

EXPLOITATION DES CAFETERIAS – RESTAURATION RAPIDE

CAHIER DES CHARGES

AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE EN VUE
D'UNE EXPLOITATION ECONOMIQUE

Articles L2122-1 et suivants du Code général de la propriété des
personnes publiques (CG3P)

1 : OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation a pour objet l'exploitation de cafétérias situées dans les locaux de l'université de Rennes. L'exploitation des cafétérias est attribuable par lot. Pour tous les lots, le prestataire assure l'approvisionnement en denrées, l'entreposage de denrées, la préparation des repas dans ses propres locaux et la distribution des repas.

D'une manière générale, le ou les contractants s'engagent à effectuer toutes les prestations nécessaires au bon fonctionnement des cafétérias.

Cette consultation est découpée en plusieurs lots.

1-1 Localisation

LOT 1 : Campus de Beaulieu – 263 avenue du Général Leclerc - 35042 Rennes Cedex

- Bâtiment 12D : *Date d'effet au 1^{er} septembre 2025*
- Bâtiment 36 – Diapason, lieu de spectacles, expositions, vie étudiante et sport : *Date d'effet au 1^{er} septembre 2025*
- Bâtiment 27 : *Date d'effet au 1^{er} février 2026*

LOT 2 : IGR-IAE – 11 rue Jean Macé - 35700 Rennes

- Bâtiment 2 : *Date d'effet au 1^{er} septembre 2025*

Faculté de droit et de science politique – 9 rue Jean Macé - 35700 Rennes

- Bâtiment 1A : *Date d'effet au 1^{er} septembre 2025*

1-2 Connaissance des lieux

Les candidats ont l'obligation, avant de remettre leur offre, de visiter les locaux du ou des lot(s) sur lesquels ils répondent.

Ces visites seront organisées par l'université de Rennes sur prise de rendez-vous.

A l'issue sera remise à chaque candidat une attestation de visite. L'attestation devra être jointe lors de la remise de son offre par le candidat.

2 : PRESENTATION DES CAFETERIAS

L'ensemble de nos cafétérias est défini en deux espaces :

- **Zone d'exploitation** : espace regroupant les espaces d'assemblage, de service, de stockage.
- **Zone de restauration** : espace regroupant les tables, les chaises mises à disposition de nos étudiants et personnels pour se restaurer. Ces espaces sont également équipés de micro-ondes pour réchauffer les plats vendus par le prestataire mais également en libre-service à l'ensemble de nos usagers. Ces espaces sont aussi équipés de distributeurs automatiques de boissons chaudes et snackings (bâtiment 27).

Cette zone de restauration n'est pas exclusive et peut également être occupée en dehors des ouvertures.

2-1 : Calendrier

Les cafétérias sont ouvertes du lundi au vendredi durant toute l'année, à l'exception des fermetures officielles de l'université, soit trois semaines l'été et deux semaines à Noël.

Le calendrier des fermetures sera transmis annuellement au prestataire, avec un délai de prévenance d'au moins un

mois si des fermetures supplémentaires devaient être prises en compte sur chaque site.

Le prestataire pourra prévoir de réduire l'offre de cafétéria en période estivale (juillet-août) en assurant le service sur une unique cafétéria par lot. Toute fermeture au-delà de ces principes devra être dûment autorisée par l'Université de Rennes.

L'Université de Rennes peut, pour des manifestations spécifiques, demander une ouverture exceptionnelle le week-end (type portes ouvertes) sur l'ensemble de ses campus : ouverture des cafétérias sur demande. Ces demandes ponctuelles seront également anticipées au minimum un mois avant l'évènement.

2 – 2 Horaires

Lieu	Espaces	Horaires d'ouvertures
Campus de Beaulieu	Bâtiment 12D	9h30 à 14h30
	Bâtiment 36	9h30 à 14h30
	Bâtiment 27	9h30 à 14h30
IGR-IAE	Bâtiment 2	9h30 à 14h30
Faculté de droit et de science politique	Bâtiment 1A	9h30 à 14h30

Le contractant doit faire diligence pour assurer un service rapide de manière à éviter toute attente excessive. Le titulaire s'engage à effectuer le service dans les mêmes conditions les 5 jours de la semaine (du lundi au vendredi) sur l'ensemble de la période fixée dans la convention.

