

**DÉLIBÉRATION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION
D'AVIGNON UNIVERSITÉ
N°CA-2025-088**

SÉANCE DU 7 OCTOBRE 2025

**POINT B.3.7
APPROBATION DE LA CONVENTION ENTRE AVIGNON UNIVERSITÉ
ET CAFÉS BIBAL VENDING PORTANT AUTORISATION
D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC POUR
L'IMPLANTATION ET L'EXPLOITATION DE DISTRIBUTEURS DE
BOISSONS ET DENRÉES ALIMENTAIRES**

Le Conseil d'administration, en sa séance du 7 octobre 2025, sous la présidence de Georges LINARÈS, Président,

Vu le code de l'éducation et notamment ses articles L123-3 et L712-3,
Vu le code général de la propriété des personnes publiques et notamment ses articles L2122-1 et suivants et L2125-1,
Vu les statuts d'Avignon Université,
Vu le règlement intérieur du Conseil d'administration d'Avignon Université,

Après en avoir délibéré,

Approuve la convention entre Avignon Université et Cafés Bibal Vending portant autorisation d'occupation temporaire du domaine public pour l'implantation et l'exploitation de distributeurs de boissons et denrées alimentaires, telle qu'annexée à la présente délibération.

Vote du Conseil d'administration : favorable à l'unanimité

Membres composant le conseil : 27
Membres présents (13) ou suppléés (3) : 16
Membres absents et non suppléés : 11

Affaire suivie par

Alain RICHAUD
Vice-président du Conseil
d'administration

Téléphone

+33 (0)4 90 16 28 09

Courriel

vice-president-ca@univ-avignon.fr

Le Président d'Avignon Université

Georges LINARÈS
Signature calligraphique
le 21/10/2025 10:22:15 +02:00



AVIGNON
UNIVERSITÉ

**AVIGNON UNIVERSITE
Campus Hannah Arendt**

74 rue Louis Pasteur
84 029 Avignon cedex 1

Tél. +33 (0)4 90 16 25 00
univ-avignon.fr

Transmise au recteur de région académique, chancelier des universités, et publiée le 21 octobre 2025

<p align="center">CONVENTION PORTANT AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC POUR L'IMPLANTATION ET L'EXPLOITATION DE DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE BOISSONS ET DENREES ALIMENTAIRES</p>
--

Entre les soussignés :

Avignon Université,

Établissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel,

74 rue Louis Pasteur, 84029 Avignon Cedex 1,

N° SIRET : 19840685200204,

Représentée par son Président, M. Georges LINARES

Ci-après dénommée : « l'Université » ;

D'une part,

Et :

L'entreprise CAFES BIBAL VENDING, société par actions simplifiée au capital de 1.048.860 euros, immatriculée au RCS de Montpellier sous le n°345 255 087, dont le siège est sis Écoparc 236 rue de la Sarriette 34130 SAINT-AUNES représentée par M. Thomas BERTRAND en qualité de Président, Professionnel de la distribution automatique, lui-même représenté par Mme Danielle COGLIO, Manager Suivi Clients.

Ci-après dénommée « l'Occupant » ;

D'autre part,

Ci-après désignées conjointement « les parties » ou individuellement « la partie ».

Vu le code de l'éducation et notamment son article L.123-3 ;

Vu le code général de la propriété des personnes publiques et notamment ses articles L.2122-1 et suivants et L. 2125-1 ;

Vu les statuts de l'université ;

Vu le règlement intérieur de l'Université ;

Il a été convenu ce qui suit :

