

## Appel d'offres pour l'exploitation des espaces de restauration - Questions des candidats et réponses de l'UNIL

Version définitive du 30.08.21

Thématique	Questions	Réponses
<b>Jours d'exploitation / Horaire d'ouverture</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pouvons-nous recevoir le nombre de jours ouvrables par an et par point de vente ?</li> <li>● Quelles sont les plages horaires d'ouvertures des points de vente? à savoir: le matin pour une offre petit-déjeuner, les heures de service de l'offre de repas chaud, les heures d'ouverture du snacking et les offres de type événementiel.</li> <li>● Pourriez-vous nous communiquer le calendrier universitaire et les temps forts de l'UNIL?</li> <li>● Pourriez-vous nous indiquer les heures d'ouverture actuelles ? Correspondent-elles à la norme minimale ?</li> <li>● La fermeture des points de vente pour des vacances est-elle admise ?</li> </ul>	<p>Il n'y a pas de nombre de jours ouvrables par point de vente fixé a priori. L'UNIL s'attend à ce que le gérant s'engage à garantir des horaires d'ouverture couvrant l'ensemble de la journée en période de cours et d'examen du lundi au vendredi (<u>calendrier académique : <a href="https://www.unil.ch/central/fr/home/menuinst/organisation/documents-officiels/calendriers-academiques.html">https://www.unil.ch/central/fr/home/menuinst/organisation/documents-officiels/calendriers-academiques.html</a></u>).</p> <p>Les horaires détaillés, ainsi que les fermetures de fin d'année sont habituellement fixés après une discussion avec l'UNIL. Des horaires réduits ou des fermetures pourront être mis en place en dehors de ces périodes, après validation de l'UNIL. L'UNIL attend donc les propositions des candidats.</p>
<b>Événements et Catering</b>	Devons-nous investir dans les équipements mobiles pour les pauses cafés, etc ?	Tout l'équipement qui est en possession de l'UNIL et qui sera à disposition du restaurateur figure dans le Grand Inventaire disponible sur la page de l'appel d'offre. L'obtention de tout autre matériel que le restaurateur juge nécessaire pour effectuer les prestations demandées dans l'appel d'offre est à la charge du restaurateur.
	Point 4.9: Pourriez-vous nous détailler la typologie des événements, leur date et la fréquentation ?	En 2019, l'UNIL a organisé une centaine d'événements nécessitant un service traiteur (sans compter les nombreuses pauses cafés et collations lors de congrès). La fréquence de ces événements et le nombre de participants sont indiqués dans le tableau 1 ci-dessous.
	Sommes-nous autorisés à organiser des événements <b>sporadiques ou réguliers</b> avec des acteurs extérieurs (producteurs, agriculteurs, vigneron...) au sein de la zone	Il est possible d'organiser de tels événements, sous réserve d'obtenir une autorisation au préalable auprès de notre service d'accueil et de gestion

	<p>d'exploitation dans le but de réunir la communauté étudiante et les acteurs majeurs de notre filiale alimentaire <b>dans la convivialité</b> ?</p>	<p>des évènements et de suivre ses instructions. L'autorisation est donnée au cas par cas. Si de tels évènements se retrouvent en conflit avec un évènement organisé par la communauté universitaire, ce dernier aura la priorité.</p>
<p><b>Statistiques: Repas / Chiffre d'affaires /Ventes / Fréquentation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pouvons-nous avoir le nombre de repas servis en moyenne par jour et par point de vente ?</li> <li>● Outre les tarifs conventionnés stipulés dans l'annexe 4.6.1, pouvez-vous communiquer les statistiques de vente et les prix de vente des autres articles proposés dans les structures de restauration: lot 1, 2 et 3</li> <li>● Statistiques 2019: CA par point de vente? Transactions moyennes par jour et par année par point de vente? Ticket moyen par PT? Répartition des ventes entre alimentation, boissons froides, chaudes, kiosque par PT? Nombre de jours d'exploitation par PT?</li> <li>● Des projections de développement du CA prévisionnel attendus par l'université ces 5 prochaines années sont-elles déjà visualisables pour l'établissement de notre business plan ?</li> <li>● Pourriez-vous nous communiquer les statistiques de fréquentation/nombre de couverts sur une année type "hors covid", par exemple sur l'année 2019 ?</li> <li>● Est-il possible d'obtenir un nb de jours d'ouverture et un nb total de couverts servis pour les années 2017, 2018 et 2019 pour chaque entité ainsi qu'un CA global hors taxes pour chaque entité et pour chacune de ces 3 années ? L'activité catering en CHF pour les différentes entités et lots peut-elle être indiquée séparément ?</li> <li>● Aurions-nous la possibilité d'avoir des statistiques d'exploitation des exercices 2019 et 2020 pour les 2 sites</li> </ul>	<p>Les volumes de ventes pour les années 2018 et 2019 sont indiqués dans le tableau 2 ci-dessous.</p> <p>Concernant le jour d'exploitation ou jours d'ouverture : voir réponses dans le chapitre "Horaires d'ouverture".</p> <p>Il n'y a pas de CA prévisionnel attendus par l'UNIL.</p> <p>La part du CA liée à l'activité catering est très variable car elle comprend les événements organisés par l'UNIL (voir réponse ci-dessus) et toutes les autres prestations que le restaurateur pourrait réaliser dans les cuisines du campus pour une livraison à l'extérieur. L'UNIL encourage les candidats à détailler leurs intentions à ce sujet.</p>