Néanmoins, des ajustements de créneaux horaires pourront être mis en place selon les saisons, les périodes scolaires. Ces ajustements se feront en lien et après validation du service en charge du suivi de la restauration.

3 : L'OFFRE ATTENDUE

Le principe de distribution de l'espace cafétéria est un service au comptoir avec la mise à disposition de salarié(s) par le prestataire durant toute la période d'ouverture sur la journée.

L'exploitant est tenu, à compter de la date de début du contrat, d'approvisionner régulièrement la cafétéria en boissons et denrées alimentaires en quantité suffisante. L'exploitant devra assurer l'exploitation sans discontinuité.

3 – 1 Structure normative des repas

L'offre cafétéria sera composée d'une offre petits déjeuners, complétée pour le midi d'une gamme de salades, sandwiches, snackings chauds, desserts, boissons, ainsi qu'un minimum d'un plat chaud.

Types de propositions attendues :

Choix de viennoiseries et pâtisseries (en rotation, plusieurs choix par jour)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pain au chocolat, pain aux raisins, croissant choco/noisette, ▪ Torsade ou Suisse, triangle aux amandes, mini viennoiserie, ▪ Cake maison, cookie, muffin, donuts, trio beignets, brownies
Boissons chaudes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cafés ▪ Thés ▪ Chocolat
Boissons fraîches	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jus de fruits ▪ Eau plate 50cl ▪ Soda en boîte 33cl ▪ Eau gazeuse 50cl <p><i>La vente d'alcool sur le site est strictement interdite</i></p>
Forfait étudiants	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formule intégrant un sandwich ou une salade, une boisson et un dessert
Formule menu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plat, dessert, boisson
Salades	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Choix parmi deux salades composées dont une végétarienne ▪ Salades variées chaque semaine.
Sandwiches froids	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Proposition d'un sandwich classique ▪ Proposition d'un sandwich classique végétarien / varié chaque semaine ▪ Proposition d'un sandwich de catégorie supérieure (pain spécial, garniture premium etc.) / varié chaque semaine
Snacking chaud	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Proposition d'un panini / varié chaque semaine ▪ Proposition d'un produit snacking (croque, burger, quiche, etc.) / varié chaque semaine
Plat chaud	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Proposition d'un plat préparé à réchauffer chaque midi
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Yaourts ▪ Fruits de saison bio ▪ Proposition d'une pâtisserie / variée chaque semaine ▪ Proposition d'un dessert (riz au lait, salade de fruit, mousse, etc.) / variés chaque semaine

De nouvelles solutions peuvent être proposées pour renforcer l'attractivité de l'offre attendue.

3 – 2 Tarification

Différents systèmes de tarification des repas pourront être pratiqués : prix forfaitaire pour chacun des différents menus, prix au plat...

Dans tous les cas, une information préalable est obligatoire sur les prix (l'obligation d'affichage du prix à payer résultant de l'article L113-3 du Code de la consommation qui s'applique à tous les produits ou prestations de service, et de l'arrêté ministériel du 27 mars 1987 relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas.).

L'information de l'utilisateur sur les prix est réalisée par un affichage visible et lisible. L'affichage comporte le montant des tarifs TTC.

Une attention particulière sera donnée à une proposition attractive pour une formule dédiée aux étudiants.

3 – 3 Description de l'activité

L'exploitation de la cafétéria comprendra :

- La fourniture des articles prévus au contrat, parfaitement conditionnés et emballés,
- Le transport sur le site,
- La présentation de l'offre en vitrine et sa distribution conformément aux horaires attendus sur chaque site,
- Le nettoyage et la désinfection des tables, des micro-ondes de la zone de restauration de la cafétéria pendant ses heures d'ouverture,
- L'entretien complet de la zone d'exploitation,
- L'évacuation des déchets chaque jour à la fin de la prestation dans le respect du tri sélectif en vigueur sur le site,
- Le respect des règles d'hygiène et la réalisation des contrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur,
- Une autonomie de l'exploitant quant à la gestion de ses moyens informatiques,
- La garantie de la réactivité de l'exploitant aux remarques et aux alertes de l'université quel que soit le domaine sur lesquelles elles porteraient.

