



Liberté  
Égalité  
Fraternité



**APPEL A CANDIDATURE ET PROJET POUR L'ATTRIBUTION D'UNE  
AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC  
RELATIF A L'EXPLOITATION DE LA CAFETERIA – RESTAURATION RAPIDE  
D'INRIA RENNES**

**INSTITUT NATIONAL DE RECHERCHE EN INFORMATIQUE ET EN  
AUTOMATIQUE (Inria)**

Etablissement Public à caractère Scientifique et Technologique

**Siège**

Domaine de Voluceau – Rocquencourt - BP 105  
78153 LE CHESNAY CEDEX

**Centre concerné**

Centre de recherche Inria de l'Université de Rennes  
263 Avenue Général Leclerc  
Campus de Beaulieu  
CS 74205  
35042 RENNES CEDEX

**LETTRE DE CONSULTATION**

**AUTORISATION TEMPORAIRE D'OCCUPATION DU DOMAINE PUBLIC (AOT)**

Date limite de remise des candidatures/projets : **Le jeudi 12 juin 2025 à 10h00**

Adresse de remise des plis dématérialisés : <http://www.marches-publics.gouv.fr>

## **I PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT**

Le centre de recherche INRIA de l'Université de Rennes est l'un des dix centres d'Inria (Institut national de recherche en informatique et en automatique).

En partenariat avec le CNRS (Centre national de la recherche scientifique), l'université de Rennes I, l'INSA (Institut national des sciences appliquées, école d'ingénieurs située à Rennes), l'École normale supérieure de Cachan (antenne de Bretagne), l'École des mines et l'université de Nantes, le centre de Recherche Inria de l'Université de Rennes compte 32 équipes de recherche. Il regroupe environ 600 personnes, scientifiques et personnels administratifs, issues de 50 nationalités.

Les missions essentielles du centre sont d'une part, d'entreprendre des recherches fondamentales et appliquées visant l'excellence scientifique et leur visibilité au travers de publications et d'échanges internationaux et d'autre part, d'effectuer des transferts et valorisation auprès de partenaires, assurant ainsi, à tous les niveaux, une diffusion de ses connaissances et de son savoir-faire.

Le Centre Inria de l'Université de Rennes est présenté sur son site internet <https://www.inria.fr/fr/centre-inria-universite-rennes>

Depuis 4 ans, la cafétéria du centre Inria de l'Université de Rennes est exploitée par un prestataire extérieur. Son contrat se terminant en octobre prochain, il est donc prévu de lancer une nouvelle mise en concurrence.

Le présent appel à candidature et projet concerne l'occupation d'une partie du domaine public pour une exploitation économique, dans le cadre d'un titre précaire et révocable. Il s'inscrit dans le cadre des dispositions de l'ordonnance n°2017-562 du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques.

## **II OBJET DE L'APPEL A CANDIDATURE**

Autorisation d'occupation temporaire (AOT) du domaine public de l'Etat, prévue au titre des articles L2122-1 et suivants et R2122-1 à R2122-8 du code général de la propriété des personnes publiques (CGPPP) pour une activité d'exploitation de la cafétéria – restauration rapide.

L'occupation ne pourra être utilisée pour une utilisation autre. L'AOT, précaire et révocable n'emporte octroi d'aucun droit réel au sens des articles L2122-6 et suivants du CGPPP.

## **III PRESENTATION DE LA CAFETERIA**

Afin d'optimiser les conditions de travail des personnels travaillant dans les bâtiments rennais, une restauration rapide sur site leur est proposée. Ces bâtiments possèdent un espace cafétéria à la disposition du personnel, équipé de micro-ondes pour faire réchauffer les plats, où le personnel peut venir déjeuner à la cafétéria avec son propre repas.

Un espace dédié est réservé à l'Occupant.

La cafétéria est ouverte toute l'année à l'exception des week-ends et jours fériés, avec des semaines plus allégées dites de vacances de mi-juillet à mi-août et la semaine entre Noël et le jour de l'an. Durant ces périodes, l'activité peut diminuer fortement, mais la continuité du service doit être assurée.

Au total, la cafétéria a vocation à être ouverte durant 247 jours par an.

Le centre est situé sur le campus universitaire de Beaulieu de l'Université Rennes.

#### a) Superficie

Les surfaces actuelles de la cafétéria se décomposent ainsi :

- Grande salle: 252 m<sup>2</sup>
- Espace "véranda": 83 m<sup>2</sup>
- Bureau: 11 m<sup>2</sup>
- Annexes stockages: 30 m<sup>2</sup>
- Local "vaisselle": 7 m<sup>2</sup>

Le nombres de places assises se répartit ainsi :

- Grande salle: 140
- Espace "véranda": 53
- Terrasse extérieure: 30 (accès temporairement fermé – mesures Vigipirate)
- Annexe 30

#### b) Activité autorisée

Restauration rapide à l'exclusion de toute autre activité. L'alcool n'est pas autorisé.