	du lot 3? Nbr de couverts jour, ticket-achat moyen, pics horaires...	
<b>Communication</b>	Avons-nous la possibilité d'apposer un logo de notre collectif sur les contenants/réceptacles réutilisables de notre offre de produits ?	Tous les restaurateurs du campus utilisent actuellement les contenants réutilisables de la marque ReCIRCLE. Afin de garantir le succès du système de contenant recyclable, l'UNIL préconise d'utiliser le même système sur l'ensemble des lieux de restauration. Il est possible d'apposer le logo du prestataire de restauration sur les contenants/réceptacles réutilisables des produits proposés par ce dernier.
	Avons-nous la possibilité de communiquer librement sur notre concept, nos offres, nos produits, ainsi que sur notre politique d'engagement écologique et durable au sein du campus ?	Le restaurateur peut communiquer sur les aspects liés à la politique d'engagement écologique et durable dans les lieux de restauration qu'il gère via ses propres canaux (site internet, affichage dans son point de vente, réseaux sociaux, ...). Une communication via les canaux de l'UNIL (mail tous-UNIL, actu sur le site UNIL, ...) peut être décidée par l'UNIL, mais a priori pour mettre en avant l'ensemble de l'offre de restauration du campus et non celle d'un prestataire en particulier.
	Dans une approche d'intégration des principes d'économie circulaire, avons-nous la possibilité de reverser un pourcentage des bénéfices engrangés (par exemple avec les contenants en caution) à une association étudiante de notre choix ?	Oui.
<b>Bail et charges d'exploitation</b>	Pourrions-nous voir un exemple de bail / contrat que nous serions amenés à signer si notre candidature est approuvée ?	Il n'est pas possible de voir un exemple de bail/contrat. Celui-ci sera rédigé une fois l'exploitant choisi en reprenant les principes énoncés dans les documents d'appel d'offre.
	Pourriez-vous nous donner le montant des charges d'exploitation à titre indicatif, pour identification équivalente de chaque prestataire dans les lignes budgétaires : électricité des espaces de production, eau chaude et froide, chauffage ?	Voici une estimation du montant moyen annuel des charges par lot à titre indicatif : <b>Lot 1 :</b> - Electricité : 65'000 CHF - Chauffage : 23'000 CHF - Eau potable : 17'000 CHF

