

**Marché de prestations de restauration collective et de prestations
associées sur le site de France Education International
MAR26-17**

BORDEREAU DES PRIX

Dans la colonne intitulée « observations » le candidat indique obligatoirement toutes les informations et renseignements utiles à la bonne compréhension de son offre, notamment les grammages et compositions des plats, les gammes de produits, les marques, ...

**1- PRIX DU REPAS DETAILLE DES PRESTATIONS SERVIES DANS
L'ESPACE SELF-SERVICE AU DEUXIEME ETAGE (article 6 du
CCTP)**

Le prix du repas correspondant à la structure du repas défini au C.C.T.P., pain et ingrédients compris, est réputé comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à la manutention, à l'assurance, au stockage, et à la distribution.

En tenant compte notamment de la structure du repas, de l'élaboration des menus, des spécifications qualitatives et des spécifications quantitatives définies au CCTP, le candidat détermine le prix moyen par repas.

1.1- Service du petit déjeuner

Coût d'un petit déjeuner complet *	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
<u>Composition d'un petit déjeuner :</u> - Boissons chaudes : thé, café, tisanes, lait ou chocolat en distribution automatique, Produits durables BIO ou équitables ou solidaires - Sucre - Pur jus 2 variétés dont orange, Produits durables BIO ou équitables ou solidaires en contenants réutilisables - Céréales (2 choix un nature et un muesli), Produits durables BIO ou équitables ou solidaires, équilibrés en sucre			

- Mini-viennoiseries 2 variétés (2 par personne), variante en brioche à trancher, Pains individuels variés et baguette, alternative de pain sans gluten, Quantité globale équivalente à 1/3 de baguette par personne, Produits de boulangerie fabriqués par un artisan local à base de farine de qualité - Beurre, confitures, miel, chocolat à tartiner, Produits durables BIO ou équitables ou solidaires, équilibrés en sucre, sans huile de palme, en contenants recyclables ou réutilisables permettant de doser les portions - Compotes variées, variante salade de fruits, Produits durables BIO ou équitables ou solidaires, équilibrés en sucre, en contenants recyclables ou réutilisables permettant de doser les portions - Proposition d'œuf, sous forme alternée d'omelette, œufs brouillés, œufs durs ou à la coque, Œufs coquille BIO - Complément de charcuterie à la demande de FEI selon la nationalité des logés, jambon blanc et/ou jambon sec, - Laitages, assortiment de yaourts nature non sucrés (lait de vache, brebis, chèvre), yaourts végétaux et yaourts aux fruits. Produits durables BIO ou équitables ou solidaires, équilibrés en sucre, en contenants recyclables ou réutilisables - Fromages, 2 variétés à la coupe AOP/AOC - Corbeille de fruits (valeur 1 fruit par personne) En produits de saison - Eau plate et gazeuse à disposition dans la salle			
--	--	--	--

*Le coût d'un petit déjeuner comprend les coûts alimentaires et les frais fixes.

1.2- Service du déjeuner

Le prix du repas correspondant à la structure du repas défini au C.C.T.P., est réputé comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à la manutention, à l'assurance, au stockage, et à la distribution.

En tenant compte notamment de la structure du repas, de l'élaboration des menus, des spécifications qualitatives et des spécifications quantitatives définies au CCTP, le candidat détermine le prix moyen par repas et selon les tranches définies à l'article 6.4 du CCTP.

