

Demande de propositions

Prestation de services de traiteur et de cafétéria au Centre de conférences du gouvernement (CCG) et aux salles de comité Rideau (SCR)

**Annexe B – Base de paiement (taxes en sus)**

Les quantités dans les tableaux ci-dessous ne sont indiquées qu'aux fins d'évaluation et ne représentent pas une garantie de travail ou de volume.

Les prix ont pour objet de servir de base de référence pour les types de plats, les portions et la qualité, et non pour tout plat particulier indiqué dans la présente.

Tableau A – Petit-déjeuner continental									
Description de l'activité	Nombre d'invités	Coûts des aliments			Coûts de main-d'œuvre				
		Portion	Prix unitaire	Coût des aliments	Poste	Heures	Taux horaire	Coût de main-d'œuvre	
<b>Petit-déjeuner continental</b>	<b>30</b>								
Assortiment de pains		1.5 pcs/pp			Chef				
Bagels		1.5 pcs/pp			Serveur(s)/Serveuse(s)				
Croissants		1.5 pcs/pp			Gestionnaire de comptes				
Viennoiseries		1.5 pcs/pp							
Fromage à la crème		57 g/pp							
Granola		57 g/pp							
Muffins		1.5 pcs/pp							
Fruits frais		57 g/pp							
Yogourts (sur glace)		118 ml/pp							
Assortiment de bouteilles de jus		237 ml/pp							
Café (régulier et décaféiné) à volonté		237 ml/pp							
Assortiment de thés (à volonté)		237 ml/pp							
Portions individuelles de lait, de crème à café et d'édulcorants (à volonté)		2 pcs/pp							
<b>Sous-total</b>				-	\$	<b>Sous-total</b>		-	\$
<b>Prix par personne</b>									
<b>Nombre estimatif d'activités par année</b>								30	
<b>Prix total évalué (tableau A)</b>								-	\$

Tableau B – Petit-déjeuner chaud								
Description de l'activité	Nombre d'invités	Coûts des aliments			Coûts de main-d'œuvre			
		Portion	Prix unitaire	Coût des aliments	Poste	Heures	Taux horaire	Coût de main-d'œuvre
<b>Petit-déjeuner chaud</b>	<b>30</b>							
Assortiment de pains		1.5 pcs/pp			Chef			
Un plat d'œufs		142 g/pp			Serveur(s)/Serveuse(s)			
Une protéine de viande (jambon, bacon)		3 pcs/pp			Gestionnaire de comptes			
Suffisamment de condiments pour les rôties (p. ex. beurre, beurres de noix, confitures, gelées, etc.)		1.5 pcs/pp						
Assortiment de bouteilles de jus		237 ml/pp						
Café (régulier et décaféiné) à volonté		237 ml/pp						
Assortiment de thés (à volonté)		237 ml/pp						



Demande de propositions

Prestation de services de traiteur et de cafétéria au Centre de conférences du gouvernement (CCG) et aux salles de comité Rideau (SCR)

Tableau C – Service des pauses de l'avant-midi									
Description de l'activité	Nombre d'invités	Coûts des aliments			Coûts de main-d'œuvre				
		Portion	Prix unitaire	Coût des aliments	Poste	Heures	Taux horaire	Coût de main-d'œuvre	
<b>Service des pauses de l'avant-midi</b>	<b>30</b>								
Café (régulier et décaféiné) à volonté		237 ml/pp			Chef				
Assortiment de thés (à volonté)		237 ml/pp			Serveur(s)/Serveuse(s)				
Portions individuelles de lait, de crème à café et d'édulcorants (à volonté)		2 pcs/pp			Gestionnaire de comptes				
Assortiment de bouteilles de jus		237 ml/pp							
Bouteilles d'eau		500 ml/pp							
Bouteilles d'eau pétillante		500 ml/pp							
Fruits frais		1 pc/pp							
Assortiment de pâtisseries de petit-déjeuner (p. ex. croissants, viennoiseries, muffins)		1.5 pcs/pp							
<b>Sous-total</b>				-	\$	<b>Sous-total</b>		-	\$
<b>Prix par personne</b>							200		
<b>Nombre estimatif d'activités par année</b>							200		
<b>Prix total évalué (tableau C)</b>							-	\$	

