

Feuille de présentation de la soumission

Le nombre estimatif d'événements, le nombre estimatif d'heures et le nombre estimatif de convives afférent à ce de l'évaluation . Lorsqu'un événement est organisé, le Canada doit émettre un formulaire d'autorisation de tâche personnel nécessaires, le nombre d'heures nécessaires pour chaque membre du personnel ainsi que le type d'événement et ensuite facturer le Canada en fonction des prix présentés ci-après :

B5.1 Coûts de main-d'œuvre

Poste (titre et description des responsabilités)		A
		Tarif horaire (en £)
B5.1.1	Chef de cuisine	£0.00
B5.1.2	Chargé des comptes	£0.00
B5.1.3	Chargé des comptes substitut	£0.00
B5.1.4	Autre personnel essentiel	£0.00
		Coûts de m

B5.2 Type d'événement : Petit déjeuner (sur demande)

Petit déjeuner

Articles		E
		Prix par article
B5.2.1	Crêpes, gaufres ou pain perdu à la mode canadienne et sirop d'érable	£0.00
B5.2.2	Pots de yogourt	£0.00
B5.2.3	Plateau de fruits	£0.00
B5.2.4	Protéines au choix (saucisses/bacon/jambon)	£0.00
B5.2.5	Œufs au choix	£0.00
B5.2.6	Assortiment de pâtisseries ou aliments santé de rechange	£0.00
B5.2.7	Assortiment de jus	£0.00
B5.2.8	Café/thé/décaféiné (condiments inclus)	£0.00
B5.2.9	Eau plate/gazeuse	£0.00
B5.2.10	Eau fraîche	£0.00
		H = COÛT ESTIMATIF PAR ÉVÉNEMENT
		I = NOMBRE

B5.3 Type d'événement : Déjeuner de travail (sur demande)

Déjeuner de travail

K

Articles		Prix par article
B5.3.1	Assortiment de sandwiches - 5 variétés dont une végétarienne sur un assortiment de pains	£0.00
B5.3.2	Salade verte de saison	£0.00
B5.3.3	Salade de pâtes	£0.00
B5.3.4	Plateau de crudités	£0.00
B5.3.5	Croustilles ou aliment santé de rechange	£0.00
B5.3.6	Plateau de fruits	£0.00
B5.3.7	Assortiment de boissons sans alcool	£0.00
B5.3.8	Eau fraîche	£0.00
N = COÛT ESTIMATIF PAR ÉVÉN		
O = NOMBR		

Type d'événement : Buffet (sur demande)

B5.4 **Buffet (Buffet chaud avec service**

Articles		Q
		Prix par article
B5.4.1	Un (1) repas	£0.00
B5.4.2	Un (1) plat de poisson à la demande	£0.00
B5.4.3	Deux (2) variétés de salade/plat végétarien à la demande	£0.00
B5.4.4	Un (1) accompagnement/féculent/glucide	£0.00
B5.4.5	Un (1) dessert	£0.00
B5.4.6	Choix de petits pains avec portions de beurre	£0.00
B5.4.7	Café/thé/eau chaude	£0.00
B5.4.8	Condiments pour le café et le thé	£0.00
B5.4.9	Eau plate/gazeuse	£0.00
T = COÛT ESTIMATIF PAR ÉVÉN		
U = NOMBR		

B5.5 Type d'événement : Dîner assis (sur demande)

Dîner assis

Articles		W
		Prix par article
B5.5.1	Assortiment de pain frais et beurre	£0.00

B5.5.2	Salade	£0.00
B5.5.3	Asperges grillées	£0.00
B5.5.4	Riz pilaf	£0.00
B5.5.5	Filet de saumon, sauce au citron et aux câpres	£0.00
B5.5.6	Dessert	£0.00
B5.5.7	Assortiment de boissons sans alcool	£0.00
B5.5.8	Café/thé/décaféiné	£0.00
B5.5.9	Eau fraîche	£0.00
B5.5.10	Vin rouge/blanc canadien	£0.00
		Z = COÛT ESTIMATIF PAR ÉVÉN
		A1 = NOMBR