L'exploitant s'engage à assurer en permanence une restauration d'une parfaite qualité de fraîcheur, d'hygiène, de température et de présentation. Il s'engage également à veiller à la qualité du service.

3 – 4 Modalités de réservation

La réservation de formule, ou de plat unique devra pouvoir se faire via une application click&collect fournie par l'exploitant.

Toutes autres modalités permettant de diminuer le temps d'attente lors des pics d'activité (service du midi) peuvent être proposées par le candidat dans sa réponse.

3-5 Système d'encaissement

L'exploitant doit permettre les règlements à la caisse en numéraire ou en carte bancaire.

Il doit également prévoir un système (type badge monétique ou autre) dans le but d'intégrer la partie subventionnement des menus des agents de l'université.

Principe du subventionnement :

Les achats de menus/plats de certains agents de l'université sont subventionnés : les tarifs de restauration facturés à ces agents sont donc composés de la « part salariée » et de la « part employeur ». L'université accorde une participation employeur à ses personnels avec des taux différents en fonction de leur niveau indiciaire (circulaire du 18 juillet 2022 relative aux prestations interministérielles d'action sociale à réglementation commune, révisée par la circulaire du 30 décembre 2022, les agents dont l'INM est égal ou inférieur à 539 peuvent bénéficier de la prestation interministérielle de participation au prix du repas).

Aussi l'exploitant devra enregistrer les taux de prise en charge de chacun des personnels afin que ceux-ci puissent bénéficier dès l'achat de la déduction de la participation employeur.

Les agents règlent directement leur part à l'exploitant (par l'intermédiaire de leur badge ou autre). Le principe adopté est le paiement par l'université à l'exploitant du coût restant après paiement par l'agent de sa quote-part.

L'exploitant facturera mensuellement la part employeur à l'Université de Rennes. Cette facturation sera accompagnée des pièces justificatives nécessaires.

3-6 Personnel

Le titulaire fournit le personnel nécessaire pour garantir, dans des conditions optimales, les prestations de service aux jours et heures d'ouverture.

L'exploitant formera son personnel à l'exploitation du matériel et s'efforcera de fournir un personnel stable.

Il devra obligatoirement affecter un référent à l'exploitation, responsable de l'encadrement et de la discipline du personnel, du mode d'exécution des prestations et, d'une manière générale, de l'application des clauses du présent cahier des charges. Ce référent sera également le contact privilégié entre l'exploitant et le représentant de l'université de Rennes. Il devra être accessible aux heures ouvrées.

L'exploitant n'a aucune obligation de maintenir sur place un personnel déterminé, l'objectif du contrat consistant en une obligation de résultat et de qualité engageant sa responsabilité en cas de défaillance.

Des contrôles pourront être faits par l'université de Rennes afin de s'assurer de la ponctualité, ou de l'assiduité du personnel de l'exploitant. Le titulaire, pour des raisons de sécurité, devra nous fournir une liste nominative du personnel à compter de la notification du contrat. Cette liste devra être mise à jour en cas de changement de personnel.

Le personnel ainsi que l'exploitant devront respecter le règlement intérieur de l'Université. En cas de réclamation quelle qu'elle soit, nécessairement formulée par écrit, vis-à-vis d'un des personnels de l'exploitant, pouvant porter atteinte au fonctionnement du service ou à l'image de l'université, l'exploitant s'engage, dès réception de la réclamation motivée et écrite de l'université, à remplacer le personnel en cause au plus vite et au maximum dans un délai d'une semaine, sauf en cas de faute lourde ou grave où le remplacement sera immédiat.

Tenue vestimentaire :

Les tenues vestimentaires du personnel du titulaire seront conformes aux règles de la profession. La fourniture des équipements de protection individuel sera à la charge du titulaire.

3-7 Fin de la convention - Absence d'obligation de reprise des personnels

L'expiration de la convention d'occupation temporaire n'emporte pas transfert à l'Université de l'entité économique de restauration auparavant exploitée par l'Occupant.

En conséquence, la fin de convention susvisée ne pourra imposer une quelconque obligation de reprise des personnels du prestataire à l'Université, y compris dans un cadre d'un plan de sauvegarde de l'emploi lié à l'activité économique du titulaire.