Structure du repas par jour :

- 3 entrées : 3 froides ou 2 froides et 1 chaude dressée sur assiette ou à la minute
- 3 plats principaux : 1 viande, 1 poisson, 1 végétarien
- 2 accompagnements : 1 légume, 1 féculent
- Fromage : 2 variétés dressées sur assiette,
- Laitage : 3 variétés (yaourt nature, yaourt végétal, yaourt aux fruits)
- Dessert : 3 variétés dont un fruit (pâtisserie, entremets, dessert à base de fruits, fruits entiers)
- Pain individuel
- Eau plate et gazeuse en libre-service en carafe

●REPAS AU SELF (forfait 1) :

Prix du repas - TRANCHE 1	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire calculée sur le mois de menus pour 1 plat et 1 périphérique (pain non compris)			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

Prix du repas - TRANCHE 2	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire calculée sur les 5 semaines de menus pour 1 plat et 1 périphérique (pain non compris)			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

Prix du repas - TRANCHE 3	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire calculée sur les 5 semaines de menus pour 1 plat et 1 périphérique (pain non compris)			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion,	- - -		

- la rémunération	-		
TOTAL			

Prix du repas - TRANCHE 4	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire calculée sur les 5 semaines de menus pour 1 plat et 1 périphérique (pain non compris)			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

* dont les frais annuels pour assurer la continuité de service : remplacement du petit matériel

●REPAS AU SELF (forfait 2) :

Prix du repas - TRANCHE 1	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire calculée sur les 5 semaines de menus pour 1 plat et 2 périphériques (pain compris)			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

Prix du repas - TRANCHE 2	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire calculée sur les 5 semaines de menus pour 1 plat et 2 périphériques (pain compris)			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

Prix du repas - TRANCHE 3	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire calculée sur les 5 semaines de menus pour 1 plat et 2 périphériques (pain compris)			

Frais :			
- les frais de personnel,	-		
- les frais d'exploitation*,	-		
- les frais de gestion,	-		
- la rémunération	-		
TOTAL			

Prix du repas - TRANCHE 4	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire calculée sur les 5 semaines de menus pour 1 plat et 2 périphériques (pain compris)			
Frais :			
- les frais de personnel,	-		
- les frais d'exploitation*,	-		
- les frais de gestion,	-		
- la rémunération	-		
TOTAL			

* dont les frais annuels pour assurer la continuité de service : remplacement du petit matériel

1.3- Service du dîner

Le prix du repas correspondant à la structure du repas défini au C.C.T.P., pain et ingrédients compris, est réputé comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à la manutention, à l'assurance, au stockage, et à la distribution.

En tenant compte notamment de la structure du repas, de l'élaboration des menus, des spécifications qualitatives et des spécifications quantitatives définies au CCTP, le candidat détermine le prix moyen par repas et selon les tranches définies à 6.4 du CCTP.

Structure du repas : 1 plat principal et 2 périphériques au choix parmi les catégories : entrée, dessert (dont fruit), laitage, ou fromage, pain sur la base d'une formule plus réduite que le midi :

- 2 entrées : 2 froides ou 1 froide et 1 chaude dressée sur assiette ou à la minute
- 2 plats principaux : 1 viande + 1 végétarien ou 1 poisson + 1 végétarien
- 2 accompagnements : 1 légume, 1 féculent
- Fromage : 2 variétés dressées sur assiette,
- Laitage : 3 variétés (yaourt nature, yaourt végétal, yaourt aux fruits)
- Dessert : 3 variétés dont un fruit (pâtisserie, entremets, dessert à base de fruits, fruits entiers)
- Pain individuel
- Eau plate et gazeuse en libre-service en carafe.

Prix du repas - TRANCHE 1	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire calculée sur les 5 semaines de menus pour 1 plat et 2 périphériques			
Frais :			
- les frais de personnel,	-		
- les frais d'exploitation*,	-		
- les frais de gestion,	-		
- la rémunération	-		

TOTAL			

Prix du repas - TRANCHE 2	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire calculée sur les 5 semaines de menus pour 1 plat et 2 périphériques			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

Prix du repas - TRANCHE 3	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire calculée sur les 5 semaines de menus pour 1 plat et 2 périphériques			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

Prix du repas - TRANCHE 4	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire calculée sur les 5 semaines de menus pour 1 plat et 2 périphériques			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

* dont les frais annuels pour assurer la continuité de service : remplacement du petit matériel

1.3-Tarif du pain supplémentaire :

Prix unitaire	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Pain individuel			

2 -PRESTATIONS SERVIES DANS LA SALLE A MANGER AU PREMIER ETAGE (article 7 du CCTP)

Le prix du repas correspondant à la structure du repas défini au C.C.T.P., pain et ingrédients compris, est réputé comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à la manutention, à l'assurance, au stockage, et à la distribution.