#### c) Chiffres clés

Année	2023	2023	2024	2024
Désignation	CA HT	Quantité	CA HT	Quantité
Boissons chaudes	57453	105010	58537	104855
Boissons froides	7593	6835	5986	5378
Confiserie	2617	2124	2426	2333
Fruits	2058	4418	3439	6876
Offre subventionnée	192635	21411	262293	28606
Pâtisseries & desserts	12494	14890	16153	17474
Plat	872	91	951	155
Produits laitiers	1247	1485	881	1277
Salades	168	101	188	119
Sandwichs	9314	5426	13004	7713
Viennoiseries	6675	8325	7370	9114
Total	292836	170120	371235	183900

Le CA HT/ journée est de 1803 €. Le Click & Collect reste le type de vente préféré et représente 81% des ventes d'offres subventionnées. L'offre subventionnée et les boissons chaudes restent les produits les plus achetés et représentent respectivement 70% et 15% du CA HT total.

Tarifs au 1 <sup>er</sup> avril 2025 pour l'offre subventionnée						
Catégorie	Prix unitaire d'un repas		Participation employeur		Reste à charge de l'agent	
	TTC	HT	TTC	HT	TTC	HT
1	11,80 €	10,73 €	9,07 €	8,25 €	2,73 €	2,48 €
2	11,80 €	10,73 €	8,61 €	7,83 €	3,19 €	2,90 €
3	11,80 €	10,73 €	7,10 €	6,45 €	4,70 €	4,27 €
4	11,80 €	10,73 €	6,22 €	5,65 €	5,58 €	5,07 €

d) Personnel

1 personne

e) Horaires d'ouverture

Les horaires sont de 9h15 à 17h15.

f) Moyens techniques

L'Occupant pourra utiliser le matériel en place. Il devra fournir et assurer la maintenance de tout le matériel nécessaire : matériel de réfrigération, de cuisson pour les paninis, machine à café, chocolatière, matériel de lavage de la vaisselle, matériel de présentation de l'offre, de rangement, micro-ondes, et la borne informatique pour permettre aux usagers d'alimenter leur compte de restauration, liste à compléter si nécessaire.

L'Occupant devra fournir la vaisselle nécessaire (verres, couverts, assiettes et tasses) en proscrivant la vaisselle jetable.

#### **IV CONTENU DE L'EXPLOITATION**

L'exploitation de la cafétéria comprendra :

- la livraison des sandwiches, des salades et des plats chauds ou à réchauffer, ainsi que leur conditionnement,
- le transport et la livraison sur site des différentes denrées,
- la présentation de l'offre en vitrine et sa distribution entre 9h15 et 17h15 sans interruption,
- le nettoyage des tables de la cafétéria pendant ses heures d'ouverture, et le nettoyage quotidien de l'espace dédié à l'Occupant,
- 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'Occupant quant à la gestion de ses moyens informatiques,

Les produits proposés sont au minimum :

- Boissons froides / boissons chaudes
- Viennoiseries – mini-viennoiseries

- Pain
- Entrée : crudités, soupes
- Sandwichs / Paninis
- Salades préparées
- Plat chaud ou à réchauffer
- Yaourts, entremets, compotes
- Fruits frais
- Barres chocolatées, biscuits et cakes

L'offre subventionnée de déjeuner devra comporter des « menus » avec une composition équilibrée, et elle devra comprendre un plat + deux périphériques + une portion de pain.

Par exemple :

Plat : sandwichs/paninis ou salade préparée ou plat chaud ou à réchauffer

Périphérique 1 : entrée (crudité ou soupe)

Périphérique 2 : yaourt ou entremet ou compote ou fruit frais.

De l'eau étant accessible en libre-service à la cafétéria (fontaine), le choix d'une boisson sera facturé en complément du menu.

L'Occupant proposera :

- différentes formules de « menus », dont un menu végétarien,
- une offre variée et de qualité avec des produits ultra-frais à emporter ou consommer sur place,
- une offre évolutive composée de produits changeant en fonction des saisons dans chacune des gammes,
- une offre de plats chauds ou à réchauffer variée (3 plats) et renouvelée toutes les semaines.

## **V DUREE DE L'AUTORISATION**

L'AOT sera délivrée pour une durée de 4 ans fermes.

La date prévisionnelle de début de l'AOT est prévue pour le 18 octobre 2025.

