

**SERVICE DE RESTAURATION
DE L'INSTITUT FRANÇAIS DU CHEVAL
ET DE L'EQUITATION A SAUMUR**

Date limite de réception des candidatures :

Lundi 23 août 2010 à 17h00

OBJET DE L'APPEL A CANDIDATURE

L'Institut Français du Cheval et de l'Equitation (IFCE) lance un appel à candidature dans le cadre d'un contrat d'affermage afin d'assurer la restauration des usagers de l'Etablissement dans sa cafétéria située à Terrefort à partir du **1^{er} octobre 2010**.

L'établissement est équipé d'une cuisine permettant la préparation, la réalisation des repas sur place du personnel de l'Ecole et visiteurs extérieurs.

La société retenue aura pour mission essentielle d'assurer une prestation de qualité au quotidien, ce qui entend aussi variété, rapidité, convivialité et compétitivité des prix.

PIECES CONSTITUTIVES

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes :

- Proposition du candidat,
- Déclaration du candidat,
- Attestation de visite (annexe 1)
- Fiches de prix jointes à compléter

CRITERES DE SELECTION

I – Références de la société

II – autres critères :

- II.1 Moyens mis à disposition appréciés en fonction du curriculum vitae du gérant et des personnels,
- II.2 Souplesse et réactivité des capacités à répondre rapidement aux prestations de traiteur
- II.3 Disponibilité de la société en raison du site touristique qui doit s'adapter au public (week-end, soir et jours fériés).
- II.4 Prix se décomposant en :
 - a) Admission : en fonction des groupes (cf. § fréquentation et catégorie de personnel)
 - b) Prix des denrées

VISITE DES LIEUX

Une visite groupée des locaux et des installations est obligatoire. Cette visite est fixée le mardi 20 juillet à 15h30. Une inscription au préalable est souhaitée auprès de Monsieur Roger HUAU, 02.41.53.50.64

FREQUENTATION ET CATEGORIE DE PERSONNEL EN 2009

1. Personnel d'encadrement de l'Ecole	}	19.000 couverts
2. Personnel administratif et technique de l'Ecole		
3. Stagiaires		
4. Extérieurs		3000 couverts
5. Personnel militaire		900 couverts

Dans le cadre d'un protocole d'accord passé entre l'Institut Français du Cheval et de l'Equitation et l'Ecole de cavalerie, les personnels militaires détachés à l'Institut Français du Cheval et de l'Equitation bénéficient d'une prise en charge partielle par l'Ecole de Cavalerie des frais d'alimentation. Une convention d'accord sera mise en place.

CADRE JURIDIQUE

Le contrat de gestion est conclu pour une durée de un an. A l'issue de cette période il se renouvellera par avenant pour une périodicité d'un an dans la limite de trois années au total.

La société de restauration qui sera retenue à l'issue de la présente procédure d'appel à candidatures est, ci-après, désignée « le fermier ».

L'IFCE autorise en « le fermier » à exploiter pour son propre compte une clientèle dite privée dans les conditions et limites fixées au titre II du présent contrat.

Le « fermier » fournira ses prestations à ses risques et périls et en pleine indépendance, notamment vis-à-vis de ses fournisseurs et de son personnel.

Il aura en charge :

- L'élaboration des menus,
- L'achat des matières premières et des produits nécessaires,
- La confection des repas,
- La distribution des repas,
- Le nettoyage de la vaisselle, du matériel, des cuisines et des locaux après le service,
- L'évacuation des déchets vers les poubelles.

La société de restauration, en tant que « fermier », sera seule responsable de la gestion financière, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel employé par elle.

La société de restauration utilisera les locaux confiés, à titre gratuit, avec simple droit d'usage. Elle n'aura pas le droit d'y créer un fonds de commerce.

DENREES - POLITIQUE ACHATS

La société de restauration assurera l'approvisionnement des denrées et de leur stockage dans les locaux mis à sa disposition, à ses risques et périls, sous réserve du bon fonctionnement des chambres froides et de surgélation.

