

**MARCHÉ D'ASSISTANCE TECHNIQUE, D'APPROVISIONNEMENT, DE  
PRODUCTION DE REPAS ET D'AIDE A LA GESTION DE LA  
RESTAURATION**

**BORDERAU DE SPRIX UNITAIRES (B.P.U.)**

**LOT N°1 – IRR – CENTRE DE READAPTATION DE LAY SAINT CHRISTOPHE**

**I - OFFRE DE BASE :**

Les prix indiqués comprennent les missions définies aux CCAP, CCTP et ses annexes. Les menus sont élaborés par l'établissement.

Le prix unitaire des repas quel que soit le service comprend l'ensemble des frais afférents à leur réalisation, à savoir, le coût des denrées alimentaires, la rémunération du prestataire et tous les autres frais. Aucun supplément de prix ne peut être demandé à l'exception de demandes à l'initiative de l'établissement et validées par celui-ci et la révision des prix prévue au CCAP.

**1 Prix des Repas**

SERVICES	PRIX UNITAIRE	
	€ HT	€ TTC
PETIT-DÉJEUNER		
DÉJEUNER		
COLLATION DESTINEE AUX PATIENTS		
COLLATION DE NUIT DESTINEE AU PERSONNEL		
DÎNER		

### Sous-détail des prix unitaires

SERVICES SOUS-DÉTAIL	PRIX					
	PETIT-DÉJEUNER		DÉJEUNER		DÎNER	
	€ HT	€ TTC	€ HT	€ TTC	€ HT	€ TTC
DENRÉES ALIMENTAIRES						
AUTRES FRAIS(*)						
RÉMUNÉRATION						
PRIX UNITAIRE TOTAL						

(\*) à détailler

### Coefficients affectés aux constituants des repas

REPAS	CONSTITUANTS	COEFFICIENTS
Déjeuner	entrée	
	plat principal	
	plat d'accompagnement	
	fromage	
	dessert	
Dîner	potage ou entrée	
	plat principal	
	plat d'accompagnement	
	fromage	
	dessert	

<b>Fourniture de denrées alimentaires hors repas</b>
--

Coefficient affecté sur le prix d'achat des produits par le Titulaire :

.....
-------

<b>2</b>	<b>Rémunération du personnel mis à disposition</b>
----------	--

Les forfaits ci-dessous incluent tous les frais afférents à la mise à disposition du personnel (frais de personnel, de fonctionnement, de gestion, de rémunération et autres) aucun supplément de prix ne pourra être demandé.

<b>FORFAIT MENSUEL</b>		
<b>Un chef de cuisine/gérant (35 heures par semaine)</b>	<b>Forfait mensuel H.T.</b>	<b>Forfait mensuel T.T.C.</b>

<b>FORFAIT MENSUEL</b>		
<b>Deux cuisiniers (35 heures par semaine)</b>	<b>Forfait mensuel H.T.</b>	<b>Forfait mensuel T.T.C.</b>

FORFAIT MENSUEL		
Deux employés de restauration (35 heures par semaine)	Forfait mensuel H.T.	Forfait mensuel T.T.C.

FORFAIT MENSUEL		
Un employé de restauration (28 heures par semaine)	Forfait mensuel H.T.	Forfait mensuel T.T.C.

Les frais forfaitaires seront lissés sur 12 mois et feront l'objet d'une facturation mensuelle.

TOTAL DES FRAIS FORFAITAIRES MENSUELS		
	Montant total mensuel H.T.	Montant total mensuel T.T.C.
FRAIS DE PERSONNEL pour la mise à disposition d'un chef de cuisine/gérant, de 2 cuisiniers et de 3 employés de restauration selon le détail ci-dessus		
FRAIS DE FONCTIONNEMENT		
FRAIS DE GESTION ET DE REMUNERATION		
AUTRES FRAIS (A PRECISER)		
TOTAL MENSUEL pour l'ensemble du personnel mis à disposition		

**Le Candidat,**

Lu et approuvé (Cachet et signature)

Fait à ....., le .....

**L'UGECAM Nord-Est,**

Fait à Nancy, le .....

Le pouvoir adjudicateur, représenté par la Directrice  
Générale,

Mme Christelle PROST