## **VI CONDITIONS FINANCIERES**

### **1) Redevance**

L'Occupant assurera le financement des moyens matériels et humains ainsi que l'intégralité des dépenses nécessaires à l'exploitation du service.

La rémunération de l'occupant sera déterminée par la facturation faite aux usagers conformément à son offre de prix et par la part employeur pour les formules subventionnées.

En contrepartie de la mise à disposition des locaux et des équipements, l'Occupant devra s'acquitter chaque année d'une redevance d'un montant de 10 000 € (dix mille euros). La redevance n'est pas assujettie à la TVA.

## 2) Charges

L'occupant paie l'ensemble des charges, taxes et impôts relatifs à l'autorisation.

L'autorisation sera accordée à titre personnel et non cessible. Le bénéficiaire sera tenu d'exploiter lui-même en son nom et sans discontinuité les biens mis à sa disposition. Le bénéficiaire ne pourra pas céder, transmettre, sous-louer tout ou partie des droits liés à l'autorisation.

L'autorisation n'est pas constitutive de droits réels. Les installations réalisées par le bénéficiaire ne peuvent être hypothéquées.

## **VII DEROULEMENT DE LA PROCEDURE ET CONDITIONS DE PARTICIPATION**

### 1) Mise à disposition du dossier

Le dossier est à télécharger sur le site PLACE à l'adresse :

<http://www.marches-publics.gouv.fr>

### 2) Contenu du dossier

- L'avis de publicité
- La présente lettre de consultation

### 3) Remise des candidatures et des projets

Les dossiers devront être déposés au plus tard sur la plate-forme PLACE pour le jeudi 12 juin 2025 à 10h00, à l'adresse suivante :

<http://www.marches-publics.gouv.fr>

### 4) Visite des locaux

Chaque candidat doit prendre contact avec :

Monsieur Stéphane GRIVEL – Service Général et Technique

Téléphone : 02 99 84 74 34

E-mail : [stephane.grivel@inria.fr](mailto:stephane.grivel@inria.fr)

### 5) Critères de jugement

Les propositions seront analysées et classées selon les critères suivants :

#### 1 Modalités d'exploitation de la cafétéria

- Concept de cafétéria - Restauration rapide (les animations envisagées, l'ambiance des lieux, ...) ;
- Organisation en moyens humains et techniques envisagée, conformité accessibilité numérique ;

#### 2 Niveau de qualité de service et de restauration rapide proposé ;

- Qualité des produits (produits biologiques ou équivalents, filière d'approvisionnement, traçabilité, distance parcourue au cours du cycle de vie du produit, recyclage), variété des produits
- Organisation pour assurer la continuité du service ;

### 3 Modalités économiques et financières

- Positionnement tarifaire envisagé, cohérence entre l'économie générale du contrat et les tarifs

Il sera remis par le candidat, pour permettre le jugement des propositions :

#### **Au titre des candidatures :**

- L'expérience et les références du candidat dans l'exploitation d'un établissement de même nature, (CV, antécédents, qualification dont celles en matière de gestion de l'hygiène). Tout document **permettant d'évaluer l'expérience, les capacités professionnelles, techniques et financières des candidats.**

#### **Au titre du projet présenté :**

Une note exposant le projet d'exploitation dans le respect des conditions générales décrites par Inria.

L'exploitation envisagée :

- Le concept de cafétéria - Restauration rapide (le positionnement tarifaire envisagé, un exemple de carte, les animations envisagées, l'ambiance des lieux, ...) ;
- Le niveau de qualité de service et de restauration rapide proposé ;
- L'organisation en moyens humains et techniques envisagée ;

Les éléments financiers, à ce titre il sera fourni :

- Un compte d'exploitation prévisionnel sur 3 ans

### 6) Négociation

Inria entendra chaque candidat individuellement.

Les candidats présenteront leur projet et répondront aux questions posées par Inria.

Inria pourra demander des précisions ou des compléments sur les solutions préconisées et les moyens proposés.

Les candidats recevront une convocation et seront avisés de l'heure à laquelle ils devront se présenter.

Chaque entretien ne pourra pas excéder deux (2) heures.

Si les candidats ne se présentent pas à l'entretien, ils seront considérés comme ayant renoncé à leur participation dans le cadre de cette consultation.

## **VIII CALENDRIER PREVISIONNEL**

La procédure se déroulera selon les étapes suivantes :

1. Appel à candidature et projet : Avril 2025
2. Réception des candidatures, analyse de leur recevabilité et des dossiers : Juin 2025
3. Audition et négociation : Juin/juillet 2025
4. Choix du candidat : Juillet/septembre 2025
5. Mise au point du contrat puis signature : Septembre 2025

Ce calendrier est indicatif.