DEMARCHE QUALITE

La société de restauration précisera quelle est sa démarche qualité permanente et le Plan Action Qualité qu'elle mettra en place afin de mesurer la qualité perçue par les convives et répondre à leurs attentes.

PRIX - VARIATION DES PRIX

Les prix sont révisables au 1er octobre de chaque année afin de tenir compte des variations économiques selon la formule d'indexation qui sera précisée par le titulaire.

TITRE I

DISPOSITIONS PROPRES AU RESTAURANT ADMINISTRATIF

Article 1.- NATURE DES PRESTATIONS

Le titulaire reçoit la pleine responsabilité d'assurer la fourniture des repas des cadres, stagiaires et invités de l'IFCE sur le site de Terrefort, et les prestations accessoires, selon trois modes de fonctionnement :

- repas en self-service, dans la salle principale de la cafétéria. Ils sont désignés ci-après, sous le terme de **repas normaux**.
- repas servis dans la salle à manger « réception ». Ils sont désignés ci-après, sous le terme de **repas particuliers**.
- prestations spéciales, commandées par l'IFCE à l'occasion de manifestations organisées sur le site (représentations du Cadre Noir, compétitions, etc.), pouvant prendre la forme de vins d'honneur, cocktails, buffets campagnards, ou toute autre forme. Ils sont désignés ci-après sous le terme de **repas spéciaux**.

Pour ce 3ème type de prestations (repas spéciaux), l'IFCE se réserve expressément la faculté de faire appel à un prestataire de service autre que le titulaire lorsqu'elle est organisée en dehors du restaurant. Il s'engage néanmoins à consulter celui-ci et à étudier l'offre qu'il proposerait. Cette prestation fera l'objet d'un devis.

Il s'engage à assurer également une prestation « cafétéria » consistant en la vente de viennoiseries, boissons chaudes et froides dans les heures normales d'ouverture.

Article 2.- MODALITES PRATIQUES

2.1. Horaires

Le restaurant administratif doit être ouvert du lundi au vendredi :

- de 08h30 à 17h.00, pour le service cafétéria.
- de 11h30 à 14h.00, pour le service des repas.

2.2. Catégorie de repas

Repas normaux :

Il sera présenté sur les comptoirs du self-service, un choix de, au moins :

- 5 entrées,
- 2 plats principaux + une grillade,

- Légumes
 - 6 fromages ou laitages,
 - 6 desserts,
 - Salade, pain, boisson
- ◆ Les consommateurs sont libres de composer leur repas comme ils l'entendent.
 - ◆ Les prix T.T.C. de chaque produit doivent être clairement lisibles par le consommateur.
 - ◆ Les boissons alcoolisées, y compris la bière, ne sont autorisées qu'au moment du repas.
 - ◆ Les usagers doivent porter leur plateau au guichet de la salle de plonge.
 - ◆ Le nettoyage des tables et du sol est à la charge du titulaire.

Le titulaire doit préciser les moyens de paiement et de traitement de l'information qu'il envisage de mettre en place dans le but d'assurer un passage en caisse rapide, d'établir les droits de l'Ecole à reversement et les droits du titulaire à perception d'éventuelles subventions accordées par l'IFCE à certains personnels.

Le prix d'un repas normal (composé d'une entrée, d'un plat chaud, d'un fromage et d'un dessert) sera révisable chaque année au 1er octobre dans la limite de la variation de l'indice « repas dans les cantines d'entreprise ou d'administration publié par l'INSEE.

Un avenant fixera le dit prix ainsi que le montant des subventions éventuellement accordées par l'IFCE ou tout autre organisme, aux différentes catégories de personnel.

Repas particuliers :

Cette catégorie de repas sera choisie par le Directeur de l'Ecole ou son représentant selon un éventail de repas comprenant :

- un **repas Self-direction** : *repas self consommé en salle à manger*
Ce repas sera facturé à un prix forfaitaire et sera composé ainsi :

1 entrée,	}	prix forfaitaire
1 plat principal		
1 fromage		
1 dessert		
1 boisson froide		
1 boisson chaude		

- un **repas club**: *Repas servi à table avec vaisselle appropriée, nappe tissu et sera composé ainsi sur proposition au Directeur.*

1 entrée	}	prix forfaitaire
1 plat principal		
1 fromage ou dessert		
1 café		

- ❖ apéritif et boisson en sus.
 La carte des vins sera soumise à l'approbation du Directeur.