Table des matières

PREAMBULE	4
CHAPITRE 1 – DISPOSITIONS GENERALES	4
Article 1 - Objet de la convention	4
Article 2 - Nature de la convention	4
Article 3 - Durée de la convention	4
Article 4 - Obligations de l'occupant	4
Article 5 - Lieux d'occupation	5
CHAPITRE 2 – ACTIVITE DE L'OCCUPANT	5
Article 6 - Caractéristiques des appareils	5
Article 7 - Produits proposes	6
Article 8 - Respect de l'environnement	6
Article 9 - Communication	7
CHAPITRE 3 – CONDITIONS D'EXPLOITATION	7
Article 10 - Conditions générales	7
Article 11 - Interlocuteurs	7
Article 12 - Installation	8
Article 13 - Réalisation de travaux d'aménagement	8
Article 14 - Accès aux bâtiments	8
14.1 – Horaires d'accès aux bâtiments	8
14.2 – Conditions d'accès aux sites	8
Article 15 - Fourniture des fluides	9
Article 16 - Approvisionnement	9
Article 17 - Entretien des machines	9
Article 18 - Maintenance technique et gestion des pannes	10
18.1 – Obligation de maintenance technique	10
18.2 - Délais d'intervention	10
CHAPITRE 4 – DISPOSITIONS FINANCIERES	11
Article 19 - Prix	11
Article 20 - Redevance d'occupation	11
20.1 – Redevance fixe	11
20.2 – Redevance additionnelle	11
20.3 – Documents justificatifs à fournir	12
20.4 – Versement de la redevance	12
20.5 – Révision des tarifs et de la redevance	12
20.6 – Impact d'une fermeture exceptionnelle sur la redevance	12
Article 21 - Impôts et taxes	12
CHAPITRE 5 – RESPONSABILITES ET ASSURANCES	12
Article 22 - Responsabilités	12
Article 23 - Assurances	13

23.1 Responsabilités civile d'exploitation	13
23.2 risques locatifs.....	13
Article 24 - Justification des assurances	13
CHAPITRE 6 – PENALITES.....	13
Article 25 - Typologie des pénalités	13
25.1 – Pénalité pour non fourniture des documents obligatoires.....	13
25.2 – Pénalité pour retard de paiement de la redevance.....	13
25.3 - Pénalité pour défaut d'intervention	13
25.4 - Pénalité pour retard de restitution des locaux	14
Article 26 - Application des pénalités	14
CHAPITRE 7 – VIE DE LA CONVENTION.....	14
Article 27 - Modification de la convention.....	14
Article 28 - Article 26 - Cas de suspension de la convention.....	14
Article 29 - Fin de la convention.....	14
29.1 – Terme de la convention	14
29.2 – Résiliation anticipée de la convention	15
29.3 – Résiliation anticipée pour cas de force majeur, motif d'intérêt général	15
29.4 – Résiliation anticipée en cas de faute de l'une ou l'autre des parties.....	15
29.5 – Restitution des espaces mis à disposition.....	15
CHAPITRE 8 – AUTRES DISPOSITIONS.....	16
Article 30 - Personnel	16
Article 31 - Mesures d'urgence	16
Article 32 - Droit applicable	16
Article 33 - Documents contractuels	16
Article 34 - ARTICLE 34 - SIGNATURE ELECTRONIQUE	16
Annexes	18
Annexe 1 : Tableau implantation et plans	18
Annexe 2 : BPU	24
Annexe 3 : Redevance financière	27
Annexe 4 : Charte alimentation responsable AU.....	28

PREAMBULE

Afin d'améliorer les conditions de vie et de travail de ses usagers, conformément à la mission fixée par le Code de l'Éducation et dans le cadre de la mise en œuvre de son schéma directeur «Durabilité – Action alimentation responsable», l'Université souhaite autoriser, sous certaines conditions, l'occupation de son domaine public universitaire pour l'installation et l'exploitation d'un service de restauration d'appoint par le biais d'automates de boissons et de denrées alimentaires.

Dans ce contexte, un appel à consultation a été lancé sur la base d'un cahier des charges précis et selon une procédure de sélection garantissant l'impartialité et la transparence. À l'issue de cette procédure, la société Café Bibal a été retenue.

L'occupant est un professionnel spécialisé dans la vente par automate de boissons et denrées alimentaires diverses.

CHAPITRE 1 – DISPOSITIONS GENERALES

Article 1 - OBJET DE LA CONVENTION

La présente convention a pour objet de fixer les conditions d'occupation et d'exploitation des distributeurs automatiques de boissons et de denrées alimentaires installés dans les locaux de l'Université.

Article 2 - NATURE DE LA CONVENTION

La présente convention relève du régime applicable aux autorisations d'occupation temporaire du domaine public régité par les articles L2122-1 et suivants du code général de la propriété des personnes publiques.

L'Université met à la disposition de l'exploitant, dans le cadre d'une occupation temporaire et révocable de son domaine public, des emplacements destinés à l'implantation et à l'exploitation de distributeurs automatiques de boissons non alcoolisées et de denrées diverses. Cette mise à disposition n'a qu'un caractère précaire et ne confère à l'Occupant aucun droit réel ni droit au bail. La convention est entièrement soumise au droit administratif et ne relève en aucun cas du régime des baux commerciaux ou professionnels.