Pour autant la qualification de convention domaniale n'emporte pas nécessairement exclusion du mécanisme de l'art. L 122-12 du Code du Travail dans les relations entre personnes morales de droit privé : le commerce exploité peut se poursuivre ou se transformer, en particulier par la reprise d'éléments d'actifs par un nouveau commerçant. En toute logique, le Code du travail doit s'appliquer en la matière pour l'ensemble des personnels des cafétérias, suivant le souhait ou non des salariés concernés de rejoindre un nouveau prestataire.

4 – POLITIQUE DE DEVELOPPEMENT DURABLE ET RESPONSABILITE SOCIETALE

4-1 : Produits

Les produits de la cafétéria seront à consommer sur place ou à emporter.

Il est nécessaire de veiller à la qualité gustative des denrées présentées dans les menus.

La sélection des produits référencés est le point de départ jugé comme déterminant pour réaliser une cuisine de qualité et appréciée des convives. Elle permet également de jouer un rôle majeur dans la proximité de chaque restaurant en favorisant l'économie et le développement de producteurs locaux.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions réglementaires.

Elles doivent être conformes :

- ☐ Aux normes homologuées et enregistrées à l'AFNOR
- ☐ Au Programme National Nutrition Santé 2019-2023

Plan de santé publique visant à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition

- ❑ Au paquet hygiène – 1er janvier 2006
- Législation européenne relative à l'hygiène alimentaire

Mettre en place une politique d'achat socialement responsable : Le titulaire doit présenter en appui de son offre sa politique achats en ce qui concerne la sélection des matières premières utilisées.

Les approvisionnements locaux : Mettre en place une restauration rapide de qualité ayant recours aux circuits courts pour favoriser une alimentation locale et de saison.

Les produits frais et de saison doivent être privilégiés dans les menus proposés par le titulaire ainsi qu'une filière d'approvisionnement courte privilégiant autant que possible les producteurs locaux et validés comme tels. N'est pas considéré comme produit local ou régional, un produit livré par un distributeur dont le dépôt ou l'adresse de son enseigne sont bien identifiés sur la zone définie ci-dessus, mais dont le produit n'a pas été cultivé ou élevé sur celle-ci.

Les produits bio : Proposer une alimentation respectueuse des normes établies en matière de produits issus de l'agriculture biologique.

Le titulaire doit introduire dans ses menus des produits bio, ces produits devront tenir compte de la réglementation en vigueur (20% / loi Egalim). Les 20% de bio s'entendent en valeur d'achats, selon la fréquence d'apparition des produits présentés dans les menus répartis sur l'ensemble des catégories de plat (entrées, plat principaux, légumes, produits laitiers et fruits et desserts). Le label agriculture biologique est imposé pour les fruits qui seront fournis dans le présent cahier des charges.

4-2 : Clauses sociales

Le titulaire pourra faire état de démarches particulières sur l'emploi de personnel porteur de handicap. Une attention sera apportée à l'offre dans le cadre de la notation des personnels mis à disposition.

4-3: Déchets

Le titulaire devra développer une politique de prévention et de réduction du gaspillage alimentaire conformément à la loi Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire (AGEC) et au décret dit « 3R ».

Déchets :

- Respecter le tri des déchets en mettant à disposition des usagers de la cafétéria différents bacs.
- Déchets organiques récupérés séparément par l'exploitant.

Une attention particulière sera donnée à la qualité des emballages, des couverts ou encore des produits lessiviels.

Le titulaire proposera dans son offre le type de contenants prévus, et les modalités de réutilisation.

5 - LES LOCAUX MIS A DISPOSITION

Pour exécuter la convention, les locaux de la cafétéria seront mis à disposition de l'exploitant. Conformément aux articles L. 2122-1 et suivants du CG3P, la convention ne constitue nullement un droit réel.

La zone d'exploitation sera équipée par l'exploitant afin de répondre à ses besoins. En aucun cas, la préparation culinaire élaborée à l'avance ne pourra être exécutée dans ces locaux, à l'exception de l'assemblage.

La zone de restauration sera équipée par l'université.