En tenant compte notamment de la structure du repas, de l'élaboration des menus, des spécifications qualitatives et des spécifications quantitatives définies au CCTP, le candidat détermine le prix moyen par repas.

2.1 -Déjeuner ou dîner de travail standard

Structure du repas **1 plat et 2 périphériques** :

- Hors d'œuvre sur assiette (froid ou chaud)
- Viande ou poisson ou végétarien
- Légumes (féculent et légumes)
- Dessert
- Pain individuel
- Eau minérale plate et gazeuse en carafe en verre
- Vin en option (1 bouteille pour 5 sous forme d'un forfait par personne)
- Café/Thé en option

Prix du repas	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire			
Forfait vin/personne			
Un café/Thé			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

* dont les frais annuels pour assurer la continuité de service : remplacement du petit matériel

2.2 - Déjeuner et dîner de travail amélioré

Structure du repas **1 plat et 2 périphériques** :

- Hors d'œuvre sur assiette (froid ou chaud)
- Viande ou poisson ou végétarien
- Légumes (féculent et légumes)
- Dessert
- Pain individuel
- Eau minérale plate et gazeuse en carafe en verre
- Vin en option (1 bouteille pour 5 sous forme d'un forfait par personne)
- Café/Thé en option

Prix du repas	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire			
Vin (1 bouteille pour 5)			
Un café/Thé			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

* dont les frais annuels pour assurer la continuité de service : remplacement du petit matériel

2.3 - Déjeuner protocolaire

Structure du repas **1 plat et 2 périphériques** :

- Hors d'œuvre de qualité supérieure (froid ou chaud)
- Viande ou poisson ou végétarien
- Légumes (féculent et légumes)
- Dessert
- Pain individuel
- Eau minérale plate et gazeuse en bouteille en verre
- Café/Thé

Le vin est fourni par FEI.

Prix du repas	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire			
Un café/Thé			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

* dont les frais annuels pour assurer la continuité de service : remplacement du petit matériel

2.4 - Prestation apéritive :

Structure de la prestation :

- Prestation apéritive 4 pièces avec champagne,
- Prestation apéritive 4 pièces avec Crémant
- Prestation apéritive 4 pièces sans boisson, dans le cas des repas protocolaires.

Prix moyen/personne*	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
4 pièces salées			
1 coupe de Champagne			
TOTAL			

Prix moyen/personne*	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
4 pièces salées			
1 coupe de Crémant			
TOTAL			

Prix moyen/personne*	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
4 pièces salées			
TOTAL			

* Le coût d'une prestation apéritive comprend les coûts alimentaires et les frais fixes.

2.5 - Tarif d'un périphérique supplémentaire (au-delà de 2 périphériques pour les convives FEI) :

Prix unitaire*	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Entrée			
Dessert ou laitage			

*Le coût d'un périphérique supplémentaire comprend les coûts alimentaires et les frais fixes.

3 - PRESTATIONS DE PAUSES CAFE (article 8 du CCTP)

Le prix des prestations correspondant à la structure des pauses défini au C.C.T.P., ingrédients compris, est réputé comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à la manutention, à l'assurance, au stockage, et à la distribution.

En tenant compte notamment de la structure des prestations, des spécifications qualitatives et des spécifications quantitatives définies au CCTP, le candidat détermine le prix moyen par personne et par tranche pour la pause conviviale des agents (article 8.4 du CCTP).

