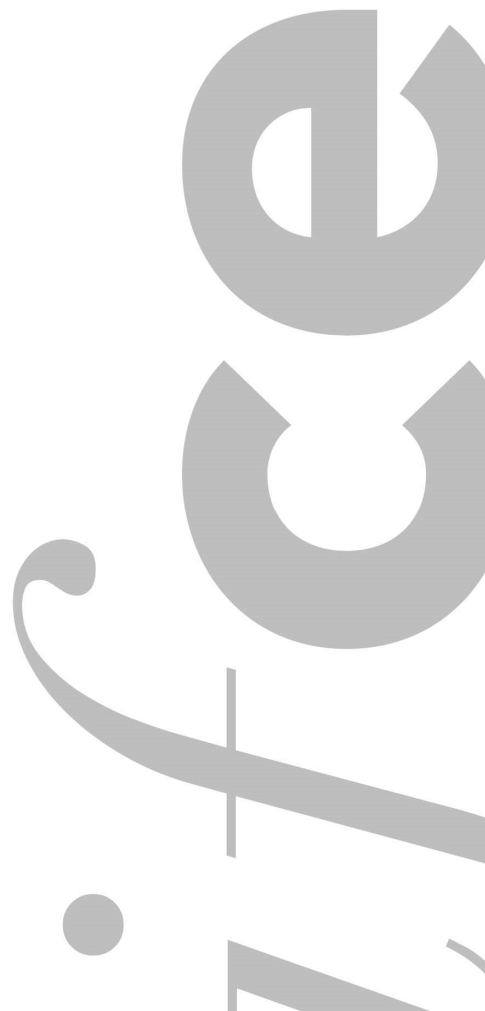




institut français  
du **cheval**  
et de l'**équitation**



**Appel à concurrence dans le cadre d'une procédure  
adaptée n°39**

**Mise en œuvre de la restauration  
Collective par un chef cuisinier gérant au restaurant  
de l'école supérieure du cheval et de l'équitation (61)**

0811 90 21 31  
[www.ifce.fr](http://www.ifce.fr)

**Année 2017/2019**

*Date limite de réception des offres :*  
***Le mardi 12 septembre 2017 à 12 heures***

**Secrétariat général**

BP 6  
19230 Arnac Pompadour  
05 55 98 10 01  
[direction.juridique@ifce.fr](mailto:direction.juridique@ifce.fr)

# Table des matières

TITRE I : DISPOSITIONS GENERALES .....	3
ARTICLE 1 : PERSONNE PUBLIQUE LANCANT L'APPEL À CONCURRENCE.....	3
ARTICLE 2 : ENVOI DES OFFRES .....	3
ARTICLE 3 : OBJET DE L'APPEL A CONCURRENCE.....	4
ARTICLE 4 : PIÈCES CONSTITUTIVES .....	4
ARTICLE 5 : CRITÈRES D'ATTRIBUTION .....	4
ARTICLE 6 : VISITE DES LIEUX.....	4
ARTICLE 7 : CADRE JURIDIQUE .....	5
ARTICLE 8 : DURÉE .....	6
ARTICLE 9 : PRIX ET VARIATION DES PRIX .....	6
TITRE II DISPOSITIONS PARTICULIÈRES .....	7
ARTICLE 10 : MOYENS AFFECTES PAR L'IFCE .....	7
ARTICLE 11 : CHARGES INCOMBANT AU PRESTATAIRE .....	7
ARTICLE 12 : CHARGES INCOMBANT A L'IFCE.....	7
ARTICLE 13 : REPRISE DU PERSONNEL .....	8
ARTICLE 14 : HYGIÈNE & SÉCURITÉ.....	8
ARTICLE 15 : RÉSILIATION .....	9
ARTICLE 16 : ASSURANCES .....	9
ARTICLE 17 : LITIGES.....	9
ARTICLE 18 : MODALITES DE PAIEMENT .....	9
ANNEXE1 : RÉCAPITULATIF DES CHARGES .....	10
ANNEXE 2 : ATTESTATION DE VISITE .....	11

## ***TITRE I***

### **DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

#### **ARTICLE 1<sup>ER</sup> : PERSONNE PUBLIQUE LANÇANT L'APPEL À CONCURRENCE**

##### **Institut français du cheval et de l'équitation (IFCE)**

Terrefort – BP 207 - 49411 Saumur cedex  
Tél : 02 41 53 50 50 - fax : 02 41 67 63 08  
[www.ifce.fr](http://www.ifce.fr)

Renseignements techniques : Mme Geneviève ARDAENS – Adjointe au directeur de la formation - Directrice de l'école supérieure du cheval et de l'équitation au Pin –