5-1 : Superficie

Lieu	Espaces	Zone d'exploitation (m²)	Zone de restauration (m²)
Campus de Beaulieu	Bâtiment 27	140 m² (à titre indicatif)	Salle : 307 m² (à titre indicatif)

	Bâtiment 12D	15 m ²	Salle : 83 m ²
	Bâtiment 36	39 m ²	Salle : 300 m ²
IGR-IAE	Bâtiment 2	9 m ²	Salle : 54 m ²
Faculté de droit et de science politique	Bâtiment 1A	48 m ²	Salle : 103 m ²

5-2 : Utilisation des locaux

L'exploitant s'engage à utiliser les locaux raisonnablement. Dans tous les espaces occupés, l'exploitant est tenu de pourvoir à la bonne tenue des lieux.

L'occupation des locaux n'emporte octroi d'aucun droit réel au sens des articles L.2122-6 et suivants du CGPPP.

L'exploitant devra maintenir en bon état d'entretien et à ses frais les installations mises à sa disposition, ainsi que les installations qui lui appartiennent. L'exploitant s'engage à respecter la destination des espaces occupés et ne peut, sans accord préalable et écrit de l'université de Rennes, modifier en tout ou en partie la destination ou procéder à des aménagements à caractère mobilier ou immobilier, ni exercer dans les locaux ou faire exécuter par qui que ce soit aucune autre industrie ni aucun autre commerce que celui prévu dans le présent cahier des charges.

Sous réserve de l'obtention de l'autorisation écrite préalable et expresse de l'université, l'exploitant pourra exécuter à ses frais toute modification ultérieure portant sur les espaces occupés, sous la condition expresse qu'il ne soit pas porté atteinte à la conception générale des lieux, ainsi qu'à leurs caractéristiques essentielles.

En cas de modification, d'adjonction ou de suppression d'équipements mobiliers, un état des lieux contradictoire devra être établi.

Les agents de la Direction Immobilière et Logistique en charge de la maintenance des locaux auront un libre accès au site occupé par l'exploitant.

5-3 : Nettoyage

L'exploitant procède au nettoyage et à l'entretien courant de l'équipement mobilier et à l'évacuation de ses propres déchets (cartons, emballages...) tous les jours dans les containers présents sur le campus.

En cas de manquement de l'exploitant, l'université se réserve le droit de faire procéder à l'exécution d'office aux frais de l'exploitant à des nettoyages ou évacuations nécessaires, après mise en demeure adressée par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet à l'expiration d'un délai de quatre jours à compter de la date de la première présentation du courrier.

5-3 : Maintenance et réparation

Le titulaire devra fournir et assurer la maintenance de tout le matériel nécessaire y compris celui, propriété de l'université : matériel de réfrigération, de cuisson pour les paninis ou autre le cas échéant, matériel de lavage de la vaisselle, matériel de présentation des denrées, de rangement.

L'université de Rennes se réserve le droit de contrôler l'état des installations et de les faire visiter à tout moment par ses représentants, aux fins de prescrire à l'exploitant les travaux de remise en état qu'il jugerait nécessaire.

En cas de carence de l'exploitant dans l'exécution de son obligation générale d'entretien et de réparation des équipements et du mobilier, l'université se réserve le droit de faire procéder à l'exécution d'office aux frais de l'exploitant des travaux qu'il estimerait nécessaire, après mise en demeure adressée par lettre recommandée avec accusé de réception restée sans effet à l'expiration d'un délai de huit jours à compter de la date de la première présentation du courrier. L'exploitant devra faire procéder à ses frais à l'ensemble des vérifications réglementaires par les organismes compétents.

Travaux :

L'exploitant est tenu d'accepter, sans pouvoir prétendre à indemnité, tous les travaux que l'université envisage. Toutefois, en fonction de la durée des travaux et de la gravité de la gêne, l'université pourra apporter des aménagements ponctuels aux conditions financières du contrat.

5-4 Accès aux locaux

L'université dotera l'exploitant des accès (clés et/ou badges), en quantité suffisante, permettant l'accès aux locaux.

En cas de perte ou de vol, l'exploitant avisera aussitôt l'université des exemplaires manquants, ceux-ci seront remplacés et feront l'objet d'une facturation à l'exploitant, au tarif en vigueur.

En fin de contrat, l'exploitant sera tenu de remettre à l'université les accès confiés initialement.