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eau chaude : 12'000 CHF</li> <li>- Gaz : 14'000 CHF</li> </ul> <p><b>Lot 2 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Electricité (dont chauffage) : 35'000 CHF</li> <li>- Eau potable : 4'500 CHF</li> <li>- Eau chaude : 3'000 CHF</li> </ul> <p><b>Lot 3 :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Electricité : 19'000 CHF</li> <li>- Chauffage : 5'500 CHF</li> <li>- Eau potable : 4'000 CHF</li> <li>- Eau chaude : 2'500 CHF</li> </ul>
	Quel est le montant de la taxe d'évacuation des eaux payé en 2017, 2018 et 2019 pour chaque lot?	<p>Le montant des taxes d'évacuation est en fonction de la consommation totale d'eau, ce montant est déterminé par les Services Industriels de Lausanne. Celle-ci est incluse dans la facturation des charges.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Taxe annuelle utilisation du système d'évacuation des eaux usées : 0.14 CHF HT/m3</li> <li>- Taxe annuelle de traitement des eaux usées : 1.15 CHF HT/m3</li> </ul>
<b>Durabilité</b>	Dans une approche de n'avoir aucun déchet et pertes "Zero Waste", sommes-nous autorisés à redistribuer gracieusement ou pour une somme symbolique les invendus qui ne peuvent être retransformés aux étudiants sur le campus.	Oui
	Dans une approche de durabilité, et dans un travail n'impliquant que des produits émanant d'un circuit court, sommes-nous autorisés à créer notre propre mode de surgélation en adéquation avec le processus HACCP ?	A priori oui. L'exploitant reste néanmoins responsable du respect de toutes les normes en vigueur et de l'obtention des éventuelles autorisations nécessaires.
	Qu'en est-il de la gestion et du tri des déchets (emballages) parfois non biodégradables, non recyclables, non consignés provenant des plats achetés à l'extérieur ?	Les déchets générés par les plats achetés à l'extérieur du campus sont généralement jetés dans les poubelles du campus. Le restaurateur est tenu de traiter les déchets provenant de l'extérieur et qui parviennent

		dans les locaux dont il a la charge. Un concept de gestion et de tri des déchets est en place à l'UNIL.
<b>Masse salariale / Personnel</b>	Quelles sont les heures d'accès autorisées au personnel ?	Le personnel de restauration est muni d'une Campus Card qui lui permet d'accéder à n'importe quel moment dans les surfaces attribuées au-x lot-s dont il est responsable.
	Avons-nous la possibilité d'engager comme collaborateurs (par exemple au service) des étudiants du campus cherchant des « emplois étudiants »?	Oui
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pouvons-nous obtenir la liste anonymisée du personnel à reprendre par point de vente: fonction, salaire annuel brut, taux d'activité, ancienneté, H/F ?</li> <li>● Pourriez-vous nous communiquer la masse salariale et les équivalents plein temps des équipes?</li> <li>● Quel est l'actuel organigramme pour chaque lot le nombre de collaborateurs présents sur chacune des entités de chaque lot, leur équivalent plein temps par lot, la masse salariale globale des salaires bruts hors charges sociales pour chaque lot?</li> </ul>	Ces informations ne sont pas en possession de l'UNIL, elle ne peut donc pas les communiquer.
<b>Offres</b>	La vente d'alcool sur le campus est-elle légiférée indépendamment de la LRDBH ?	Non.
	Au vu de l'omniprésence des distributeurs de boissons et snacks, existe-t-il un contrat cadre obligeant le maintien de ces derniers dans l'espace de restauration ? Si oui, un choix plus ciblé sur le contenu de ces derniers est-il envisageable ?	Comme mentionné dans l'AO au chapitre 4.8, les distributeurs automatiques appartiennent au restaurateur qui peut les placer au sein des surfaces attribuées au-x lot-s qu'il gère (voir 12.3) sous réserve de l'approbation de l'UNIL. Le restaurateur doit soumettre le contrat de prestations qui le lie à la société qui exploite les distributeurs automatiques à l'UNIL. L'UNIL se réserve le droit de refuser tout contrat dont les clauses ou dont l'offre ne permettraient pas de répondre aux attentes / exigences du cadre de référence en matière d'alimentation saine et durable.

