

Annexe B - Base de paiement

1. L'entrepreneur sera payé des prix et/ou taux fermes en dollars Américains (\$ US) comme indiqué aux présentes qui incluent tous les coûts nécessaires pour les travaux effectués en conformité avec le contrat.
2. Les prix et/ou taux doivent rester en effet pour la période entière du contrat, y compris toutes les options de prolongation, si exercées par le Canada.
3. Les prix sont destinés à servir de base de référence pour le genre de plat, la taille et la qualité, et non pour tous les plats spécifiques nommés au présent. L'entrepreneur sera tenu de supporter/justifier tous les prix qui s'écartent de sa base de paiement.
4. L'entrepreneur ne peut pas envoyer de facture à l'ambassade pour des prix et/ou taux qui ne sont pas nommés au présent.

TABLEAU A - BUFFET DE PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL								
DÉSCRIPTION DE L'ÉVÉNEMENTS	NO. D'INVITÉS	COÛTS DES ALIMENTS			COÛTS DE MAIN D'OEUVRE			
Buffet de petit déjeuner continental (1 heure en durée)	30	Taille des portions	Prix unitaires fermes	Coûts des aliments	Position	Heures	Prix unitaires fermes	Coûts de main d'oeuvre
Variété de pains, croissants, muffins		1.5 pcs./pp	\$ -	\$ -	Gestionnaire sur place		\$ -	\$ -
Granolas et yaourt		2 oz./pp.	\$ -	\$ -	Chef (s)		\$ -	\$ -
Variété de confitures		1.5 pcs./pp.	\$ -	\$ -	Serveur(s)/Serveuse(s)		\$ -	\$ -
Café/décafé/thé		8 oz./pp.	\$ -	\$ -	Préposé(s)		\$ -	\$ -
Variété de jus		4 oz./pp.	\$ -	\$ -	Travailleur(s) d'utilité(s)		\$ -	\$ -
Salade de fruits frais accompagnée de baies		2 oz./pp.	\$ -	\$ -				
Sous total =				\$ -	Sous total = \$ -			
					Prix par personne (\$ USD) = -			
					No. estimatif d'événements par ans = 30			
					Prix total évalué - TABLEAU A = \$ -			

TABLEAU B - BUFFET DE REPAS DU MIDI CHAUD								
DÉSCRIPTION DE L'ÉVÉNEMENTS	NO. D'INVITÉS	COÛTS DES ALIMENTS			COÛTS DE MAIN D'OEUVRE			
Buffet de repas du midi chaud (1 heure en durée)	75	Taille des portions	Prix unitaires fermes	Coûts des aliments	Position	Heures	Prix unitaires fermes	Coûts de main d'oeuvre
Salade César (préparé avec vinaigrette)		3 oz./pp.	\$ -	\$ -	Gestionnaire sur place		\$ -	\$ -
Plat principal - Filet de saumon avec homard au beurre blanc		3 oz./pp.	\$ -	\$ -	Chef (s)		\$ -	\$ -
Plat principal - Poulet glacé à l'érable		3 oz./pp.	\$ -	\$ -	Serveur(s)/Serveuse(s)		\$ -	\$ -
Plat de côté végétarien - Légumes racines rôtis		3 oz./pp.	\$ -	\$ -	Préposé(s)		\$ -	\$ -
Plat de côté végétarien - Endives caramélisées		3 oz./pp.	\$ -	\$ -	Travailleur(s) d'utilité(s)		\$ -	\$ -
Plat de côté - riz sauvage		3 oz./pp.	\$ -	\$ -				
Plat de côté de salade - salade de lentilles avec vinaigrette de vin de glace		3 oz./pp.	\$ -	\$ -				
Dessert - mini pâtisseries		2 pcs./pp.	\$ -	\$ -				
Sous total =				\$ -	Sous total = \$ -			
					Prix par personne (\$ USD) = -			
					No. estimatif d'événements par ans = 35			
					Prix total évalué - TABLEAU B = \$ -			

