DISTRIBUTION AUTOMATIQUE DE PLATS CUISINES

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 la mise à disposition et l'exploitation de distributeurs automatiques de plats cuisinés au sein des locaux de l'Université de Rennes.

Dans le cadre de cette prestation, le titulaire assure l'ensemble des opérations nécessaires au bon fonctionnement des distributeurs, notamment :

- l'approvisionnement en denrées alimentaires ;
- l'entreposage et la conservation des denrées ;
- la préparation des repas dans ses propres locaux ;
- l'acheminement et la mise à disposition des produits dans les distributeurs ;
- le suivi, l'entretien et le réassort des équipements ;
- le maintien des distributeurs en parfait état de fonctionnement et de propreté ;
- la gestion des produits invendus, périmés ou impropres à la consommation.

D'une manière générale, le titulaire s'engage à assurer l'ensemble des prestations nécessaires à la continuité, à la qualité et au bon fonctionnement du service de distribution automatique.

2. CONTEXTE ET OBJECTIFS DE LA CONSULTATION

L'Université de Rennes souhaite compléter son offre de restauration existante par une solution de distribution automatique permettant de proposer une offre alimentaire accessible, diversifiée et adaptée aux besoins des usagers des campus.

Cette offre a vocation à être complémentaire des dispositifs de restauration déjà présents sur les campus rennais, notamment les restaurants universitaires, cafétérias et foodtrucks. Elle doit notamment permettre de répondre aux besoins des étudiants et personnels en dehors des horaires habituels de fonctionnement de ces différents points de restauration ou lorsque ceux-ci ne sont pas directement accessibles.

Dans le cadre de sa politique de développement durable et de responsabilité sociétale, l'Université souhaite privilégier, dans la mesure du possible, des produits répondant à des critères de qualité et de responsabilité environnementale et sociale.

L'Université de Rennes est labellisée depuis 2020 « Développement Durable & Responsabilité Sociétale » (DD&RS). Dans ce cadre, elle souhaite poursuivre le développement d'une alimentation responsable, accessible au plus grand nombre et cohérente avec ses engagements en matière de développement durable.

La mise en place de distributeurs automatiques de plats cuisinés participe également à la politique de Qualité de Vie et des Conditions de Travail (QVCT) de l'établissement, en proposant une solution de restauration de proximité, pratique et accessible aux étudiants et personnels.

3. LOCALISATION DES SITES

3-1. Localisation des distributeurs

Les distributeurs automatiques de plats cuisinés seront installés sur les sites suivants selon les plans appraissant dans l'annexe 1 :

Campus de Beaulieu - 263 avenue du Général Leclerc - 35042 Rennes Cedex

- Bâtiment 2A (bâtiment pédagogique)
- Bâtiment 9B (bâtiment administratif et pédagogique)

Faculté des sciences économiques - 7 rue Hoche - 35700 Rennes

- Bâtiment 1 (bâtiment administratif et pédagogique)

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

- Bâtiment 1A (bâtiment administratif et pédagogique)

Campus de Villejean - 2 avenue du Professeur Léon Bernard - 35000 Rennes

- Bâtiment 6
- Bâtiment 3

IUT - Rue du clos Courtel - 35042 Rennes Cedex

- Bâtiment 3 (bâtiment administratif et pédagogique) - Hall

Le candidat devra compléter l'annexe 5 en indiquant, pour chaque emplacement, la date prévisionnelle de mise en service des équipements.

L'Université de Rennes pourra, en fonction de l'évolution de ses besoins, de la fréquentation des sites ou de l'organisation de son offre de restauration, faire évoluer le nombre, la localisation et la composition de l'offre des distributeurs. Ces évolutions pourront notamment porter sur l'ajout, le déplacement ou le retrait de distributeurs.

3-2. Connaissance des lieux

Afin de permettre aux candidats d'appréhender précisément les contraintes liées à l'installation et à l'exploitation des distributeurs, une visite préalable des locaux concernés est obligatoire avant la remise de l'offre.