☞ ***Ces prestations seront facturées par le « fermier » ainsi que les boissons, vin et les apéritifs.***

Repas spéciaux :

L'IFCE, sur demande formulée avec un préavis de huit (8) jours, pourra demander certaines prestations en dehors des jours et heures normaux d'ouverture. Elles feront alors l'objet d'accord spécifique.

Lorsque la prestation a lieu en dehors de la cafétéria et sauf disposition contraire, le « fermier » a la charge de l'aménagement des lieux (tentes, parquet, tables, chaises de décoration).

Le « fermier » devra pouvoir répondre dans des délais parfois très courts aux demandes de repas de direction (sans délai particulier) tout en maintenant une prestation de qualité

TITRE II

DISPOSITIONS PROPRES A L'ACTIVITE PRIVEE

Article 3.- DEFINITION.

L'activité privée dont il s'agit est définie comme la prestation offerte par le « fermier » aux usagers de l'IFCE, particuliers ou groupes ayant visité l'IFCE ou assisté aux présentations publiques du Cadre Noir ou à toute autre activité organisée par l'IFCE ou par son intermédiaire. L'IFCE s'engage à faire connaître à sa clientèle la possibilité de bénéficier de cette prestation. Le « fermier » est autorisé également à proposer des prestations à des tiers sous son entière responsabilité et sous réserve de l'accord du Directeur.

Article 4.- DISPOSITIONS PARTICULIERES

Le « fermier » exerce cette activité privée dans le respect des obligations générales définies au titre III, et dans la mesure où il n'en résulte pas de gêne pour le fonctionnement du restaurant administratif, qui reste prioritaire dans tous les cas.

Il jouit d'une totale liberté de négociation pour fixer la nature et le montant de sa prestation, en veillant toutefois à ce que l'image de marque de l'IFCE soit respectée.

L'activité privée du « fermier » est comptabilisée comme telle et fait l'objet d'un reversement mensuel au service financier de l'IFCE d'un montant de XX % du chiffre d'affaires hors taxes réalisé à ce titre.

TITRE III

DISPOSITIONS COMMUNES

Article 5.-MOYENS AFFECTES PAR L'ECOLE AU FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT

La salle à manger « réception » et son office restent strictement réservés à l'IFCE. Une activité privée du « fermier » n'est possible que sur autorisation du Directeur.

Hormis cette réserve, l'IFCE garantit au « fermier » pendant la durée du contrat l'utilisation gratuite, paisible et continue des locaux, matériels, et mobilier, dont le titulaire usera avec le même soin que s'ils étaient sa propriété.

Le « fermier » en sera responsable et devra remédier à ses frais à toute détérioration ou perte autre que celle résultant d'une utilisation normale.

Un inventaire du matériel et un état des lieux contradictoire seront établis à la prise en charge par le titulaire des locaux et des équipements.

L'Ecole prend à sa charge l'entretien technique des locaux tel qu'il incombe normalement au propriétaire, les frais d'enlèvement des ordures ménagères et de dératisation, et le remplacement ou la remise en état des installations et gros matériels de cuisine nécessités par leur utilisation normale et la vétusté.

Article 6.- MOYENS MIS EN OEUVRE PAR LE TITULAIRE

Personnel :

Le fermier s'engage à affecter à la réalisation des prestations le personnel nécessaire. Il le recrutera et l'emploiera sous sa seule responsabilité.

Il se chargera du règlement des salaires, des charges sociales et de tous les frais se rapportant à ce personnel dans le respect des textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale.

Il s'engage de façon générale, à faire respecter par ses employés toutes les consignes intérieures édictées par l'Ecole.