TABLEAU C - REPAS DU MIDI AVEC SERVICE								
DÉSCRIPTION DE L'ÉVÉNEMENTS	NO. D'INVITÉS	COÛTS DES ALIMENTS			COÛTS DE MAIN D'OEUVRE			
Déjeuner Servi (1.5 heures en durée)	20	Taille des portions	Prix unitaires fermes	Coûts des aliments	Position	Heures	Prix unitaires fermes	Coûts de main d'oeuvre
Pain et beurre		1.5 pc./pp	\$ -	\$ -	Gestionnaire sur place		\$ -	\$ -
Entrée - Soupe aux pois à la québécoise		4 oz./pp	\$ -	\$ -	Chef (s)		\$ -	\$ -
Entrée - Salade César		3 oz./pp	\$ -	\$ -	Serveur(s)/Serveuse(s)		\$ -	\$ -
Plat de côté végétarien - haricots verts		4 oz./pp.	\$ -	\$ -	Préposé(s)		\$ -	\$ -
Plat de côté - lentilles canadiennes		3 oz./pp.	\$ -	\$ -	Travailleur(s) d'utilité(s)		\$ -	\$ -
Plat principal de poisson - Filet de turbot		3 oz. pcs./pp.	\$ -	\$ -				

Plat principal de poulet - Poulet Masala	3 oz. pcs./pp.	\$	-	\$	-					
Plat principal végétarien - brochettes végétalien rôti	2 oz. pcs./pp.	\$	-	\$	-					
Dessert - Crème Brulée à l'érable	3 oz./pp.	\$	-	\$	-					
Boissons gazeuses assortis	12 oz./pp.	\$	-	\$	-					
Café / Thé / Décafé	8 oz./pp.	\$	-	\$	-					
Sous total =				\$	-					
Sous total =									\$	-
Prix par personne (\$ USD) =										-
No. estimatif d'événements par ans =										10
Prix total évalué - TABLEAU C =									\$	-

TABLEAU D - CAFÉ / THÉ AVEC PATISSERIES											
DÉSCRIPTION DE L'ÉVÉNEMENTS	NO. D'INVITÉS	COUTS DES ALIMENTS			COUTS DE MAIN D'OEUVRE						
		Taille des portions	Prix unitaires fermes	Coûts des aliments	Position	Heures	Prix unitaires fermes	Coûts de main d'oeuvre			
Café / Thé avec pâtisseries (30 mins en durée)	15										
Café / Thé / Décafé		8 oz./pp.	\$	-	\$	-	Gestionnaire sur place	\$	-	\$	-
Jus assorties		4 oz./pp.	\$	-	\$	-	Chef (s)	\$	-	\$	-
Pâtisseries		1.5 pcs./pp.	\$	-	\$	-	Serveur(s)/Serveuse(s)	\$	-	\$	-
Biscuits		1.5 pcs/pp.	\$	-	\$	-	Préposé(s)	\$	-	\$	-
Eau embouteillée		16 oz./pp.	\$	-	\$	-	Travailleur(s) d'utilité(s)	\$	-	\$	-
Sous total =				\$	-					\$	-
Sous total =									\$	-	
Prix par personne (\$ USD) =										-	
No. estimatif d'événements par ans =										60	
Prix total évalué - TABLEAU D =									\$	-	

TABLEAU E - SERVICE DE CONSOMMATIONS											
DÉSCRIPTION DE L'ÉVÉNEMENTS	NO. D'INVITÉS	COUTS DES ALIMENTS			COUTS DE MAIN D'OEUVRE						
		Taille des portions	Prix unitaires fermes	Coûts des aliments	Position	Heures	Prix unitaires fermes	Coûts de main d'oeuvre			
Service de consommations (avec réceptions)	200										
Bar supérieur avec liqueur en prime, spiritueux, bière, vin et boisson gazeuse		1 serving	\$	-	\$	-	Barman	\$	-	\$	-
Bar complète avec bière, vin et boisson gazeuse		1 serving	\$	-	\$	-	Bar-Back	\$	-	\$	-
Bar de boissons gazeuses		1 serving	\$	-	\$	-	Préposé(s)	\$	-	\$	-
							Travailleur(s) d'utilité(s)	\$	-	\$	-
Sous total =				\$	-					\$	-
Sous total =									\$	-	
Prix par personne (\$ USD) =										-	
No. estimatif d'événements par ans =										55	
Prix total évalué - TABLEAU E =									\$	-	