Les visites seront organisées par l'Université de Rennes selon les modalités et aux dates précisées dans les documents de la consultation.

Les candidats devront notamment prendre connaissance :

- des espaces destinés à accueillir les distributeurs ;
- des conditions d'accès aux bâtiments ;
- des contraintes liées à l'implantation des équipements ;
- des possibilités de raccordement électrique ;
- des conditions d'approvisionnement et de réassort ;
- des contraintes liées à la circulation des personnes et des marchandises ;
- de l'environnement immédiat des distributeurs.

À l'issue de la visite, une attestation de visite sera remise à chaque candidat.

Cette attestation devra obligatoirement être jointe à l'offre remise par le candidat.

Les annexes 2 et 3 présentent également les effectifs d'étudiants et de personnels par site, ainsi que le volume indicatif des ventes réalisées en 2025 au sein des frigos connectés.

4. CALENDRIER ET PERIODE D'EXPLOITATION

Les distributeurs devront être accessibles du lundi au vendredi, pendant toute l'année, à l'exception des périodes de fermeture officielle de l'Université de Rennes.

À titre indicatif, les périodes de fermeture comprennent notamment :

- trois semaines durant la période estivale ;
- deux semaines durant la période des fêtes de fin d'année.

Le calendrier prévisionnel des fermetures de l'Université sera transmis annuellement au titulaire.

Toute fermeture supplémentaire susceptible d'avoir une incidence significative sur l'exploitation des distributeurs fera l'objet d'un échange préalable entre l'Université et le titulaire.

L'Université pourra également solliciter, à titre exceptionnel, l'approvisionnement des distributeurs le week-end dans le cadre de manifestations particulières organisées sur les campus, notamment lors de journées portes ouvertes ou d'événements institutionnels.

Ces demandes seront, dans la mesure du possible, communiquées au titulaire au moins un mois avant la date de l'événement.

Les modalités d'intervention feront alors l'objet d'un échange préalable entre les parties.

5. L'OFFRE ATTENDUE

5-1. Principes généraux

Le service de distribution par frigos connectés a pour objet de mettre à disposition des étudiants et des personnels de l'Université de Rennes une offre de plats préparés, accessible pendant les périodes d'exploitation définies au présent cahier des charges.

À compter de la date de début d'exploitation, le titulaire assure l'approvisionnement régulier des distributeurs en quantité suffisante afin de garantir la continuité du service et de limiter les ruptures de produits.

Le titulaire est responsable de l'exploitation des équipements et met en œuvre tous les moyens nécessaires à leur bon fonctionnement.

L'offre proposée devra être adaptée aux besoins des usagers des différents campus, tant en matière de diversité des produits que de prix, de qualité nutritionnelle et de praticité.

Une attention particulière devra être portée à l'accessibilité tarifaire de l'offre pour les étudiants.

Le titulaire devra être en mesure d'adapter son offre et ses quantités d'approvisionnement en fonction de la fréquentation des différents sites et des consommations constatées.

5-2. Composition et diversité de l'offre

L'offre devra comporter une gamme diversifiée de produits permettant de répondre à différents besoins alimentaires et habitudes de consommation.

Elle pourra comprendre notamment :

- des plats préparés chauds ou froids ;
- des plats végétariens ;
- des plats à base de viande ;
- des plats à base de volaille ;
- des plats à base de poisson ;
- des préparations à base de légumes ;
- des préparations à base de féculents ;
- des soupes ;
- des salades composées ;
- des desserts ;
- des fruits.

Le titulaire devra veiller à assurer une rotation régulière de l'offre afin d'éviter une gamme trop répétitive.

La composition des produits et leur présentation devront être clairement identifiables par l'usager avant l'achat.

Les informations relatives notamment aux ingrédients, allergènes, valeurs nutritionnelles, conditions de conservation, dates limites et modalités de consommation devront être accessibles conformément à la réglementation en vigueur.

5-4. Tarification

Le candidat proposera une grille tarifaire détaillée applicable aux différents produits proposés. Celle-ci devra être complétée en annexe 6.