Le personnel devra toujours être stylé et avoir des vêtements en harmonie avec le caractère et le cadre de la cafétéria.

La plus grande propreté corporelle et vestimentaire devra être respectée et le service effectué avec correction et célérité.

En toutes circonstances et particulièrement en cas de licenciement faisant suite ou non à la cession de l'exploitation pour quelque cause que ce soit, le « fermier » assumera à l'égard de son personnel ses obligations d'employeur sans que l'Ecole puisse être appelée à y prendre part.

En cas de grève du personnel, le « fermier » s'engage à assurer un service des repas minimum, éventuellement avec un repas froid.

Matériels et denrées :

Le « fermier » achète en son nom et pour son compte et stocke dans les locaux affectés à la cafétéria :

- les denrées, produits alimentaires, boissons et ingrédients nécessaires à la confection des repas.
- les serviettes en papier fournies aux convives avec les repas.
- les produits nécessaires au nettoyage qui lui incombe.
- les produits lessiviels nécessaires aux équipements de lavage mis à sa disposition.
- la vaisselle (service et restauration) et batterie de cuisine.
- le linge de cuisine et de service.
- ses propres imprimés administratifs et ses fournitures de bureau.
- les supports à sa marque de menus et autres étiquetages de présentation et, généralement toutes les denrées et fournitures nécessaires à l'accomplissement de sa mission.
- Caisse enregistreuse et son entretien.

Le « fermier » prend à sa charge les frais suivants :

- les communications téléphoniques et l'abonnement.
- l'entretien technique du petit et du gros matériel de cuisine.
 - *Remplacement des petites pièces à la hauteur de 100€ (entretien courant) par le titulaire*
 - *Grosses pièces (ex : four) pris en charge par l'établissement sur présentation de trois devis*
- le nettoyage courant de tous les locaux (sols, murs à la hauteur d'homme et plafonds) et de tout le matériel et mobilier mis à sa disposition.
- le nettoyage des hottes à hauteur d'hommes, des filtres, gaines, dômes et vitrages
- l'entretien du linge de cuisine et de service.
- Le traitement des huiles usagées,
- L'analyse bactériologique et les visites de contrôle d'hygiène

Article 7.- HYGIENE ET SECURITE

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 « fermier » s'engage à se conformer aux règlements relatifs à la sécurité, à la police et l'hygiène en vigueur à l'IFCE. Le « fermier » prend le même engagement en ce qui concerne son personnel auquel il est tenu de donner toutes les instructions utiles.

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 « fermier ».

Le « fermier » autorise les membres du Comité d'Hygiène et Sécurité à entrer dans les parties techniques de la cafétéria (cuisines, réserves, chambres froides, ...) après qu'il aura été avisé de leur visite par la direction de l'IFCE.

Il est tenu de faciliter les opérations de contrôles d'hygiène et de conformité des denrées qui pourraient être diligentées par l'Ecole ou les organismes publics compétents, soit avec préavis, soit inopinément.

Article 8.- RESILIATION

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.

Le directeur de l'Institut Français du Cheval et de l'Equitation se réserve le droit, en cas de modification substantielle de la nature de l'activité liée à des travaux de modification de la structure actuelle d'accueil

Article 9.- REPRISE DU PERSONNEL

Il est rappelé que les articles L 122-1 et suivants du code du travail s'appliquent en cas de reprise du contrat par une nouvelle entreprise.

Article 10.- ASSURANCES

Le « fermier » 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.

Il s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à justifier de la régularité de sa situation à toute demande de l'IFCE, par la présentation des folios ou quittances correspondantes.

Enfin, le « fermier » s'engage à contracter une assurance « Responsabilité Civile » vis-à-vis de la clientèle privée qu'il serait amené à accueillir.

Article 11.- LITIGE

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 territorialement compétent.

ATTESTATION DE VISITE

Société :

Représentée par Monsieur, Madame

Visite effectuée par :

Le : à : h.....

Fait à Saumur, le

Signature au nom de la société

Signature au nom de l'IFCE Saumur

Document à joindre à l'offre tarifaire.

