



Note

Concerne	Cafétéria de l'UNIL à Dorigny : Réponse à l'interpellation de A. Morin (27.09.2022)
Destinataire	Conseil de l'UNIL
Auteur	Direction
Date	15 novembre 2022

Préambule

La présente note répond aux questions posées dans l'interpellation concernant les cafétérias de l'UNIL à Dorigny déposée au Conseil de l'UNIL le 27 septembre 2022.

Pour quelles raisons les négociations entre la Direction et ZFV ont-elles échoué ?

En décembre 2021, suite à l'adjudication, la Direction de l'UNIL et ZFV ont signé un memorandum d'entente portant sur le lot 3 de l'appel d'offre. Sur cette base, ZFV et l'UNIL ont mené des négociations dans le but de conclure un contrat. Au mois de juillet 2022, ZFV a indiqué à l'UNIL qu'elle ne pouvait pas poursuivre les discussions en cours ni s'engager contractuellement avec l'UNIL, essentiellement pour des raisons économiques. De plus amples explications nécessiteraient l'approbation préalable de ZFV.

Pourquoi les travaux d'installation d'une cuisine de production à l'Amphimax n'ont-ils commencé qu'en septembre 2022, soit au moment où ils auraient apparemment dû être terminés ? Ce retard a-t-il eu une incidence sur la rupture des négociations avec ZFV ?

Les travaux de la cuisine de l'Amphimax étaient planifiés pour l'été 2022. A cause de la pandémie de COVID19, comme pour de nombreux autres chantiers, les délais de livraison de matériel ont été extraordinairement longs, c'est pourquoi le début des travaux a dû être repoussé au mois de septembre 2022. ZFV en avait été averti au début du mois de mai et a activement collaboré à trouver une solution provisoire avec Unibat à ces nouveaux délais. Plus de deux mois se sont écoulés entre le moment de l'annonce des nouveaux délais de travaux et la rupture de négociation du contrat avec ZFV (cf. plus haut). ZFV n'a pas invoqué cette raison lors de sa décision de rompre les négociations et la Direction peut raisonnablement estimer que cela n'a joué aucun rôle.

Avant d'émettre son nouvel appel d'offres pour le lot Amphimax/Batochime, la Direction va-t-elle solliciter un avis de droit en bonne et due forme à un-e expert-e reconnu-e et/ou l'opinion des autorités cantonales, sur une application éventuelle du droit des marchés publics à l'octroi de concessions pour la restauration dans les cafétérias du campus...

Dans la mesure où la Direction a désormais les compétences à l'interne, un avis de droit n'a pas lieu d'être.

Pour information, l'UNIL lance l'appel d'offre le 16 novembre 2022 pour le lot 3 selon le droit des marchés publics. À terme, tous les points de restauration du campus feront normalement l'objet d'une procédure de marchés publics lors de leur renouvellement.

...et, cas échéant, sur la validité des contrats conclus à la suite de l'appel d'offre effectué en 2021 ?

Non, cela n'est pas prévu non plus. À ce jour, en effet, la validité des contrats actuels n'est pas remise en question, ni par les parties, ni par des tiers.

La Direction entend-elle toujours réaliser son objectif annoncé fin 2022 d'une diversification de l'offre de restauration sur le campus, tout en maintenant son Cadre de référence pour l'offre alimentaire des restaurants de l'UNIL ? Cas échéant, la Direction pourrait-elle envisager :

a) De renoncer à ouvrir à Artigus le nouvel appel d'offres pour le lot Amphimax/Batochime, dans la mesure où cela est compatible avec la législation en vigueur (par exemple le droit des marchés publics, si l'appel d'offres doit y être soumis) ?

La Direction part du principe que nous parlons bien ici de diversité d'offre et non de diversité de prestataires. Sur cette base, il est important de noter que certains acteurs du domaine de la restauration collective ont la capacité d'offrir une diversité d'offre de restauration par le biais de concepts appliqués dans les différents lieux de restauration. L'appel d'offre de 2021 contenait 3 lots et la Direction avait la volonté de diversifier les prestataires de restauration, sans pour autant fermer la porte à une excellente candidature qui aurait permis de satisfaire cette diversité d'offre.

La législation cantonale en matière de marchés publics vise notamment à garantir une égalité de traitement entre tous les soumissionnaires en se basant sur des critères d'attribution (économicité, critères qualitatifs, critères sociaux, développement durable).   ce titre, l'exclusion d'un acteur du fait qu'il est déjà présent sur le campus ne paraît pas légalement possible.

b) De modifier la directive de la Direction 5.2 sur l'organisation de réceptions dans les locaux de l'UNIL, afin de permettre une certaine concurrence dans la délivrance de services traiteur sur le campus, par exemple en limitant la zone d'exclusivité d'un restaurateur occupant une position dominante dans l'exploitation des caf terias ?

