

## **MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES**

**INSTITUT D'ADMINISTRATION DES ENTREPRISES DE PARIS  
8 BIS ? RUE DE LA Croix Jarry – 75013 Paris**

**Prestations de type traiteur pour la fourniture et  
l'organisation de cocktails et de repas à l'IAE de  
Paris**

Date et heure limites de réception des offres  
**Mardi 31 janvier 2017 – 17h00**

**Annexe 1 à l'acte d'engagement**

**Appel d'offre « Ouvert » n°2017MLSTRAIT01**

# ANNEXE 1 - BORDEREAU DE PRIX LOT 1

## COCKTAILS APERITIFS ET/ OU DEJEUNATOIRES OU DINATOIRES

### BOISSONS NON INCLUSES

| <b>Détail de la prestation livrée sur site, dressée et débarrassé :</b><br><b>Celle-ci pourra être salée et/ou sucrée, chaude ou froide.</b><br><b>Avec livraison</b><br>Les détails des prestations seront précisés par le candidat dans la partie « Description des prestations » | <b>Prix Euro HT/personne</b><br><br><b>10 à 19 personnes</b> | <b>Prix Euro HT/personne</b><br><br><b>20 à 99 personnes</b> | <b>Prix Euro HT/personne</b><br><br><b>Supérieur à 100 personnes</b> |
|---|--|--|--|
| <b>Cocktail apéritif (7 pièces par personne)</b><br><b><u>Standard</u></b>  | Menu 1 :   | Menu 1 :   | Menu 1 :   |
|   | Menu 2 :   | Menu 2 :   | Menu 2 :   |
|   | Menu 3 :   | Menu 3 :   | Menu 3 :   |
|   | Menu 4 :   | Menu 4 :   | Menu 4 :   |
| <b>Cocktail apéritif (7 pièces par personne)</b><br><b><u>Haut de gamme</u></b>   | Menu 5 :   | Menu 5 :   | Menu 5 :   |
|   | Menu 6 :   | Menu 6 :   | Menu 6 :   |
|   | Menu 7 :   | Menu 7 :   | Menu 7 :   |
|   | Menu 8 :   | Menu 8 :   | Menu 8 :   |
| <b>Cocktail déjeunatoires ou dînatoire (12 pièces par personne)</b><br><b><u>Standard</u></b>   | Menu 9 :   | Menu 9 :   | Menu 9 :   |
|   | Menu 10 :  | Menu 10 :  | Menu 10 :  |
|   | Menu 11 :  | Menu 11 :  | Menu 11 :  |
|   | Menu 12 :  | Menu 12 :  | Menu 12 :  |
| <b>Cocktail déjeunatoires ou dînatoire (20 pièces par personne)</b><br><b><u>Haut de gamme</u></b>  | Menu 13 :  | Menu 13 :  | Menu 13 :  |
|   | Menu 14 :  | Menu 14 :  | Menu 14 :  |
|   | Menu 15 :  | Menu 15 :  | Menu 15 :  |
|   | Menu 16 :  | Menu 16 :  | Menu 16 :  |

| Détails de la prestation :   | Prix Euro<br>HT/personne | Prix Euro<br>HT/personne | Prix Euro<br>HT/personne     |
|--|--------------------------|--------------------------|------------------------------|
|  | 10 à 19<br>personnes     | 20 à 99<br>personnes     | Supérieur à 100<br>personnes |
| <b>Livraison incluse</b><br><b>SINON</b><br><b>Coût de la livraison :</b> Paris intra-muros et petite couronne<br><br>Grandes couronne   | OUI/NON *                | OUI/NON*                 | OUI/NON*                     |
|  | .....                    | .....                    | .....                        |
|  | .....                    | .....                    | .....                        |
| <b>Service compris (Moyens humains)</b><br><b>SINON</b><br><b>Coût du service (à décrire en pages 5 et 6 de l'annexe 2)</b><br><br><b>Taux horaire HT par heure et par employé en cas de dépassement des heures normales de présence (à décrire en pages 5 et 6 de l'annexe 2)</b> | OUI/NON *                | OUI/NON *                | OUI/NON *                    |
|  | .....                    | .....                    | .....                        |
|  | .....                    | .....                    | .....                        |
| <b>Vaisselle jetable compris</b><br><b>SINON</b><br>Coût de la vaisselle jetable   | OUI/NON *                | OUI/NON*                 | OUI/NON*                     |
|  | .....                    | .....                    | .....                        |
| <b>Vaisselle <u>non</u> jetable</b><br><br>Coût de la prestation (à détailler en pages 5 et 6)   |                          |                          |                              |
|  | .....                    | .....                    | .....                        |
| <b>Décoration</b><br><br>Coût de la prestation (à détailler en pages 5 et 6)   |                          |                          |                              |
|  | .....                    | .....                    | .....                        |