Tableau D – Déjeuner formule buffet chaud									
Description de l'activité	Nombre d'invités	Coûts des aliments			Coûts de main-d'œuvre				
		Portion	Prix unitaire	Coût des aliments	Poste	Heures	Taux horaire	Coût de main-d'œuvre	
<b>Déjeuner formule buffet chaud</b>	<b>30</b>								
Choix de salades		85 g/pp			Chef				
Plat de pâtes ou sauté ou assortiment de protéines		85 g/pp			Serveur(s)/Serveuse(s)				
Légumes		113 g/pp			Gestionnaire de comptes				
Une option végétarienne		85 g/pp							
Pommes de terre ou riz		85 g/pp							
Assortiment de desserts		85 g/pp							
Café (régulier et décaféiné) à volonté		237 ml/pp							
Assortiment de thés (à volonté)		237 ml/pp							
Portions individuelles de lait, de crème à café et d'édulcorants (à volonté)		2 pcs/pp							
Assortiment de bouteilles de jus		237 ml/pp							
Bouteilles d'eau		500 ml/pp							
Bouteilles d'eau pétillante		500 ml/pp							
Boissons gazeuses (ordinaires, diètes, avec et sans cola)		355 ml/pp							
<b>Sous-total</b>				-	\$	<b>Sous-total</b>		-	\$
<b>Prix par personne</b>							75		
<b>Nombre estimatif d'activités par année</b>							75		

Demande de propositions

Prestation de services de traiteur et de cafétéria au Centre de conférences du gouvernement (CCG) et aux salles de comité Rideau (SCR)

<b>Prix total évalué (tableau D)</b>	- \$
--------------------------------------	------

Demande de propositions  
Prestation de services de traiteur et de cafétéria au Centre de conférences du gouvernement (CCG) et aux salles de comité Rideau (SCR)

Tableau E – Déjeuner formule buffet froid								
Description de l'activité	Nombre d'invités	Coûts des aliments			Coûts de main-d'œuvre			
		Portion	Prix unitaire	Coût des aliments	Poste	Heures	Taux horaire	Coût de main-d'œuvre
Déjeuner formule buffet froid	30							
Crudités avec trempette		170 g/pp			Chef			
Choix de salades (verte, pommes de terre, pâtes, etc.)		85 g/pp			Serveur(s)/Serveuse(s)			
Assortiment de poulet grillé		85 g/pp			Gestionnaire de comptes			
Plateau de fromages et de charcuteries		4 pcs/pp						
Sandwichs roulés		2 pcs/pp						
Assortiment de sandwichs		2 pcs/pp						
Assortiment de desserts		85 g/pp						
Café (régulier et décaféiné) à volonté		237 ml/pp						
Assortiment de thés (à volonté)		237 ml/pp						
Portions individuelles de lait, de crème à café et d'édulcorants (à volonté)		2 pcs/pp						
Assortiment de bouteilles de jus		237 ml/pp						
Bouteilles d'eau		500 ml/pp						
Bouteilles d'eau pétillante		500 ml/pp						
Boissons gazeuses (ordinaires, diètes, avec et sans cola)		355 ml/pp						
<b>Sous-total</b>				- \$	<b>Sous-total</b>			- \$
<b>Prix par personne</b>								
<b>Nombre estimatif d'activités par année</b>								185
<b>Prix total évalué (tableau E)</b>								- \$