Tél. 02.33.12.12.15 - Port. 06.21.33.47.04

e-mail : [genevieve.ardaens@ifce.fr](mailto:genevieve.ardaens@ifce.fr)

Renseignement d'ordre administratif : Mme Nathalie DUBOIS –

Secrétariat général/Département budgétaire et financier – 05.55.73.83.23 –

e-mail : [nathalie.dubois@ifce.fr](mailto:nathalie.dubois@ifce.fr)

#### **ARTICLE 2 : ENVOI DES OFFRES**

##### **Institut français du cheval et de l'équitation**

Département budgétaire et financier

Service achats & travaux

Route de Troche - BP 6

19231 ARNAC-POMPADOUR CEDEX

[achats@ifce.fr](mailto:achats@ifce.fr)

#### **ARTICLE 3 : OBJET DE L'APPEL A CONCURRENCE**

L'Institut français du cheval et de l'équitation (IFCE) est un établissement public national à caractère administratif issu de la fusion réalisée en 2010 entre les Haras nationaux et l'École nationale d'équitation – Cadre Noir de Saumur.

Il lance un appel à concurrence dans le cadre d'un **contrat de prestations de service** afin d'assurer la restauration des stagiaires, des élèves, des hôtes de passage et de certains personnels des opérateurs du site du Haras national du Pin, implanté sur la commune du Pin-au-Haras (Orne), ceci à partir de la **notification du marché pour une durée de 2 ans**.

Le candidat retenu aura pour mission essentielle d'assurer une assistance à la confection de la prestation de restauration, réalisée sous la responsabilité de

l'Ifce.

Il réalisera la commande et la fourniture de denrées alimentaires de toute nature,

Il mettra à disposition un chef cuisinier de restauration collective encadrant l'activité et l'équipe des agents de l'Ifce,

Il veillera au contrôle de sécurité sanitaire en faisant réaliser des contrôles sanitaires de routine suivant la méthode HACCP.

**Les prestations repas devront répondre aux exigences de qualité au quotidien, de variété, d'équilibre alimentaire, rapidité, convivialité et compétitivité dans la formation des prix de revient supportés par l'Ifce.**

#### **ARTICLE 4 : PIÈCES CONSTITUTIVES DU DOSSIER**

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes :

- Proposition du candidat ;
- Déclaration sociales et fiscales ;
- Attestation sur l'honneur de non interdiction de concourir.
- Acte d'engagement (ATTRI 1)
- RIB
- Éventuellement attestation de visite
- Le bordereau de prix

#### **ARTICLE 5 : CRITÈRES D'ATTRIBUTION**

5.1 – Références de la société, des sous-traitants éventuels ou du groupement d'entreprise pour **20 %**

5.2 Moyens mis à disposition (ex : assistance à l'élaboration des menus/intervention d'un diététicien....) **pour 30 %**

5.3 Prix (**pour 50%**) se décomposant en :

1. Coût complet de la mise à disposition d'un cuisinier en restauration collective (35 H/semaine et 47 semaines par an et remplacement) pour **10 %**
2. Tarification de la prestation d'assistance logistique (abonnement mensuel) **40%**

#### **ARTICLE 6 : VISITE DES LIEUX**

Une réunion préparatoire avec visite des locaux et des installations est possible.

RDV à prendre auprès de Mme Geneviève ARDAENS – Directrice de l'ESCE au Pin-au-Haras

e-mail : [genevieve.ardaens@ifce.fr](mailto:genevieve.ardaens@ifce.fr)

Tél. 02.33.12.12.15 - Port. 06.21.33.47.04

## **ARTICLE 7 : CADRE JURIDIQUE**

Le cadre juridique est celui des marchés publics de service.

Le candidat qui sera retenu à l'issue de la présente procédure d'appel à concurrence est ci-après désigné « le prestataire ».

L'engagement du prestataire au titre des prestations de restauration, objet des présentes, l'est notamment en considération des locaux, agencements, matériels et mobiliers affectés par l'ifce au fonctionnement du restaurant.

L'ifce conserve à sa charge les locaux et le matériel de restauration ; le prestataire y intervient de façon gratuite, précaire et non exclusive.

L'ifce s'engage à ce que ses locaux, agencements matériels et mobiliers soient en toutes circonstances conformes à la réglementation en vigueur. L'ifce se conformera aux obligations légales notamment en matière d'hygiène et de sécurité.

Le prestataire ne pourrait être tenu pour responsable d'une panne des installations frigorifiques qui ne proviendrait pas de son fait ou de ses préposés.

Le défaut de conformité qui entraînerait un risque d'accident du travail réel et immédiat pour le personnel du prestataire travaillant sur place, pourra justifier l'interruption de la prestation du titulaire sans constituer une inexécution imputable à cette dernière.