Les prix devront être clairement affichés et compréhensibles pour les usagers avant tout achat.

L'affichage devra notamment faire apparaître le prix de vente toutes taxes comprises (TTC).

Le titulaire devra respecter l'ensemble des dispositions réglementaires applicables à l'information du consommateur et à l'affichage des prix.

Une attention particulière devra être portée à la construction d'une offre tarifaire adaptée aux étudiants.

À ce titre, le titulaire présentera dans son offre :

- les prix des différentes catégories de plats ;
- les prix des différentes catégories de desserts ;
- les conditions d'évolution des tarifs pendant la durée de la convention.

Il complétera ainsi le bordereau de prix présenté en annexe 6.

Toute modification tarifaire devra être communiquée préalablement à l'Université selon les modalités prévues par la convention.

5-4. Description de l'activité

L'exploitation des frigos connectés comprend notamment :

- la fourniture des produits prévus dans l'offre ;
- la préparation des plats dans les locaux du titulaire ;
- le conditionnement et l'emballage des produits ;
- le transport jusqu'aux différents sites ;
- le stockage et la conservation des produits dans des conditions conformes à la réglementation ;
- le réassort des équipements ;

- la mise en place et la présentation des produits ;
- la gestion des dates limites de consommation ;
- le retrait des produits arrivés à échéance ;
- le nettoyage et l'entretien courant des équipements ;
- la maintenance et le dépannage des équipements ;
- la gestion du système informatique nécessaire au fonctionnement des frigos connectés ;
- le suivi des ventes et des consommations ;
- la gestion des éventuelles réclamations des usagers.

Le titulaire dispose d'une autonomie dans la gestion de ses moyens humains, matériels et informatiques nécessaires à l'exploitation.

Il garantit toutefois la compatibilité et le bon fonctionnement de ses équipements avec les installations mises à disposition par l'Université.

Le titulaire devra faire preuve de réactivité à l'égard des demandes, remarques et alertes transmises par l'Université, quel que soit le domaine concerné.

Il devra notamment mettre en œuvre les mesures correctives nécessaires en cas de :

- rupture de produits ;
- dysfonctionnement d'un équipement ;
- anomalie de température ;
- problème d'hygiène ;
- produit périmé ou présentant une anomalie ;
- problème de paiement ;
- réclamation d'un usager.

Le titulaire s'engage à assurer en permanence une prestation répondant aux exigences de qualité, de fraîcheur, d'hygiène, de sécurité alimentaire, de conservation et de présentation des produits.

6. POLITIQUE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE

6-1. Principes généraux

Dans le cadre de sa politique de développement durable et de responsabilité sociétale, l'Université de Rennes souhaite développer une offre alimentaire cohérente avec ses engagements en matière de transition écologique, de santé et de responsabilité sociale.

Le titulaire devra présenter, dans son offre, les mesures qu'il met en œuvre afin de réduire l'impact environnemental et social de son activité.

Une attention particulière sera portée à :

- la qualité des matières premières ;
- la saisonnalité des produits ;
- la provenance des matières premières ;
- le recours à des produits issus de circuits courts ou de productions locales lorsque cela est possible ;
- la limitation des produits ultra-transformés ;
- la réduction des emballages ;
- le recours à des emballages recyclables ou présentant un impact environnemental réduit ;
- la lutte contre le gaspillage alimentaire ;

- la gestion et la valorisation des déchets ;
- la maîtrise des consommations énergétiques des équipements ;
- les conditions de transport et de livraison ;
- la qualité nutritionnelle des produits proposés.

Le titulaire présentera également sa politique d'achats responsables et les principaux critères utilisés pour sélectionner ses fournisseurs et ses matières premières.

6-2. Qualité des produits

Les produits proposés devront respecter l'ensemble des dispositions réglementaires applicables à leur fabrication, leur conditionnement, leur transport, leur conservation et leur commercialisation.

Le titulaire devra garantir la traçabilité des produits et être en mesure de communiquer à l'Université, sur demande, les informations relatives à leur origine, leur composition et leurs conditions de fabrication.