Type d'événement : Café/thé (sur demande)

B5.6	Café/thé
------	----------

	Articles	C1
		Prix par article
B5.6.1	Café/thé/décaféiné	£0.00
B5.6.2	Assortiment de boissons sans alcool	£0.00
B5.6.3	Assortiment de pâtisseries ou aliments santé de rechange	£0.00
B5.6.4	Eau fraîche	£0.00
		F1 = COÛT ESTIMATIF PAR ÉVÉN
		G1 = NOMBR

B5.7 Type d'événement : Réception (sur demande)

	Réception
--	-----------

	Articles	I1
		Prix par article
B5.7.1	5 hors-d'œuvre servis debout	£0.00
B5.7.2	1 - Carpaccio de bœuf sur crostini de seigle accompagné d'un aïoli au raifort	£0.00
B5.7.3	2 - Corolles de concombre farcies au saumon fumé et crème à l'aneth	£0.00
B5.7.4	3 -Bouchées de pain fourré au homard des Maritimes	£0.00
B5.7.5	4 - Bouchées de poulet en croûte de moutarde et bacon avec sauce à la moutarde au sirop d'érable	£0.00
B5.7.6	5 - Cubes de pastèque avec fromage Feta et menthe	£0.00

B5.7.7	Plateau de fromages canadiens (4 types), servis avec des tranches de pomme, des raisins et des fraises	£0.00
B5.7.8	Charcuterie (4 types) servie avec une assortiment de pains et de craquelins, un mélange de noix et ses garnitures (moutardes, olives, cornichons)	£0.00
B5.7.9	Bar complet servant des bières et des vins canadiens ainsi que des alcools canadiens haut de gamme s'ils sont disponibles	£0.00
L1 = COÛT ESTIMATIF PAR ÉVÉNEMENT		
M1 = NOMBRE		

Prix total proposé du contrat initial	
(D + J + P + V + B1 + H1 + N1)	£0.00

ision financière

Chaque type d'événement sont des estimations réservées aux fins de budget qui indique les dates de l'événement, le nombre de membres du événement et les articles devant être servis. L'entrepreneur doit

B	C (A X B)
Nombre estimatif d'heures	Total estimatif
5,000	£0.00
5,000	£0.00
5,000	£0.00
5,000	£0.00
D = Total de la colonne C Main-d'œuvre annuels estimatifs	£0.00

--

F	G (E X F)
Nombre estimatif de convives	Total estimatif
25	£0.00
25	£0.00
25	£0.00
25	£0.00
25	£0.00
25	£0.00
25	£0.00
25	£0.00
25	£0.00
25	£0.00
25	£0.00
ÉLEMENT (Total de la colonne G)	£0.00
E ESTIMATIF D'ÉVÉNEMENTS	20
J = TOTAL PARTIEL (H X I)	£0.00

--

L	M (K X L)
---	-----------

Nombre estimatif de convives	Total estimatif
30	£0.00
30	£0.00
30	£0.00
30	£0.00
30	£0.00
30	£0.00
30	£0.00
30	£0.00
30	£0.00
EMENT (Total de la colonne M)	£0.00
E ESTIMATIF D'ÉVÉNEMENTS	40
P = TOTAL PARTIEL (N X O)	£0.00

)

R	S (Q X R)
Nombre estimatif de convives	Total estimatif
50	£0.00
50	£0.00
50	£0.00
50	£0.00
50	£0.00
50	£0.00
50	£0.00
50	£0.00
50	£0.00
50	£0.00
EMENT (Total de la colonne S)	£0.00
E ESTIMATIF D'ÉVÉNEMENTS	20
V = TOTAL PARTIEL (T X U)	£0.00

)

X	Y (W X X)
Nombre estimatif de convives	Total estimatif
50	£0.00

100	£0.00
100	£0.00
100	£0.00
EMENT (Total de la colonne K1)	£0.00
E ESTIMATIF D'ÉVÉNEMENTS	50
M1 = TOTAL PARTIEL (L1 X M1)	£0.00