5-5 Charges de fonctionnement :

Les dépenses de fonctionnement électricité/chauffage et eau liées à l'exploitation sont prises en charge par l'université. L'exploitant fera son affaire du paiement de toute taxe afférente aux machines installées dans les locaux de la cafétéria. Si l'exploitant souhaite diffuser de la musique, il se chargera de payer les taxes auprès de l'administration compétente.

6 - OBLIGATIONS LEGALES ET REGLEMENTAIRES

6-1 Règlements

L'Exploitant est tenu de respecter :

- La réglementation en matière d'hygiène alimentaire,
- La réglementation en matière de droit du travail,
- Les règlements, règles professionnelles ou usages pour les articles ne faisant l'objet d'aucune réglementation ou norme officielle.
- Les normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR,
- Les divers textes réglementaires français ou communautaires relatifs aux normes, calibres, définitions, marquages, étiquetages, transports et leurs mises à jour,

L'exploitant est tenu de se conformer aux règlements généraux ou particuliers relatifs à l'exploitation des espaces restauration. En aucun cas, il ne pourra réclamer à l'université une indemnité pour le motif que l'activité commerciale subirait une entrave quelconque du fait des règlements ou consignes visés au précédent paragraphe.

L'exploitant est tenu de respecter toute la réglementation en vigueur concernant son domaine d'intervention.

Le personnel de l'exploitant affecté aux prestations objet du contrat reste, en toutes circonstances, sous le contrôle administratif et sous l'autorité hiérarchique et disciplinaire de l'exploitant.

En sa qualité d'employeur, l'exploitant assure la gestion administrative, comptable et sociale de ses salariés. En particulier l'exploitant recrute, emploie, rémunère, forme et dirige le personnel nécessaire à l'exécution des prestations objet du contrat. Il fait son affaire de l'observation de la législation du travail, du paiement des cotisations sociales afférentes à son personnel ainsi que des accidents de trajet ou de travail qui pourraient survenir à ses préposés du fait ou à l'occasion du contrat.

6-2 Assurance

L'exploitant devra souscrire auprès de l'organisme de son choix :

Une assurance « dommages » couvrant les risques locatifs, le matériel, les équipements, les stocks, les approvisionnements et objets mobiliers garnissant les lieux mis à disposition, pour leur valeur à neuf et de manière générale, tous les risques propres à son exploitation ;

Une assurance couvrant sa responsabilité civile, pour les risques matériels et corporels, résultant tant de son propre fait que du fait des biens mis à disposition ;

Les polices souscrites devront en outre garantir l'Université de Rennes contre le recours des tiers pour quelque motif que ce soit, tiré de cette utilisation. Elles devront également couvrir les préjudices mobiliers et immobiliers subis par l'Université de Rennes et résultant d'accidents, d'effractions ou de vols.

6-3 Exclusivité et étendue

L'exploitant ne pourra pas exiger l'exclusivité des prestations sur le site. Au sein de la cafétéria, l'Exploitant est informé que les usagers qui le souhaitent peuvent déjeuner sur place avec un repas apporté de l'extérieur.

Ne sont pas considérées comme portant atteinte à l'exclusivité de l'exploitation, les activités que pourraient organiser l'université de Rennes dans le cadre de manifestations officielles, événementielles. Par ailleurs, l'exploitant est informé que l'université va se doter d'un marché public multi attributaire de prestations traiteurs.

Seule la zone d'exploitation des cafétérias sera considérée comme exclusive. Les zones dites de restauration pourront rester en libre accès pendant et en dehors des heures d'ouverture de la cafétéria.

6-4 Protection des données personnelles

Les parties s'engagent à respecter la réglementation en vigueur applicable au traitement des données à caractère personnel et, en particulier, le règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 applicable à compter du 25 mai 2018 (ci-après, « le règlement européen sur la protection des données »).

L'exploitant n'est pas autorisé à vendre à des fins commerciales les données personnelles auxquelles il aura accès.

7 – AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE

La convention qui liera l'université de Rennes et l'exploitant sera d'une durée de cinq (5) ans.