TABLEAU F - RÉCEPTION											
DÉSCRIPTION DE L'ÉVÉNEMENTS	NO. D'INVITÉS	COUTS DES ALIMENTS			COUTS DE MAIN D'OEUVRE						
		Taille des portions	Prix unitaires fermes	Coûts des aliments	Position	Heures	Prix unitaires fermes	Coûts de main d'oeuvre			
Réception (5 types de hors-d'œuvre avec service et 2 stations)	200										
Hors d'œuvres avec service - Carpaccio de bison sur toast de seigle		1.0 pcs./pp.	\$	-	\$	-	Gestionnaire sur place	\$	-	\$	-
Hors d'œuvres avec service - Tartare de saumon fumé		1.0 pcs./pp.	\$	-	\$	-	Chef (s)	\$	-	\$	-
Hors d'œuvres avec service - Beignets de homard		1.5 pcs./pp.	\$	-	\$	-	Serveur(s)/Serveuse(s)	\$	-	\$	-
Hors d'œuvres avec service - Fromage de chèvre chaud accompagné de miel et thym sur crostini		1.5 pcs./pp.	\$	-	\$	-	Préposé(s)	\$	-	\$	-
Hors d'œuvres avec service - Mini tourtière		1.5 pcs./pp.	\$	-	\$	-	Travailleur(s) d'utilité(s)	\$	-	\$	-
Station de fromages, charcuteries et fruits avec accompagnements		2.0 pcs./pp.	\$	-	\$	-					
Station de découpe de filet de bœuf avec jus de viande, sauce au raifort, oignons caramélisés et petites pommes de terre		2.0 pcs./pp.	\$	-	\$	-					
Sous total =				\$	-					\$	-
Sous total =									\$	-	
Prix par personne (\$ USD) =										-	
No. estimatif d'événements par ans =										55	
Prix total évalué - TABLEAU F =									\$	-	

Prix évalué globale (somme des prix total évalué des TABLEAU A, B, C, D, E, F) =									\$	-
---	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------	----------

Frais de droit de bouchon

Par chaque bouteille de vin avec service. Les frais de droit de bouchon s'appliquent seulement au vin fourni par le client (invités) et non au vin servi par l'entrepreneur pour un événement. Aucun frais de droit de bouchon \$ -

Conditions

1. Café et thé comprend la crème, le lait, le sucre et édulcorant artificiel en quantités suffisantes. Sucralose, aspartame et édulcorants saccharine à base artificiels doivent être disponibles.
2. Un barman pour 100 invités ou partie de celui-ci; et, un bar-back par 200 invités ou partie de ceux-ci.
3. La mise en place du service de consommations (bar) comprend toute la verrerie, outillage, mélanges, fruits, des agitateurs, des pailles, de glace et serviette de cocktail.
4. Les portions de l'alcool servi sont les suivants: 12 oz de bière, 5 oz de vin, 3,5 oz de sherry / port, 2,5 oz de liqueur / cordial / apéritif, 1,5 oz de spiritueux.
5. Le main d'oeuvre du barman est d'un minimum de _____ heures, y compris la mise en place du bar, le service et le nettoyage.
6. L'entrepreneur doit acheter la totalité de l'alcool du stock de l'ambassade.
7. TABLEAU E est basé sur un coût de 10 \$ à 12 \$ USD par bouteille de vin. Lorsque le coût dépasse cette augmentation, la suivante sera d'application: (1) Bar complète: Le tarif par personne sera calculé comme suit: ((PB-6) / 2 + 6) avec un taux
8. L'entrepreneur doit maximiser l'utilisation de la vaisselle, verrerie, couverts, tableaux vivants, des draps, des ustensiles, des outils, et d'autres matériaux et équipements fournis par l'ambassade. Dans les cas où le matériel ou l'équipement