Une attention particulière sera portée à la qualité gustative et nutritionnelle des plats proposés.

L'offre devra favoriser une alimentation diversifiée et équilibrée, conformément aux recommandations nutritionnelles en vigueur.

6-3. Produits issus de l'agriculture biologique

Le titulaire proposera une part de produits issus de l'agriculture biologique conformément aux objectifs et obligations réglementaires applicables à la restauration collective et au périmètre de la présente consultation.

Il précisera dans son offre :

- la part de produits biologiques proposée ;
- les catégories de produits concernées ;
- les labels et certifications correspondants ;
- les modalités de calcul de cette part ;
- les modalités de suivi et de justification.

Lorsque des produits sont présentés comme issus de l'agriculture biologique, le titulaire devra être en mesure de justifier leur conformité au cadre réglementaire applicable.

6-4. Produits locaux et circuits courts

Le titulaire indiquera dans son offre la part des produits provenant :

- de producteurs ou fournisseurs implantés localement ;
- de circuits courts ;
- de filières permettant une meilleure traçabilité des matières premières.

Il précisera les modalités permettant à l'Université de vérifier ces engagements pendant la durée de la convention.

7. OBLIGATIONS LÉGALES ET RÉGLEMENTAIRES

7-1. Réglementation applicable

Le titulaire est tenu de respecter l'ensemble des dispositions législatives et réglementaires applicables à son activité, notamment celles relatives :

- à l'hygiène et à la sécurité alimentaire ;
- à la sécurité des consommateurs ;
- à l'information du consommateur ;
- à l'étiquetage des denrées alimentaires ;
- aux allergènes ;
- à la traçabilité des produits ;
- au transport et à la conservation des denrées ;
- aux températures de conservation ;
- à la gestion des déchets ;
- au droit du travail ;
- à la santé et à la sécurité des travailleurs ;
- à la protection des données personnelles ;
- à la sécurité des équipements.

Le titulaire devra également respecter les normes, règles professionnelles et usages applicables à son activité.

Il devra se conformer aux règlements et consignes applicables dans les locaux de l'Université de Rennes.

Aucune indemnité ne pourra être réclamée à l'Université du fait de contraintes résultant de l'application de ces règlements ou consignes.

Le titulaire demeure responsable de l'ensemble des obligations administratives, sociales, fiscales et professionnelles liées à son activité.

Le personnel affecté à l'exécution des prestations demeure placé sous l'autorité hiérarchique, administrative et disciplinaire du titulaire.

En sa qualité d'employeur, celui-ci assure notamment le recrutement, la rémunération, la formation, l'encadrement et la gestion administrative de son personnel.

Toute modification substantielle des conditions d'exploitation fera l'objet d'un échange préalable avec le titulaire et, lorsqu'elle entraîne une modification des obligations contractuelles, d'un avenant à la convention.

7-2. Assurances

Le titulaire devra souscrire auprès d'une compagnie d'assurance de son choix les contrats nécessaires à la couverture des risques liés à son activité.

Il devra notamment disposer :

- d'une assurance couvrant les dommages pouvant affecter ses équipements, matériels et biens ;
- d'une assurance responsabilité civile couvrant les dommages corporels, matériels et immatériels pouvant résulter de son activité ;
- de toute assurance rendue nécessaire par la nature des prestations réalisées.

Les attestations d'assurance devront être transmises à l'Université de Rennes avant le début de l'exploitation puis à chaque demande de l'Université.

Le titulaire devra maintenir ces garanties pendant toute la durée de la convention.

7-3. Absence d'exclusivité

L'autorisation accordée au titulaire ne lui confère aucun droit d'exclusivité sur les prestations de restauration au sein des sites de l'Université.

L'Université conserve la possibilité de développer, maintenir ou faire intervenir d'autres dispositifs de restauration sur ses campus, notamment des restaurants universitaires, cafétérias, foodtrucks ou autres dispositifs de distribution alimentaire.