(\*) **Rayer la mention inutile**

**Taux de TVA utilisé :..... %**

**DESCRIPTION DES PRESTATIONS**

**COCKTAILS APERITIFS ET/ OU DEJEUNATOIRES OU DINATOIRES**

**BOISSONS NON INCLUSES**

**Cocktail apéritif (7 pièces par personne)**

**Standard**

Menu 1 : .....  
.....  
.....

Menu 2 : .....  
.....  
.....

Menu 3 : .....  
.....  
.....

Menu 4 : .....  
.....  
.....

**Haut de gamme**

Menu 5 : .....  
.....  
.....

Menu 6 : .....  
.....  
.....

Menu 7 : .....  
.....  
.....

Menu 8 : .....  
.....  
.....

**DESCRIPTION DES PRESTATIONS**

**COCKTAILS APERITIFS ET/ OU DEJEUNATOIRES OU DINATOIRES**

**BOISSONS NON INCLUSES**

**Cocktail déjeuner ou dîner**

**Standard (12 pièces par personne)**

Menu 9 : .....  
.....  
.....

Menu 10 : .....  
.....  
.....

Menu 11 : .....  
.....  
.....

Menu 12 : .....  
.....  
.....

**Haut de gamme (20 pièces par personne)**

Menu 13 : .....  
.....  
.....

Menu 14 : .....  
.....  
.....

Menu 15 : .....  
.....  
.....

Menu 16 : .....  
.....  
.....

**FAIRE UNE DESCRIPTION DETAILLEE DES POINTS SUIVANTS :**

- Moyens humains (nombre de personnes mis à disposition par type de prestation)
- Matériel employé
- Présentation, décoration ...

|   |
|---|
| <b>Cocktail apéritif - <u>Standard</u></b>  |
| <b>Moyens humains :</b><br>Nombre de personnes mises à disposition : .....<br>Horaires normales de présence : .....<br>Autres précisions : .....<br>..... |
| <b>Matériel employé :</b><br><br><b>Vaisselle</b> .....<br>.....<br><b>Verrerie</b> .....   |
| <b>Présentation, décoration</b><br>.....<br>.....<br>.....  |

|   |
|---|
| <b>Cocktail apéritif <u>Haut de gamme</u></b>   |
| <b>Moyens humains :</b><br>Nombre de personnes mises à disposition : .....<br>Horaires normales de présence : .....<br>Autres précisions : .....<br>..... |
| <b>Matériel employé :</b><br><br><b>Vaisselle</b> .....<br>.....<br><b>Verrerie</b> .....   |
| <b>Présentation, décoration</b><br>.....<br>.....<br>.....  |

**Cocktail déjeunatoires ou dînatoire - Standard**

**Moyens humains :**

Nombre de personnes mises à disposition : .....

Horaires normales de présence : .....

Autres précisions : .....

.....

**Matériel employé :**

Vaisselle .....

.....

Verrerie.....

**Présentation, décoration**

.....

.....

.....

**Cocktail déjeunatoire ou dînatoire - Haut de gamme**

**Moyens humains :**

Nombre de personnes mises à disposition : .....

Horaires normales de présence : .....

Autres précisions : .....

.....

**Matériel employé :**

Vaisselle .....

.....

Verrerie.....

**Présentation, décoration**

.....

.....

.....

Date :

Cachet de l'entreprise, nom du signataire, paraphe sur chaque page et signature en dernière page :