3.1 - Café d'accueil

Structure de la pause-café

- Boissons chaudes Café, thé, tisanes, lait froid

Produits durables BIO ou équitables ou solidaires,

- Sucre

- Jus 2 variétés

Produits durables BIO ou équitables ou solidaires en contenants réutilisables,

- Eau plate et gazeuse
En bouteille réutilisable,

- Mini-viennoiseries le matin, 2 par personne
Produits de boulangerie fabriqués par un artisan local à base de farine de qualité,
- OU pièces sucrées l'après-midi, 2 par personne
Produits de tradition française, pièces fraîches, fait-maison, surgelées, ou sèches, avec limitation des emballages,
- Fruits, 1 portion par personne, selon le type de fruits servis entiers, épluchés pour faciliter leur consommation et découpés pour ajuster les portions,
En produits de saison.

Prix par personne :	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire (2 mini viennoiseries ou 2 pièces sucrées)			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

* dont les frais annuels pour assurer la continuité de service : remplacement du petit matériel

3.2- Pause- café boissons uniquement

Structure du café d'accueil

- Boissons chaudes Café, thé, tisanes, lait froid

Produits durables BIO ou équitables ou solidaires,

- Sucre
- Eau plate et gazeuse

En bouteille réutilisable.

Prix par personne :	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

* dont les frais annuels pour assurer la continuité de service : remplacement du petit matériel

3.3- Pause-café avec pièces sucrées

Structure de la prestation

- Boissons chaudes Café, thé, tisanes, lait froid

Produits durables BIO ou équitables ou solidaires,

- Sucre

- Jus 2 variétés
- Produits durables BIO ou équitables ou solidaires en contenants réutilisables,
- Eau plate et gazeuse
- En bouteille réutilisable,
- Pièces sucrées, 2 par personne
- Produits de tradition française, pièces fraîches, fait-maison, surgelées, ou sèches, avec limitation des emballages,
- Fruits, 1 portion par personne, selon le type de fruits servis entiers, épluchés pour faciliter leur consommation et découpés pour ajuster les portions,
- En produits de saison.

Prix par personne :	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire (2 pièces sucrées/personne)			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

* dont les frais annuels pour assurer la continuité de service : remplacement du petit matériel

3.4- Pause-café protocolaire

Structure de la prestation :

- Boissons chaudes Café, thé, tisanes, lait froid
- Produits durables BIO ou équitables ou solidaires,
- Sucre
 - Jus 2 variétés
- Produits durables BIO ou équitables ou solidaires en contenants réutilisables,
- Eau plate et gazeuse
- En bouteille réutilisable,
- Mini-viennoiseries le matin, 2 par personne
- Produits de boulangerie fabriqués par un artisan local à base de farine de qualité,
- OU pièces sucrées l'après-midi, 2 par personne
- Produits de tradition française, pièces fraîches, fait-maison, surgelées, ou sèches sans emballage,
- Fruits, 2 brochettes par personne
- En produits de saison.

Prix par personne :	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire (2 pièces sucrées/personne)			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

* dont les frais annuels pour assurer la continuité de service : remplacement du petit matériel

3.5 - Pause conviviale des agents

Structure de la prestation :

- Boissons chaudes Café, thé, tisanes, lait froid

Produits durables BIO ou équitables ou solidaires

- Sucre

Prix forfaitaire /jour- Tranche 1	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

Prix forfaitaire /jour - Tranche 2	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

Prix forfaitaire /jour - Tranche 3	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

Prix forfaitaire /jour - Tranche 4	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Part alimentaire			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*,	- -		

- les frais de gestion, - la rémunération	- -		
TOTAL			

* dont les frais annuels pour assurer la continuité de service : remplacement du petit matériel

4 -PRESTATIONS ASSOCIEES

4.1 Offre de restauration rapide à emporter

- **formule salade** (Salade composée : Poulet/crudités – Thon/crudités – Œufs/crudités – Crudités complètes)