Les manifestations institutionnelles ou événementielles organisées par l'Université pourront également donner lieu à la mise en place de solutions de restauration spécifiques.

7-4. Protection des données personnelles

Les parties s'engagent à respecter la réglementation applicable à la protection des données à caractère personnel, notamment le règlement (UE) 2016/679 du 27 avril 2016 (RGPD) ainsi que les dispositions nationales applicables.

Le titulaire devra préciser dans son offre les modalités de traitement des données personnelles éventuellement collectées dans le cadre de l'utilisation des frigos connectés.

Lorsque le fonctionnement des équipements implique la collecte de données personnelles des usagers, le titulaire devra notamment préciser :

- les catégories de données collectées ;
- les finalités des traitements ;
- la durée de conservation ;
- les destinataires des données ;
- les mesures de sécurité mises en œuvre ;
- les modalités permettant l'exercice des droits des personnes.

Les données personnelles collectées dans le cadre du service ne pourront être utilisées à des fins commerciales étrangères à l'exécution de la convention.

Le titulaire ne pourra notamment céder ou vendre les données personnelles des usagers à des tiers à des fins commerciales.

8 – AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE

La convention conclue entre l'Université de Rennes et le titulaire est consentie pour une durée de 5 ans, selon les conditions prévues par la convention.

L'autorisation d'occupation est accordée à titre précaire et ne confère aucun droit acquis au renouvellement.

L'Université de Rennes se conformera, pour l'attribution d'un nouveau titre d'occupation, aux dispositions applicables du Code général de la propriété des personnes publiques (CG3P), notamment aux articles L. 2122-1-1 à L. 2122-1-4 lorsqu'elles sont applicables.

8-1. État des lieux

Un état des lieux contradictoire sera établi entre l'Université et le titulaire avant le début de l'exploitation.

Un état des lieux de sortie sera également réalisé à l'issue de la convention.

Ces états des lieux feront l'objet d'un procès-verbal signé par les parties.

Le titulaire devra restituer les espaces mis à disposition dans un état conforme à celui constaté lors de l'entrée dans les lieux, sous réserve de l'usure normale liée à l'exploitation.

8-2. Cas de force majeure et suspension des prestations

Sont considérés comme cas de force majeure les événements répondant aux conditions prévues par la réglementation et la jurisprudence applicables, ainsi que, lorsqu'ils présentent les caractéristiques requises, les événements extérieurs aux parties empêchant l'exécution normale de la convention.

La partie qui entend invoquer un cas de force majeure devra en informer l'autre partie dans les meilleurs délais et fournir tout justificatif permettant d'établir la réalité de l'événement et son incidence sur l'exécution des prestations.

La partie concernée devra mettre en œuvre toutes les mesures raisonnablement possibles afin de limiter les conséquences de l'événement et permettre la reprise des prestations dans les meilleurs délais.

Lorsque l'événement entraîne une interruption prolongée des prestations, les parties se rapprocheront afin de déterminer les conditions de poursuite, de suspension ou, le cas échéant, de résiliation de la convention.

En cas d'interruption du service, l'Université pourra prendre toute mesure nécessaire afin d'assurer la continuité de l'offre de restauration, sans que cette intervention puisse être considérée comme portant atteinte aux droits du titulaire.

L'autorisation prendra fin :

- à l'échéance prévue de la convention ;
- en cas de résiliation dans les conditions prévues par la convention ;
- dans tout autre cas prévu par les dispositions contractuelles ou réglementaires applicables.

8-3. Redevance

En contrepartie de l'occupation des espaces mis à disposition par l'Université de Rennes, le titulaire sera redevable d'une redevance dont les modalités seront définies dans la convention.

La redevance est estimée 320€ par an par équipement.

10 - ANNEXES

Annexe 1 : Plans des sites + photos emplacements

Annexe 2 : Effectifs des étudiants et personnels par campus

Annexe 3 : Volume indicatif des ventes

Annexe 4 : Proposition de rétroplanning

Annexe 5 : Bordereau de prix

Annexe 6 : Attestation de visite