

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

**BORDERAU DES PRIX UNITAIRES (B.P.U.)**

**LOT N°4 - INSTITUT MEDICO-EDUCATIF DE VILLE-EN-SELVE**

**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.

<b>1</b>	<b>Prix des Repas</b>
----------	-----------------------

SERVICES	PRIX UNITAIRE	
	€ HT	€ TTC
PETIT-DÉJEUNER		
DÉJEUNER		
COLLATIONS PENSIONNAIRES		
COLLATIONS PERSONNEL		
DÎNER		
COLLATIONS DE NUIT		

### 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	

### Sous-détail des prix unitaires

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

(\*) à détailler

<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 personnels mis à disposition par le Titulaire comprennent un chef de cuisine, un second de cuisine, un plongeur et un employé de restauration.

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.

L'établissement fonctionne 207 jours sur 365.

FORFAIT MENSUEL		
Un chef de cuisine (35 heures par semaine)	Forfait mensuel H.T.	Forfait mensuel T.T.C.

FORFAIT MENSUEL		
Un second de cuisine (35 heures par semaine)	Forfait mensuel H.T.	Forfait mensuel T.T.C.

FORFAIT MENSUEL		
Un plongeur (35 heures par semaine)	Forfait mensuel H.T.	Forfait mensuel T.T.C.

FORFAIT MENSUEL		
Un employé de restauration (35 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.

**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