Prix d'une formule	Prix € HT	Prix € TTC	Détails de la composition de la formule
Prix des denrées			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

- **formule sandwich** (Sandwichs baguette : Poulet/crudités – Thon/crudités – Fromage/crudités
Pain frais du boulanger, crudités fraîches)

Prix d'une formule	Prix € HT	Prix € TTC	Détails de la composition de la formule
Prix des denrées			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

- **Dessert** (pâtisserie du jour – Yaourt – Fruit entier)

Prix du dessert	Prix € HT	Prix € TTC	Détails de la composition de la formule
Prix des denrées			
Frais : - les frais de personnel, - les frais d'exploitation*, - les frais de gestion, - la rémunération	- - - -		
TOTAL			

* dont les frais annuels pour assurer la continuité de service : remplacement du petit matériel

4.2 -Redistribution des invendus en fin du service du déjeuner

Prix par produit	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Prix du produit cuisiné frais compris Détaillé entrée dessert			
TOTAL			

5 - AUTRES PRESTATIONS

5.1 -BOISSONS (liste non limitative)

Boissons- prix unitaires	Prix € HT	Prix € TTC	Observations
Eau minérale plate 25cl			
Eau minérale plate 50cl			
Eau minérale gazeuse 25cl			
Eau minérale gazeuse 50cl			
Eau de source 50cl			
Jus de fruit 25cl			
Soda 33cl			

5.2 - DISTRIBUTION AUTOMATIQUE (liste non limitative)

Dans la colonne intitulée « observations » le candidat indique obligatoirement toutes les informations et renseignements utiles à la bonne compréhension de son offre, notamment les grammages et compositions des plats, les gammes de produits, les marques, ...

[illegible]

5.3 - FRAIS DE PERSONNELS POUR LES PRESTATIONS ANNEXES (en supplément du service compris pour les repas servis à table ou bien pour les prestations dont le service n'est pas inclus dans le tarif)

	Couts horaires €HT Entre 7h et 15h30	Couts horaires €HT Entre 15h30 et 19h	Couts horaires €HT Entre 19h et 22h	Couts horaires €HT WE et jours fériés	Observations
Chef / Gérant					
Maitre Hôtel					
Employé					

5.4 -Coût forfaitaire pour la mise en place du système d'encaissement informatisé

Prix forfaitaire de la prestation	Forfait €HT	Forfait €TTC	Observations
Coût de mise en place et de gestion du système d'encaissement automatisé.			

5.5 Gestion de l'eau des salles de réunion et des chambres

Prix/salle/lieu	Forfait /jour€ HT	Forfait /jour € ttc	Observations
Approvisionnement en eau des bureaux de direction (forfait pour les 3 bureau)			
Approvisionnement en eau des salles de réunion (8) au rez-de-Chaussée et des salles de prestige au deuxième étage (3) et salle de conférence (1) au rez-de-Chaussée.			
Approvisionnement en eau des chambres, au nombre de 90.			

6-MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS FOURNIS PAR LE TITULAIRE (niveau 3 avec maintenance préventive, curative, pièces et main d'œuvre)

Dans la colonne intitulée « observations » le candidat indique obligatoirement toutes les informations et renseignements utiles à la bonne compréhension de son offre, notamment les grammages et compositions des plats, les gammes de produits, les marques, ...

Prix forfaitaire	Forfait annuel € HT	Forfait annuel € TTC	Observations
Maintenance préventive et curative			

Le candidat ou le groupement

[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du candidat individuel ou du mandataire du groupement, les adresses de son établissement et de son siège social (si elle est différente de celle de l'établissement), son adresse électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie et son numéro SIRET ; à défaut, un numéro d'identification européen ou international ou propre au pays d'origine du candidat issu d'un répertoire figurant dans la liste des ICD.]

Nom :

Adresse :

N° SIRET :