Un inventaire et un état des locaux, agencements, matériels et mobiliers affectés au fonctionnement du restaurant pourra être établi contradictoirement dans les trois mois qui suivent l'entrée en vigueur du présent contrat et sera annexé à celui-ci pour être partie intégrante.

L'ifce s'engage à prendre toutes dispositions concernant ses locaux, agencements, matériels et mobiliers en cas de fréquentation/jour supérieure à celle rendue possible par les équipements existants.

Le prestataire ne pourra établir d'installation fixe ni modification sans l'accord préalable du client.

le prestataire sera seul responsable de la gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé par lui.

### **ARTICLE 8 : DURÉE**

Le marché sera conclu à compter de sa date de notification pour une durée de deux **(2) ans**. A l'issue de cette période, un nouvel appel à concurrence sera lancé.

### **ARTICLE 9 : PRIX ET VARIATION DES PRIX**

Les prix des prestations seront révisables chaque début de semestre selon une formule qu'il appartient au candidat de définir mais qui devra s'appuyer majoritairement sur la variation de l'indice « repas dans les cantines d'entreprise ou d'administration » publié par l'INSEE. Sous réserve de l'accord par le pouvoir adjudicateur. Les demandes de révision de prix seront soumises à l'approbation du pouvoir adjudicateur 1 mois avant leurs effets.

Tous les frais annexes (analyses, blanchissage, produits d'entretien, ÉPI, consommables, etc.) doivent être inclus.

## ***TITRE II***

### **DISPOSITIONS PARTICULIÈRES**

#### **ARTICLE 10 : MOYENS AFFECTÉS PAR L'IFCE**

L'établissement est équipé :

- d'une unité de restauration avec vestiaires, réserves, chambres froides, bureau, offices, légumerie, cuisine et plonge, entièrement équipée aux normes en vigueur,
- de deux espaces de salle à manger de 10, et 100 places assises.

#### **ARTICLE 11 : CHARGES INCOMBANT AU PRESTATAIRE**

Le maintien en parfait état de propreté et d'entretien courant de tous les locaux affectés au fonctionnement du restaurant.

La fourniture et entretien des tenues professionnelles du personnel du site (3 postes comprenant : 2 agents de l'Ifce et 1 Chef Gérant du prestataire ainsi que les chaussures de sécurité et ÉPI de cette équipe.

Les produits d'entretien seront utilisés conformément aux instructions données par le fabricant et avec les précautions d'usage pour ne pas contaminer les denrées alimentaires. Ils seront entreposés dans un local fermé, uniquement réservé à ce stockage.

Le prestataire sensibilisera son personnel à l'utilisation rationnelle des fournitures, de l'énergie, du matériel et des installations.

#### **ARTICLE 12 : CHARGES INCOMBANT A L'IFCE**

Fluides nécessaires à la réalisation des prestations de restauration, notamment électricité, force et lumière, eau froide, eau chaude à 60°,

Chauffage et climatisation des locaux, extraction des buées, vapeurs et gaz brûlés, évacuation et traitement des eaux usées,

Abonnements téléphoniques nécessaires au fonctionnement du restaurant (les installations téléphoniques et de télécopie sont mises à disposition par L'Ifce),

Curage et vidange des égouts, installations d'épuration, bac à graisse, évacuation des déchets, ordures et emballages à partir d'un point situé à proximité du restaurant désigné par L'Ifce,

Fournitures des containers réutilisables et autres réceptacles destinés au stockage temporaire des déchets et emballages avant leur évacuation, le tout conforme à la réglementation en vigueur, ainsi que la destruction des parasites éventuels.

Le système d'encaissement ou fournitures de la caisse enregistreuse ainsi que son entretien, et fourniture des titres servant de contrôle de prestation restent à la charge de l'Ifce,

Les assurances propres au propriétaire de l'immeuble et la taxe professionnelle grevant les locaux d'exploitation,

Les charges d'amortissement, de remplacement, de réparation, de maintien en état de fonctionnement ou de modification immobilière des installations et du matériel mis à disposition du prestataire, dues à l'utilisation et à la vétusté sont prises en charge par L'Ifce.

\*\*\*

### **ARTICLE 13 : REPRISE DU PERSONNEL**

Conformément aux article L. 1224-1 à 3 du code du travail, **le candidat reprendra sous contrat la personne** actuellement affectée à ces tâches (1 CDI de droit privé).

À l'expiration du présent contrat pour quelque cause que ce soit, les parties conviennent expressément, en cas de reprise de l'activité par l'Ifce, de faire une application volontaire des dispositions de l'article L 1224-1 du code du travail.

En conséquence, en cas de reprise de l'activité par lui-même, l'Ifce s'engage irrévocablement à reprendre le personnel en place au moment de la rupture du contrat (sauf accord pris entre le prestataire et l'Ifce).