L'octroi de l'autorisation n'emporte pas de droit à renouvellement. L'Université de Rennes se conformera aux dispositions des articles L. 2122-1-1 à L. 2122-1-4 du CG3P pour l'attribution d'un nouveau titre d'occupation.

Un état des lieux contradictoire devra être réalisé à l'entrée et à la sortie de l'occupant. Un procès-verbal sera rédigé.

Cas de force majeure/suspension des prestations

De façon expresse, sont considérés comme cas de force majeure ou cas fortuits, ceux habituellement retenus par la jurisprudence ainsi que les événements suivants : guerre, émeutes, incendie, grèves internes ou externes, intempéries, crise sanitaire, tremblement de terre, inondation, restrictions légales et gouvernementales, etc. ou tout autre cas indépendant de la volonté expresse des parties empêchant l'exécution normale du contrat.

La partie touchée par un cas de force majeure ou un empêchement qui suspend l'exécution des prestations en avisera immédiatement l'autre partie par mail ou par tout autre moyen, confirmé par lettre recommandée avec accusé de réception en produisant des justificatifs. L'autre partie se réserve le droit de vérifier et de contrôler la réalité des faits. Dans le cas où l'une des parties invoquerait un cas de force majeure, elle mettra tout en œuvre pour réduire autant que possible les effets dommageables résultant de cette situation. Si les cas de force majeures ou les empêchements ont une durée d'existence supérieure à 3 mois, le contrat sera résilié automatiquement sauf accord contraire des parties. L'université de Rennes se réserve le droit de prendre toutes les dispositions nécessaires pour faire pourvoir aux besoins du service afin d'assurer l'approvisionnement.

La présente autorisation prendra fin soit :

- A la date prévue d'expiration de la convention
- A la date de résiliation de la convention

7-1 Redevance

En contrepartie de la mise à disposition des locaux et des équipements, l'exploitant devra s'acquitter chaque année d'une redevance :

- Lot 1 :

- D'une part fixe forfaitaire de 12 000€ HT (à laquelle sera ajoutée la TVA au taux en vigueur) permettant de couvrir partiellement les fournitures d'eau, d'électricité et le chauffage, les mises en conformités réglementaires nécessaires au bon fonctionnement des cafétérias.
La part fixe du lot 1 sera évolutive et atteindra 12 000€ HT lorsque le bâtiment 27 sera en activité à compter du 1^{er} février 2026 (4 800€ HT).
- D'une redevance d'exploitation (part variable) proposée sur le CA annuel égale à un pourcentage du chiffre d'affaires global HT réalisé par les cafétérias à indiquer par le prestataire dans son offre. A cette part sera ajoutée la TVA au taux en vigueur.

- Lot 2 :

- D'une part fixe forfaitaire de 5 000 HT (à laquelle sera ajoutée la TVA au taux en vigueur) permettant de couvrir partiellement les fournitures d'eau, d'électricité et le chauffage, les mises en conformités réglementaires nécessaires au bon fonctionnement des cafétérias.
- D'une part variable égale à un pourcentage du chiffre d'affaires global HT réalisé par les cafétérias à indiquer par le prestataire dans son offre. A cette part sera ajoutée la TVA au taux en vigueur.

7.1.1 – Part fixe :

La part fixe visée ci-dessus sera indexée chaque année à la date d'anniversaire de l'entrée en vigueur du contrat (selon les lots), en fonction des variations de l'indice national des loyers commerciaux (ILC) publié par l'Institut national de la statistique et des études économiques (INSEE).

7.1.2 – Part variable :

Le calcul de la part variable de la redevance s'appuiera sur des documents officiels certifiés (ex : documents d'expertise comptable, comptes et bilans publiés) permettant d'attester du chiffre d'affaires hors taxes réalisé. Elle sera versée à minima en 2 fois sur une année.

8 - ANNEXES

Annexe 1 : Plan de la cafétéria

1A : Plan du lot 1

1B : Plan du lot 2

Annexe 2 : Liste indicative des denrées actuellement en vente cafétéria et des tarifs actuels

Annexe 3 : chiffres clés

Annexe 4 : Liste des propositions de denrées/menus avec les tarifs proposée (à compléter par l'exploitant)

Annexe 5 : Etat des équipements proposés avec proposition tarifaire

Annexe 6 : Etat des équipements à disposition de l'exploitant