Comme indiqué dans le préambule de la Directive 5.2, l'attribution d'une zone d'exclusivité pour la délivrance de services traiteur à chacun des exploitants est une contrepartie à l'obligation qui leur est faite de respecter des prix imposés favorables à l'entier de la communauté universitaire. Ce régime et l'attribution des zones ne sont par ailleurs contestés par aucune entreprise exploitante.

L'étendue d'une zone attribuée à un exploitant est un aspect du contrat qui les lie avec l'UNIL, aspect qui pourrait être modifié moyennant l'ouverture de nouvelles négociations. La Direction estime toutefois qu'envisager aujourd'hui de telles modifications ne serait pas cohérent avec les exigences posées dans l'appel d'offre sur lesquels les candidats ont basé leur dossier et constitueraient un revirement inopportun.

La Direction reconnaît-elle qu'un appel d'offre formulé selon une procédure de marché public (ou une procédure apparent e) pourrait accroître le nombre de candidatures potentielles pour la gestion des caf terias de l'Amphimax et du Batochime ?

L'appel d'offres réalisé en 2021 s'apparentait à une procédure de marché public, dans la mesure où il s'agissait d'un concours ouvert et publié largement, disposant d'un cahier des charges complet. La méthode utilisée pour garantir la saine concurrence était très proche de celle des marchés publics. Il n'y a donc aucune raison de penser que le nombre de candidatures soit fonction du respect ou non de la loi sur les marchés publics. En comparant les chiffres de l'UNIL à ceux de l'EPFL - qui a réalisé un appel d'offres pour ses 3 lots de restauration sous les règles des marchés publics en 2020 et 2021 - on peut constater que la méthode utilisée n'a pas d'influence sur le nombre de candidatures :

EPFL : Lot 1 : 4 candidatures, Lot 2 : 6 candidatures, Lot 3 : 3 candidatures.	UNIL : Lot 1 : 4 candidatures, Lot 2 : 5 candidatures, Lot 3 : 4 candidatures.
---	---

Quelle suite la Direction a-t-elle donnée à la pétition « Pour que l'UNIL conserve sa cafétéria des sports » et aux demandes de prolongation de contrat que lui aurait soumise Fit & Fun Saveurs ?

Des négociations sont en cours avec Fit&Fun Saveurs Sàrl. La Direction ne peut donc pas communiquer tant que l'issue de ces négociations n'est pas connue.

Comment la Direction entend-elle concilier sa décision de ne plus soumettre que les plats végétariens à des prix conventionnées avec d'éventuelles mesures cantonales visant à matérialiser le postulat Jean-Luc Bezençon et consorts adopté le 30 mars 2022 par le Grand Conseil ?

Le rapport du 30 mars 2021 de la commission traitant le postulat Bezençon intitulé "Pour le respect de la liberté individuelle des consommateurs" a été prise en considération le 5 avril 2022 par le Grand Conseil : il demande au Conseil d'État d'établir un rapport visant à "garantir le principe du libre-choix des consommateurs entre mets/produits carnés et non carnés (texte du postulat)". La Direction maintient sa politique en termes d'offre végétarienne, qui s'inscrit dans sa stratégie de transition écologique, mais reste toutefois attentive aux éventuelles décisions que son autorité de tutelle pourrait prendre à ce sujet.

Comment la Direction entend-elle concilier les exigences ambitieuses de son Cadre de référence pour l'alimentation, les revendications de certain-e-s étudiant-e-s concernant une diminution du prix des repas, et l'augmentation du coût des matières premières ?

La Direction est consciente de ces enjeux et suit attentivement la situation de précarité de certain-e-s étudiant-e-s, mais elle n'a pour l'instant reçu de revendication par voie directe, ni des étudiant-e-s, ni des restaurateurs. Elle rappelle qu'il existe des mécanismes d'aide destinés à couvrir l'ensemble des besoins des étudiant-e-s en situation de précarité (par ex. fonds de solidarité) et pas seulement leurs repas dans les cafétérias universitaires.

Dans le cadre de la commission d'alimentation, les discussions auront lieu, comme par le passé, pour tenter de concilier les intérêts des parties prenantes. La Direction entend privilégier la tenue de ce dialogue avant toute décision.