	Les boissons et snacking sont-ils libres de droits en termes de tarification pour l'exploitant ou existe-t-il une grille tarifaire ?	Les boissons et snacking sont libres de droit en termes de tarification, sauf pour les prix du café et le thé qui sont inclus dans la catégorie des prix conventionnés.
	Avons-nous la liberté des fournisseurs F&B ? Si non, quel cadre précis est déjà défini ? Si oui, sommes-nous libres d'établir notre charte et cahier des charges (et de le communiquer auprès de nos clients) ?	Les prestataires de restauration sont libres dans le choix des fournisseurs F&B pour autant qu'ils respectent le cadre de référence pour une alimentation durable et équilibrée, fournis en annexe de l'appel d'offre.
	Les articles et menus du point <b>4.6.1</b> de la page 14 doivent-ils être proposés dans chacun des 9 points de vente ?	Partout où des repas sont servis, les étudiants devront pouvoir avoir accès à l'offre conventionnée. Les articles et menus mentionnés dans le point 4.6.1 devront donc être proposés au minimum dans les points de vente 1, 1a, 1b, 2 et 3 de la figure à la page 7 de l'appel d'offre.
<b>Infrastructure/ Locaux/ Travaux/ Agencement/ Matériels</b>	Les espaces du self-service et de la salle à manger seront-ils séparés physiquement par une cloison mobile ou un autre système ?	Non, il n'est pas prévu de séparer la salle à manger du self-service.
	Concernant les vestiaires et les douches pourriez-vous nous indiquer lesquelles ne sont pas aux normes ?	A priori, tous les vestiaires répondent aux normes en vigueur.
	Quelle est la capacité du-des séparateurs de graisse de l'UNIL et concernant les 3 lots afin d'estimer le nombre de vidanges annuelles nécessaires et leur coût ?	- GEOPOLIS : Capacité totale : 2'000 l - Pour info (2019) : 3 passages (1,5 - 2,5 - 1,5 tonnes) - UNITHEQUE : Capacité totale : ~ 6'000 l - Pour info (2019) : 4 passages (5,5 - 5,5 - 5,5 - 2,7 tonnes) - AMPHIMAX : Capacité totale : ~ 3'000 l - Pour info (2019) : 1 passages (2,7 tonnes)
	Référence à la température des lieux, comment sont chauffées les entités de restauration actuellement ? Les espaces sont-ils également climatisés ? L'exploitant a-t-il accès au réglage des températures du refroidissement ?	L'exploitant n'a pas accès aux réglages des consignes. Les locaux sont chauffés aux alentours de 22°C en période de chauffage et sont tempérés en période estivale.
	Le point 4.6 mentionne l'obligation de fournir de l'eau gratuite. Le grand inventaire de chaque lot ne mentionne pas l'existence de fontaines à eau. Qu'en est-il ? À qui	Les fontaines à eau existantes dans les lieux de restauration sont des points d'eau raccordés sur le réseau d'eau potable ; l'entretien technique de ces appareils incombe à l'UNIL au même titre que les robinets d'eau

	incombe la prise en charge de l'entretien de ces potentielles fontaines ?	potable. L'entretien hygiénique (nettoyage de la carrosserie et robinet , etc...) incombe au restaurateur.
	Qui est le propriétaire des machines à café ? Avons-nous raison de supposer que les machines sont incluses dans le grand inventaire et donc propriété de l'UNIL ?	Seuls les éléments figurants dans le Grand Inventaire sont propriété de l'UNIL. Les machines à café sont généralement propriété de l'exploitant.
	Pourriez-vous nous fournir, l'inventaire des petits matériels mis à disposition par les exploitants actuels pour chaque lot ?	Non, il n'y a pas d'inventaire pour le petit matériel.
	Les différentes entités de chaque lot sont-elles équipées de compteurs individuels pour évaluer la consommation des énergies: électricité, eau chaude et froide, chauffage, ...	Lorsque des compteurs sont installés, les données sont utilisées pour la facturation. Dans le cas contraire, un forfait basé sur des consommations de surface de même affectation est établi.
	Pourriez-vous nous indiquer la nature et le nombre d'automates reliés aux zones d'exploitation ?	Les automates ne sont pas reliés aux zones d'exploitation, mais au restaurateur. L'UNIL attend des candidats qu'ils fassent une proposition quant à la nature et le nombre des automates qu'ils comptent mettre en place dans le-s lot-s pour le-s quel-s ils postulent.
<b>Clientèle</b>	Pourriez-vous nous confirmer le nombre d'étudiants et de collaborateurs de l'UNIL?	Ces données sont disponibles sur <u><a href="https://www.unil.ch/statistiques/home/menuinst/statistiques-en-ligne.html">ce lien</a></u> , <a href="https://www.unil.ch/statistiques/home/menuinst/statistiques-en-ligne.html">https://www.unil.ch/statistiques/home/menuinst/statistiques-en-ligne.html</a>
	<b>Clientèle externe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Il est mentionné que l'offre du restaurant de Dorigny aura pour but de séduire une clientèle externe. Les autres entités des 3 lots peuvent-elles également accueillir une clientèle externe ?</li> <li>● Les visiteurs externes ont-ils également accès aux self-services, cafétérias et restaurants du campus ?</li> <li>● Y a-t-il une gamme de prix /tarification spécifique pour les visiteurs externes ? Si oui, quels sont-ils ?</li> </ul>	Les autres lieux de restauration peuvent également accueillir une clientèle externe. Cette dernière ne doit cependant pas entrer en concurrence avec la communauté universitaire pour laquelle les lieux de restauration sont disponibles en priorité. Le restaurateur est libre d'appliquer une tarification spécifique pour les clients externes à la communauté universitaire.