Tableau F – Service des pauses de l'après-midi								
Description de l'activité	Nombre d'invités	Coûts des aliments			Coûts de main-d'œuvre			
		Portion	Prix unitaire	Coût des aliments	Poste	Heures	Taux horaire	Coût de main-d'œuvre
Service des pauses de l'après-midi	30							
Café (à volonté)		237 ml/pp			Chef			
Thé (à volonté)		237 ml/pp			Serveur(s)/Serveuse(s)			
Portions individuelles de lait, de crème à café et d'édulcorants (à volonté)		2 pcs/pp			Gestionnaire de comptes			
Assortiment de bouteilles de jus		237 ml/pp						
Bouteilles d'eau		500 ml/pp						
Bouteilles d'eau pétillante		500 ml/pp						
Boissons gazeuses (ordinaires, diètes, avec et sans cola)		355 ml/pp						
Assortiment de biscuits		1.5 pcs/pp						
Assortiment de petits desserts		1.5 pcs/pp						
Crudités avec trempette		113 g/pp						
Houmous avec pain pita		113 g/pp						



Demande de propositions

Prestation de services de traiteur et de cafétéria au Centre de conférences du gouvernement (CCG) et aux salles de comité Rideau (SCR)

Tableau G – Service du dîner									
Description de l'activité	Nombre d'invités	Coûts des aliments			Coûts de main-d'œuvre				
		Portion	Prix unitaire	Coût des aliments	Poste	Heures	Taux horaire	Coût de main-d'œuvre	
<b>Service du dîner</b>	<b>30</b>								
Entrées		85 g/pp			Chef				
Choix de salades		85 g/pp			Serveur(s)/Serveuse(s)				
Choix de soupes		113 g/pp			Gestionnaire de comptes				
Deux plats principaux chauds (un plat de viande, un plat végétarien)		85 g/pp							
Légumes		113 g/pp							
Pommes de terre ou riz		85 g/pp							
Assortiment de desserts		85 g/pp							
Fruits frais		1 pc/pp							
Bouteilles d'eau		500 ml/pp							
Bouteilles d'eau pétillante		500 ml/pp							
Café (régulier et décaféiné) à volonté		237 ml/pp							
Assortiment de thés (à volonté)		237 ml/pp							
Portions individuelles de lait, de crème à café et d'édulcorants (à volonté)		2 pcs/pp							
Assortiment de bouteilles de jus		237 ml/pp							
Boissons gazeuses (ordinaires, diètes, avec et sans cola)		355 ml/pp							
<b>Sous-total</b>				-	\$	<b>Sous-total</b>		-	\$
<b>Prix par personne</b>								80	
<b>Nombre estimatif d'activités par année</b>								80	
<b>Prix total évalué (tableau G)</b>								-	\$

Tableau H – Activités spéciales <sup>1</sup>									
Description de l'activité	Nombre d'invités	Coûts des aliments			Coûts de main-d'œuvre				
		Portion	Prix unitaire	Coût des aliments	Poste	Heures	Taux horaire	Coût de main-d'œuvre	
<b>Activités spéciales</b>	<b>150</b>								
Petit-déjeuner continental		1 plat/pp			Chef				
Petit-déjeuner chaud		1 plat/pp			Serveur(s)/Serveuse(s)				
Déjeuner		1 plat/pp			Gestionnaire de comptes				
Hors-d'œuvre		4 pcs/pp			Barman(s)				
Vins canadiens (vins rouges : 5 choix)		148 ml							
Vins canadiens (vins blancs : 5 choix)		148 ml							
Spiritueux de première qualité		44 ml							
Bières canadiennes (5 choix)		355 ml							
<b>Sous-total</b>				-	\$	<b>Sous-total</b>		-	\$
<b>Prix par personne</b>									

Demande de propositions

Prestation de services de traiteur et de cafétéria au Centre de conférences du gouvernement (CCG) et aux salles de comité Rideau (SCR)

Nombre estimatif d'activités par année	5
Prix total évalué (tableau H)	- \$

---

---

<b>GRAND TOTAL (TABLEAU A, TABLEAU B, TABLEAU C, TABLEAU D, TABLEAU E, TABLEAU F, TABLEAU G, TABLEAU H)</b>	<b>- \$</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------

---

---

1. Notes – Activités spéciales

Un barman pour chaque tranche de 100 invités; et un préposé à l'arrière du bar pour chaque tranche de 200 invités.

Le bar complet comprend tous les verres, accessoires de service, mélanges à cocktails, fruits, bâtonnets, pailles, glace et serviettes cocktails.