PROPOSITION TARIFAIRE : REPAS SELF-DIRECTION

- un **repas Self-direction** est un *repas- self consommé en salle à manger*

Ce repas sera facturé à un prix forfaitaire et sera composé ainsi :

- 1 entrée,
 - 1 plat principal
 - 2 fromage
 - 2 dessert
 - 1 boisson froide
 - 2 boisson chaude
- } prix forfaitaire



Il est demandé au soumissionnaire de bien vouloir mentionner ci-dessous le prix forfaitaire proposé

Prix forfaitaire :

€ HT
€ TTC

Prix forfaitaire menu:

€ HT
€ TTC

PROPOSITIONS TARIFAIRES : BOISSONS

Carte self

BOISSONS	Prix TTC
COCA COLA 33 cl	
COCA COLA LIGHT 33 cl	
COCA COLA ZERO 33 cl	
COCA COLA 50 cl	
COCA COLA LIGHT 50 cl	
COCA COLA ZERO 50 cl	
ORANGINA 33 cl	
ORANGINA 50 cl	
MINUTE MUD ORANGE 33 cl	
MINUTE MUD POMME 33 cl	
ICE TEA PECHE 33 cl	
SPRITE 33 cl	
FANTA 33 cl	
VERNIERE 50 cl	
CRISTALINE 50 cl	
BIERE PRESSION 25 cl	
¼ COTE DU RHONE 25 cl	
COTE DU RHONE 75 cl	
SAUMUR CHAMPIGNY 75 cl	
CIDRE DOUX 25 cl	

PROPOSITIONS : CARTE DE VINS

Repas club ou spéciaux



APERITIF prix TTC

- *KIR*

-

-

VIN ROUGE (bouteille) prix TTC

-

-

-

VIN BLANC (bouteille) prix TTC

-

-

-

PROPOSITIONS TARIFAIRES : REPAS SELF

Il est demandé au soumissionnaire de bien vouloir compléter les tableaux ci-dessous, par catégorie de plats.

6 crudités

	propositions	Tarif unique TTC	grammages
1	carotte râpée		100
2	concombre		110
3	chou-rouge		80
4	tomate en dés		110
5	céleri rémoulade		100
6	betterave cuite en dés		110

6 salades composées

	propositions	Tarif unique TTC	grammages
1	piémontaise		120
2	pomme de terre/hareng		120
3	salade niçoise		120
4	cornet de jambon Macédoine		120
5	salade de pâtes au surimi		120
6	salade de riz au thon		120

3 grillades sans légume

	propositions	Tarifs TTC	grammages
1	jambon grillé		120
2	steak tendre <i>origine France</i>		130
3	steak haché <i>origine Europe</i>		120

6 plats principaux * / légumes

	propositions	Tarifs TTC	Grammages * Ingrédient à cru
1	filet de hoki * aux crevettes		160
2	pavé de saumon * au beurre blanc		140
3	bœuf bourguignon *		200
4	longe de porc aux herbes*		160
5	filet de poulet basquaise*		140
6	rôti de dindonneau * aux pêches		120

6 légumes

	propositions	Tarif unique TTC	grammages
1	riz pilaf		30
2	pommes frites		200
3	haricots verts		200
4	carottes rondelles étuvées		160
5	courgettes étuvées		350
6	pomme dauphine		150

6 fromages

	propositions	Tarif unique TTC	grammages
1	Camembert		40
2	Brie		40
3	Bleu		40
4	Sain Nectaire		40
5	Tartare		40
6	Bûche de chèvre		40

6 entremets		
propositions	Tarif unique TTC	grammages
1 Fromage blanc		100
2 compote de pomme		140
3 entremet chocolat		120
4 riz au lait		120
5 semoule aux cerises		120
6 œufs au lait		120

6 pâtisseries		
propositions	Tarif unique TTC	grammages
1 crumble aux fruits rouges		150
2 salade de fruits frais		180
3 crème brûlée		150
4 tarte aux pommes		130
5 tarte chocolat		100
6 mousse au chocolat		100