	Comment les étudiants sont-ils informés de la réglementation intérieure conclue entre l'exploitant et l'UNIL concernant la consommation des pique-niques et aliments provenant de l'extérieur ?	A l'exception du restaurant de Dorigny, les pique-niques seront tolérés dans les lieux de restaurations. Une information spécifique n'est donc pas prévue à ce sujet pour être faite si besoin via des affiches.
	Afin d'optimiser l'amplitude horaire, la productivité et fournir les effectifs de collaborateurs nécessaires à absorber l'affluence des étudiants sur chaque site, quel est le nb d'étudiants présents chaque jour en moyenne dans les bâtiments de chaque lot? Est-il possible de connaître la fréquentation actuelle pour chaque entité et par tranche horaire ?	Les horaires de cours étant très variables d'un jour à l'autre et d'un semestre à l'autre, il n'est pas possible de fournir une réponse à cette question.
	Avez-vous mené dernièrement une enquête auprès des utilisateurs du campus afin de comprendre leurs attentes des services de restauration ? Dans la positive, serait-il possible de recevoir une copie du rapport ?	Les rapports de satisfaction menés depuis 2013 sont disponibles sur <u>ce lien</u> , <a href="https://www.unil.ch/restos/enquete_restos">https://www.unil.ch/restos/enquete_restos</a>
<b>Tarification, paiements, caisses et questions relative au point 4.6.1</b>	Au point 4.6.1 un tableau mentionne les articles avec prix conventionnés. À quoi fait référence la colonne "prix campus" ? Comment l'exploitant identifie-t-il la facturation à appliquer pour chaque catégorie de convives ?	Le prix Campus est le prix appliqué au personnel de l'UNIL. L'identification des différents types de client se fait par le biais de la Campus Card, carte de légitimation pour la communauté UNIL. La Campus Card peut servir de porte-monnaie électronique au moment du paiement, auquel cas les caisses déduiront automatiquement le prix à appliquer au client. Le processus peut également être manuel : la carte est présentée au personnel de caisse qui applique la réduction adaptée. Si le client n'est pas en mesure de prouver son appartenance à la communauté universitaire, le personnel de caisse est en droit d'appliquer le prix "visiteur".
	L'assiette à trois composantes et les formules menus doivent-ils être végétariens ou seulement un des deux ? Concernant l'offre conventionnée, est-il bien entendu ici que celle-ci doit être 100% végétarienne ?	L'assiette à trois composantes ainsi que les formules menus doivent être végétariennes.
	Les prix indiqués au point 4.6.1 sont-ils contraignants pour tous les prestataires pendant toute la durée du contrat ?	Les prix conventionnés sont contraignants pour tous les prestataires. Ils sont amenés à évoluer selon l'algorithme cité dans l'appel d'offre qui est



		calculé chaque année. Plus d'information <a href="https://www.unil.ch/restos/prix">ici</a> , <a href="https://www.unil.ch/restos/prix">https://www.unil.ch/restos/prix</a>
	Quels moyens de paiements sont acceptés par les caisses de l'UNIL ?	Les paiements en cash et par campuscard sont actuellement acceptés à toutes les caisses. Certaines caisses acceptent également les cartes de débit.
	Les périphériques tel que terminal de paiement électronique (carte de crédit, twint, etc), balance de pesée au poids, sont-ils interfaçables et compatibles avec le système de caisse ?	A priori oui.
	Pouvez-vous préciser, tel que mentionné au point 4.1 du CDC, quel type de matériel de caisse est mis à disposition de l'exploitant : système, marque, modèle, logiciel, interfaçage potentiel... ? Peut-on savoir si les potentiels badges des étudiants sont compatibles avec le système de caisse pour des paiements, des recharges en ligne... ou encore la mise en œuvre de programmes de fidélité ?	Les Campus Card ont une fonction de porte-monnaie électronique que la communauté universitaire peut utiliser dans les lieux de restauration. Les cartes sont compatibles avec les systèmes de caisses et recharges, mais ne permette pas la mise en œuvre de programme de fidélité. Une réflexion est en cours pour migrer vers un nouveau système de caisse permettant une meilleure intégration de diverses fonctionnalités. Les futurs exploitants seront impliqués dans ces réflexions.
<b>Autres</b>	Le Campus dispose-t-il de surfaces cultivables en vue d'un éventuel partenariat avec un agriculteur local ?	Le campus dispose de surfaces cultivables qui sont déjà confiées à des agriculteurs. Des discussions peuvent être envisagées avec ces agriculteurs en vue d'un partenariat. L'intervention d'autres partenaires agricoles sur le campus n'est pas souhaitée par l'UNIL.
<b>Forme et canevas de la candidature</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pouvons-nous créer un seul dossier pour les généralités concernant notre entreprise et notre savoir-faire ? Et ensuite créer un dossier par lot qui reprend tous les points du 8.2.1, doc. spécifiques à chaque lot?</li> <li>● Les informations générales concernant les trois lots peuvent-elles être incluses dans un seul document principal ? Cela évite de répéter les mêmes informations pour chaque lot dans les trois documents séparés.</li> </ul>	La forme et le canevas de la candidature sont libres.