### **ARTICLE 14 : HYGIÈNE & SÉCURITÉ**

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles et notamment les normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR.

Le prestataire s'engage, en ce qui concerne son personnel, à se conformer aux règlements relatifs à la sécurité, à la police et l'hygiène en vigueur à l'IFCE.

L'IFCE s'engage à mettre en conformité avec les dispositions légales ou réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité du travail, les locaux, matériels et mobiliers affectés et à les y maintenir.

Le non mise en conformité qui entraînerait un risque d'accident du travail réel et immédiat pour le personnel travaillant sur place peut justifier l'interruption de



la prestation sans constituer une faute grave imputable au prestataire.

#### **ARTICLE 15 : RÉSILIATION**

Le contrat sera résilié de plein droit et sans formalité à l'initiative de l'une ou l'autre des parties **QUATRE (4) MOIS** après l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet pendant ce délai, au cas d'inexécution d'une quelconque obligation contractuelle de l'une ou l'autre des parties du contrat.

#### **ARTICLE 16 : ASSURANCES**

Le prestataire s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait, soit du fait de ses préposés à l'occasion des actes de toutes natures accomplis dans l'exercice de son activité, et notamment pour le risque d'intoxications alimentaires.

#### **ARTICLE 17 : LITIGES**

Tout litige survenant entre les parties à l'occasion de l'interprétation, de l'exécution ou de l'inexécution du présent contrat, s'il ne peut être résolu à l'amiable, sera porté devant le tribunal administratif de Nantes.

#### **ARTICLE 18 : MODALITÉS DE PAIEMENT**

Le prestataire émet une facture mensuelle abonnée et établit une facture de régularisation en fin d'année civile en fonction de l'évolution des indices retenus pour la variation autorisée des prix des services.

## Annexe 1

**RÉCAPITULATIF DES CHARGES INCOMBANT AU PRESTATAIRE  
ET À L'IFCE**

DESIGNATION		PRESTATAIRE	IFCE
Réparation et renouvellement du gros matériel			X
Fluides (eau, gaz, électricité)			X
Désinfection			X
Dératisation			X
Evacuation des déchets			X
Entretien / Maintenance du gros matériel			X
Entretien des hottes			X
Gros entretien des bacs à graisses			X
Gros entretien	Sols		X
	Lanterneaux		X
	Néons		X
	Baies vitrées		X
	Plafonds		X
Renouvellement du petit matériel	de cuisine		X
	plateaux		X
	Verrerie/vaisselle		X
Produits de traitement des caniveaux, canalisation et bacs à graisses			X
Denrées alimentaires de toute nature		€ pour €	
Produits d'entretien (désinfectant, détergents)		€ pour €	
Produits lessiviels		€ pour €	
Petit matériel de nettoyage		€ pour €	
Contrôle bactériologique, évaluations hygiène, plat témoins		X	
Fourniture et blanchissage de tenues		X	
Fourniture des chaussures de sécurité et EPI		X	

Consommables	Serviettes, essuies main	€ pour €	
	Essuie main	€ pour €	
	Calots/Charlottes	€ pour €	
	Barquettes/etiquettes/films	€ pour €	
	Sacs poubelles	€ pour €	
Téléphone / Internet			X

INSTITUT FRANÇAIS DU CHEVAL ET DE L'EQUITATION

**ATTESTATION DE VISITE (annexe 2)**

**(coupon à conserver par l'IFCE)**

Je soussigné(e) -----  
----

Représentant la société : -----  
---

Déclare avoir visité le site de l'IFCE afin de répondre à l'appel à concurrence relatif à la mise en œuvre de la restauration collective à l'école supérieure du cheval et de l'équitation (61)

Date de visite

Par Madame, Monsieur :

Signature

#.....

INSTITUT FRANÇAIS DU CHEVAL ET DE L'EQUITATION

**ATTESTATION DE VISITE**

**(coupon à remettre à l'entreprise)**

Je soussigné -----  
-

Représentant la société -----

Déclare avoir visité le site de l'IFCE afin de répondre à l'appel à concurrence relatif à la mise en œuvre de la restauration collective à l'école supérieure du cheval et de l'équitation (61)

Date de visite

Par Madame, Monsieur :

Signature

**BORDEREAU DE PRIX UNITAIRE :**

Coût mensuel de la prestation d'assistance logistique	.....€ HT
Coût mensuel complet de mise à disposition d'un chef cuisinier de restauration collective (y compris remplacement)	.....€ HT

A.....

Le.....

Désignation du candidat

(raison sociale, SIRET, NAF, adresse et téléphone)

Nom, Prénom et qualité du signataire

( cachet et signature)