



## **DELEGATION AQUITAINE**

### **PRESTATIONS DE GESTION DES SERVICES DE RESTAURATION SOCIALE ET DE PRESTATIONS ANNEXES SUR LE SITE DU RESTAURANT ADMINISTRATIF DE LA DELEGATION REGIONALE AQUITAINE DU CNRS**

#### **ANNEXE IV – PRESTATIONS ANNEXES**

#### **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES CCTP N° 2515001**

Les tarifs proposés doivent comprendre le temps consacré à la préparation, à la mise en place, à la desserte en fin de réception et le service de base indiqué ci-dessous.

Les durées de service pour certaines prestations sont intégrées dans les tarifs et les conditions de majoration des tarifs liées au service des maîtres d'hôtels et serveurs sont précisées par le titulaire dans son offre (tarifs à l'heure supplémentaire et plage horaire majorée).

La vaisselle appartenant à l'établissement est utilisée en priorité pour les services commandés et est mise à disposition gracieusement dans la limite du stock indiqué à l'inventaire. Toutefois, elle peut s'avérer insuffisante pour le nombre de convives à servir. Des tarifs de location de vaisselle doivent être proposés par convive.

## **1. PAUSES**

Le prix inclut le service de livraison dans un lieu précis du campus ainsi que le débarrassage.

### **1.1. Pause simple**

- Café, thé,
- Jus d'orange et au moins une autre variété de jus de fruits (100% fruits) en bouteilles en verre,
- Eau de source (1,5l).

Contenants recyclables en cas de non-utilisation de la vaisselle de l'Etablissement.

### **1.2. Pause rapide**

- Café, thé et chocolat,
- Jus d'orange et au moins une autre variété de jus de fruits (100% fruits) en bouteilles en verre,
- Assortiments de biscuits secs en sachet individuel (type sablé breton ou petit beurre ou palmier). Le nombre de biscuits mis à disposition correspondra au moins au double du nombre de convives (au moins 2 par personne),
- Eau de source (1,5l)

Contenants recyclables en cas de non-utilisation de la vaisselle de l'Etablissement.

### **1.3. Pause viennoiseries**

- Café, thé et chocolat,
- Jus d'orange et au moins une autre variété de jus de fruits (100% fruits) en bouteilles en verre,
- Assortiments de mini viennoiseries (croissants, pains aux raisins ou au chocolat). Le nombre de viennoiseries mis à disposition correspondra au moins au double du nombre de convives (au moins 2 par personne),
- Eau de source (1,5l)

Contenants recyclables en cas de non-utilisation de la vaisselle de l'Etablissement.

## **2. PLATEAUX-REPAS INDIVIDUELS**

Ils sont de 3 sortes :

- plateau-repas basique (prix inférieur à 15 € HT) sans minimum de convives exigé  
**ou**
- plateau-repas prestige (prix inférieur à 25 € HT) sans minimum de convives exigé  
**ou**
- plateau-repas haut de gamme (prix supérieur à 35 € HT) sans minimum de convives exigé..

**Une version végétarienne (ou adaptée suivant les allergènes communiqués) de chaque plateau pourra être proposée si l'entité en fait la demande. Les tarifs restent inchangés.**

Le prix inclut le service de livraison dans un lieu précis ainsi que le débarrassage des plateaux.

Contenants recyclables exigés.

### **3. COCKTAILS**

Le coût comprend la mise en place et la desserte en fin de réception.

**Une version végétarienne de chaque cocktail pourra être proposée si l'entité en fait la demande. Les tarifs restent inchangés.**

#### **3.1. Cocktail simple (6 pièces par convive)**

Base de 50 convives – 2 heures de service

- Jus de fruit 2 variétés 100% fruits en bouteilles en verre, 4 litres
- Eau minérale plate et gazeuse en bouteilles en verre,
- 5 litres bouteille soda 1.5l conditionnement recyclable
- Assortiment de canapés : 300 pièces dont au moins 20% soit 60 pièces préparées sur place
- Assortiment de cacahuètes, noix de cajou, fruits secs,
- Tomates cerise, olives noires et vertes.

#### **3.2. Cocktail gamme standard (8 pièces par convive)**

Base de 50 convives – 2 heures de service

- 2 variétés de jus de fruit et jus de tomate 100% fruits, en bouteilles en verre,
- Eau minérale plate et gazeuse, en bouteilles en verre, 5 litres
- Assortiment de 400 canapés (chauds et/ou froids) salés et sucrés, dont au moins 20 % préparés sur place.

#### **3.3. Cocktail gamme prestige (12 pièces par convive)**

Base de 50 convives – 2 heures de service

- 2 variétés de jus de fruit et jus de tomate 100% fruits en bouteilles en verre,
- Eau minérale plate et gazeuse en bouteilles en verre, 5 litres
- L'assortiment de 600 canapés : 5 froids, 7 chauds, 4 sucrés par personne dont au moins 50 % préparés sur place.

#### **3.4. Cocktail sur demande si exigences particulières**

Lorsque la/les prestation.s ne répondent pas aux besoins de l'entité, une demande particulière pourra être réalisée à travers un marché subséquent (modèle en Annexe IX) afin que le titulaire lui fasse une proposition qui correspond aux besoins. Les tarifs définis seront libre et soumis à l'acceptation de l'entité.

### **4. BUFFETS VARIES**

Le coût comprend pour chaque buffet la préparation, le service (minimum 2h), la mise en place et la desserte en fin de réception.

La vaisselle appartenant à l'établissement est utilisée en priorité pour les services commandés et sera mise à disposition gracieusement dans la limite du stock indiqué à l'inventaire. Toutefois, elle peut s'avérer insuffisante pour le nombre de convives à servir. Des tarifs de location de vaisselle doivent être proposés par convive.