	Quel niveau de détail doit être apporté dans la candidature en matière de développement financier ?	Les éléments financiers apportés par le candidat dans son dossier doivent permettre à l'UNIL d'apprécier la solidité à long terme de l'entreprise et d'évaluer la viabilité de son projet.
	Au point 10 du CDC il est indiqué les critères d'adjudication du marché. Y-a-t-il un barème d'éligibilité qui sera appliqué pour chaque critère et ce barème peut-il être communiqué ?	Il n'y a pas de barème d'éligibilité, mais une grille d'évaluation sera à disposition des membres de la commission d'évaluation pour l'aider à structurer son analyse. Ce document ne peut pas être communiqué.
	En tant qu'entreprise, est-ce exact que nous devons présenter une copie de la dernière déclaration d'impôts ou s'agit-il de celle du futur gérant (personne physique) du-des lots.	Conformément au point 8.2.2 de l'appel d'offres, les personnes morales doivent fournir l'attestation de paiement des impôts et non pas la déclaration d'impôt à proprement parler. En ce qui concerne les personnes physiques, elles doivent bien fournir la dernière déclaration d'impôts, mais cela ne concerne pas les gérants des personnes morales.
<b>Rentrée 2021</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quelles sont les directives de l'UNIL en matière d'enseignement à distance et de télétravail pour cette rentrée 2021-2022 ?</li> <li>• La rentrée 2021 verra-t-elle des changements considérables, comparé aux années 2017, 2018, 2019, en termes de fonctionnement, d'organisation, d'horaires de pauses, des programmes, de l'enseignement en présentiel à l'UNIL ? (Eldora)</li> </ul>	La rentrée 2021 aura lieu en présentiel. Il s'agira d'une rentrée différente des années précédentes, mais il n'est pas possible ici de dresser une liste des changements, d'autant que la situation n'est toujours pas stabilisée.
<b>QUESTION LOT 1</b>	Pouvons-nous recevoir les détails du projet Unithèque ?	Plus d'information sur le projet sont disponibles via <u>ce lien</u> , <a href="https://www.unil.ch/unibat/fr/home/menuinst/nos-prestations-1/projets-de-construction-et-techniques/unitheque.html#standard_711">https://www.unil.ch/unibat/fr/home/menuinst/nos-prestations-1/projets-de-construction-et-techniques/unitheque.html#standard_711</a>
	Combien de places assises la Cafétéria CSS possède-t-elle ?	Un peu plus de 40 places intérieures. La capacité de la terrasse dépend de l'aménagement qui sera choisi par l'exploitant.
	Pendant les travaux de l'Unithèque, le restaurateur aura-t-il accès à la cuisine de production ?	Non, la cuisine de production ne sera pas accessible durant une partie de la durée des travaux.