**Une version végétarienne de chaque buffet pourra être proposée si l'entité en fait la demande. Les tarifs restent inchangés.**

#### **4.1. Buffet froid**

Le prix du buffet doit être inférieur à 17 € HT par personne.

- 4 Entrées à base de produits frais et préparés sur place,
- 1 Viande froide à base de produits frais et préparés sur place,
- 1 poisson,
- 1 panier de légumes taillés : carotte, céleri branche, choux fleur, radis et brocoli servis avec des assortiments de sauce
- 3 salades
- Fromage : 2 types de fromages dont 1 AOC avec beurre et pain spécial.
- 4 desserts dont 25% préparés sur place,
- Café.

#### **4.2. Buffet gamme standard**

Le prix du buffet doit être inférieur à 22 € HT par personne.

- 6 entrées à base de produits frais et préparés sur place,
- 1 buffet chaud de viande, à base de produits frais et préparés sur place,
- 1 buffet chaud de poisson,
- **1 buffet chaud végétarien,**
- Variété de 4 fromages affinés dont 2 AOC avec beurre en motte, différentes variétés de pains,
- Buffet de 5 desserts dont 50% préparés sur place,
- Café et mignardises

#### **4.3. Buffet gamme prestige**

Le prix du buffet doit être inférieur à 30 € HT par personne.

- Buffet de 7 entrées à base de produits frais et préparés sur place,
- Buffet chaud avec 2 viandes à base de produits frais et préparés sur place,
- Buffet chaud d'un poisson,
- **Buffet chaud d'un plat végétarien,**
- Buffet de fromages : Variété de 5 fromages dont 2 AOC, affinés avec beurre en motte, différentes variétés de pains
- Buffet de 5 desserts dont 100% préparé sur place,
- Café et mignardises

#### **4.4. Buffet sur demande si exigences particulières**

Lorsque la/les prestation.s ne répondent pas aux besoins de l'entité, une demande particulière pourra être réalisée à travers un marché subséquent (modèle en Annexe IX) afin que le titulaire lui fasse une proposition qui correspond aux besoins. Les tarifs définis seront libre et soumis à l'acceptation de l'entité.

### **5. REPAS DE RECEPTION**

Les repas sont tous préparés sur place, les nappages et serviettes seront en tissus à la charge du titulaire.

La durée moyenne du repas est de 02h00. Le tarif pour toute heure supplémentaire est à préciser.

Dans la mesure où le Titulaire devrait exécuter les prestations sur une courte période avec les mêmes convives, des propositions de repas différentes doivent être proposées.

**A la demande, un menu végétarien (ou adapté suivant les allergènes communiqués) doit pouvoir être proposé. Les tarifs restent inchangés.**

#### **5.1. Repas gamme standard :**

Inférieur à 30€ HT, hors boissons alcoolisées, mais 1 bouteille eau plate et 1 bouteille d'eau gazeuse en verre pour 4 personnes.

Le service inclut au minimum 1 serveur pour 12 convives sans minimum de commande

Exemples décomposition avec entrée, plat, fromages et dessert :

- Entrées : terrine de poisson, saumon fumé, foie gras poêlé aux poires, salade Gascogne,
- Plats : gambas poêlées et risotto, carré d'agneau, filet de bar,
- Salades vertes variées,
- Plateau de fromages 5 variétés dont 1 AOC,
- Crème brûlée et biscuits, nougat glacé coulis de fruits rouges, coulant chocolat, soupe de pêches blanches aux framboises fraîches.

Le café est compris.

#### **5.2. Repas gamme prestige :**

Inférieur à 37€ HT, hors boissons alcoolisées, mais 1 bouteille eau plate et 1 bouteille d'eau gazeuse en verre pour 4 personnes.

Le service inclut au minimum 1 serveur pour 12 convives sans minimum de commande

Exemples décomposition avec entrée, plat, fromages et dessert :

- Entrées : terrine de foie gras compote oignons, asperges vertes crème chèvre frais à huile d'olive, crème de petits pois, langoustines poêlées, tartare de saumon et/ou thon,
- Plats : filet de bœuf Rossini, pomme Anna, Pintade fermière, légume de saison, Poêlée de St Jacques en risotto, filet de Dorade sauce vierge tiède et ses petits légumes,
- Salades vertes variées,
- Plateau de fromage 5 variétés dont 1 AOC,
- Desserts : Pavlova aux fruits rouges, profiteroles, gratin de fruits à la vanille, minestrone de fruits et son sorbet, financier.

Le café est compris.

#### **5.3. Repas haut de gamme ou sur demande si exigences particulières**

Lorsque la/les prestation.s ne répondent pas aux besoins de l'entité, une demande particulière pourra être réalisée à travers un marché subséquent (modèle en Annexe IX) afin que le titulaire lui fasse une proposition qui corresponde aux besoins. Les tarifs définis seront libre et soumis à l'acceptation de l'entité.

## **6. PRESTATION DE GALETTES**

Le Titulaire propose 3 formules de prestation de galettes :

- Formule galette frangipane 6 à 8 personnes
- Formule galette briochée nature 6 à 8 personnes
- Formule galette briochée fruits confits 6 à 8 personnes.

## **7. MAIN D'ŒUVRE – FACTURATION ET LOCATION DE VAISSELLE**

Pour les prestations nécessitant de la main d'œuvre (cocktail, buffet et repas de réception), le titulaire fera application du prix forfaitaire renseigné en Annexe financière en fonction du nombre de convives.

Il propose dans son cadre de réponse technique un dimensionnement du personnel nécessaire pour la réalisation des prestations et le coût pour la location vaisselle.