	Qui exploite la buanderie présente sur le site ?	La buanderie est exploitée par le restaurateur en charge du lot 1.
	Concernant le grand inventaire lot 1 pour la boulangerie de l'Unithèque, il est indiqué « moitié UNIL et Nino » faut-il considérer un rachat de la valeur résiduelle ? Si oui pourriez-vous nous communiquer le montant ?	Non, un rachat de la valeur résiduelle n'est pas envisagé.
<b>QUESTION LOT 2</b>	Dans l'appel d'offre, l'Unil a la volonté de rendre la salle du restaurant Géopolis aux utilisateurs du bâtiment. Les espaces du self-service et de la salle à manger seront-ils séparés physiquement par une cloison mobile ou un autre système ?	Non, cela n'est pas prévu
<b>QUESTION LOT 3</b>	Le lot numéro 3 bénéficiera-t-il de son propre quai de livraison, de sa propre zone tampon en accès direct avec les zones de stockage et préliminaires ? Si oui, quels seraient les horaires et les jours de livraisons ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il n'y a pas de quai de livraison mais des zones de livraison existent. Pour le lot 3, ce sont les points 1a, 1b pour le Batochime et le 3a pour l'Amphimax selon <a href="https://www.unil.ch/acces/fr/home/menuguid/acces-livraisons.html">plan, <u>https://www.unil.ch/acces/fr/home/menuguid/acces-livraisons.html</u></a></li> <li>- Des zones de stockage existent mais il n'y a pas de zones tampons.</li> <li>- Il n'y a pas d'horaire et de jour de livraison déterminé.</li> </ul>
	Afin d'assurer l'acheminement de denrées entre les sites du lot 1 UTQ et du lot 3 MAX, sans recours à la sous-traitance (p. 9.5 du CDC), des places de parking sont-elles réservées pour garer les véhicules de livraison de l'exploitant ?	Il y a des accès livraison pour tous les lieux, sans place de livraison dédiée. Les véhicules de livraison ayant besoin d'être stationné plus longtemps doivent être porteur d'un macaron. L'exploitant a la possibilité d'acheter ces macarons de stationnement pour les différents parkings du campus aux mêmes prix que les collaborateurs de l'UNIL. Des places couvertes peuvent également être louées dans la galerie sous l'Unithèque.
	Les travaux de la cuisine impliquent-ils aussi des changements de la zone de Self-Service ?	Non
	Des modifications - travaux sont-ils prévus également pour le satellite ?	Non

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Disposons-nous d'un droit de regard sur les travaux planifiés (plans, données techniques, matériaux) ?</li> <li>● Les travaux de la cuisine du lot numéro 3 impliquent ils également l'établissement d'une zone de production préliminaire liée à la zone de froid ?</li> <li>● Une zone préliminaire suffisante est-elle prévue dans les travaux ? Pour cause direct la non-utilisation de produits de 4e et 5e gamme et par conséquent une transformation sur place de produits bruts.</li> </ul>	<p>Le futur exploitant sera intégré aux réflexions dès sa nomination.</p> <p>Le projet prévoit effectivement une zone de préparation froide, cependant l'installation d'une "légumerie" à proprement parler n'est pas prévue.</p>
	<p>Une décoration intérieure (types plantes, accrochages) en accord avec le lieu et le concept est-elle autorisée ?</p>	<p>Un nouveau réaménagement est demandé pour le restaurant de Dorigny alors qu'il est envisageable en accord avec l'UNIL ailleurs. Les concepts de décoration doivent être validés par l'UNIL.</p>

**Tableau 1 : Taille et occurrence des événements organisés par l'UNIL en 2019 et ayant nécessité un service traiteur.**

<b>Nbr. de participants</b>	<b>Occurrence</b>
20	3
40	3
50	5
60	7
70	6
80	4
90	1
100	14
120	9
150	5
170	3
200	10
250	1
300	9
350	2
400	4
500	5
550	1
600	2
650	1
1000	1
1200	1

Tableau 2 : Les volumes de ventes pour les années 2018 et 2019

			Geopolis	Anthropole	Batochime	Amphimax	Internef	Unithèque
2018	1er semestre	Menus	81 373	6 940	1 975	25 630	1 999	108 170
		Boissons froides	21 718	14 671	4 701	22 620	17 585	28 151
		Cafétérie	59 107	38 875	18 113	68 411	65 678	93 409
	2eme semestre	Menus	74 507	6 381	1 419	26 956	2 004	99 973
		Boissons froides	19 639	13 503	4 157	22 386	13 885	22 539
		Cafétérie	51 683	36 630	15 165	67 104	61 545	69 135
2019	1er semestre	Menus	87 005	5 870	1 531	25 403	2 235	103 728
		Boissons froides	19 671	12 171	4 299	20 061	13 878	24 971
		Cafétérie	62 246	36 554	16 899	66 174	69 318	90 526
	2eme semestre	Menus	72 187	5 223	1 231	24 194	2 032	95 406
		Boissons froides	15 619	12 295	3 181	20 110	12 165	20 324
		Cafétérie	53 616	33 902	15 975	62 462	59 633	67 962