L'autorisation d'occupation temporaire du domaine public universitaire est accordée à titre strictement personnel et ne pourra faire l'objet ni de cession, ni de transfert, ni de sous-location ou de prêt sous quelque forme que ce soit.

L'Occupant ne pourra en aucun cas se prévaloir des dispositions sur la propriété commerciale ou d'une autre réglementation quelconque susceptible de conférer un droit au maintien dans les lieux et à l'occupation ou à quelque autre droit.

Article 3 - DUREE DE LA CONVENTION

La présente convention est conclue pour une durée de 5 ans (en lettre).

Elle entre en vigueur à compter du 1^{er} janvier 2026, sous réserve de son approbation par le conseil d'administration de l'université. De plus, l'occupant s'engage à installer les distributeurs et les rendre opérationnels à partir du 05 janvier 2026.

Elle prendra fin le 31 décembre 2030. Elle ne peut, en aucun cas, se poursuivre par tacite reconduction

A l'expiration de la période initiale, la convention est susceptible d'être prolongée par reconduction expresse pour une période complémentaire d'une année.

Article 4 - OBLIGATIONS DE L'OCCUPANT

L'exploitation de cette activité relève de la seule responsabilité de l'Occupant, qui en assume les risques et périls. Celui-ci s'engage à respecter la conservation du patrimoine immobilier concerné, à garantir la sécurité, le bon fonctionnement, la continuité et la qualité du service, ainsi que l'égalité de traitement entre tous les usagers.

L'Occupant s'engage à assurer l'installation, l'exploitation, l'entretien, la maintenance et le dépannage des distributeurs automatiques de boissons et de denrées alimentaires qu'il a lui-même installé.

L'Occupant se doit de maintenir un niveau constant dans la qualité des prestations offertes (qualité, quantités...).

Les équipements nécessaires à l'exploitation sont la propriété de l'Occupant qui en assure le bon fonctionnement.

L'Occupant ne pourra changer la destination des lieux mis à disposition, ni en faire un usage anormal, ni exercer ou faire exercer aucune industrie ou commerce autres que ceux prévus à la présente convention, sous peine de résiliation de celle-ci.

Toute modification de la nature de l'activité ne pourra intervenir qu'avec l'autorisation écrite préalable de l'Université.

Article 5 - LIEUX D'OCCUPATION

Les distributeurs sont implantés sur les campus Hannah Arendt et Jean-Henri Fabre, dont les adresses et les emplacements précis figurent en Annexe 1, laquelle détaille également les types de machines autorisées.

Les sites, emplacements et typologie de distributeurs mentionnés à la signature de la présente convention sont susceptibles d'évolution (nouveau bâtiment, occupation supplémentaire sur un site, déplacement sur un autre lieu d'occupation...).

L'Occupant peut, en concertation avec l'Université, modifier les équipements placés en fonction du nombre de consommation afin de les adapter aux différents sites.

En aucun cas il ne sera accepté d'extension ou d'installations à l'initiative de l'Occupant en dehors de l'emplacement réservé. Toute modification donne lieu à l'établissement d'un avenant et éventuellement à l'établissement d'un procès-verbal d'installation complémentaire.

L'emplacement occupé ne pourra être le lieu d'apposition de publicités et affiches sans lien avec l'activité exercée dans les locaux.

La clientèle sera principalement la suivante :

- Les étudiants ;
- Le personnel enseignant ou administratif ;
- Les personnes extérieures se déplaçant au sein des bâtiments pour tout motif (colloques, séminaires, formations, entreprises assurant des prestations ou des travaux pour l'Université, ...).

L'Occupant a l'interdiction d'attirer une clientèle extérieure, notamment par des publicités.

L'Université s'engage :

- Offrir aux consommateurs l'accès libre et constant à l'appareil sous réserves des périodes de fermetures prédéfinies et de nature exceptionnelle liées à l'ordre et à la sécurité ;
- À ne pas débrancher ou mettre hors service les distributeurs, sauf cas de force majeure.
- À prévenir l'Occupant en cas de fermeture des locaux.

CHAPITRE 2 – ACTIVITE DE L'OCCUPANT

Le distributeur automatique est, et demeure, la propriété inaliénable de l'Occupant. En aucune circonstance, l'Université ne doit permettre ou autoriser sa saisie.

Article 6 - CARACTERISTIQUES DES APPAREILS

L'Occupant détermine le type de distributeur en fonction des besoins identifiés et soumet à l'Université, pour accord préalable, le modèle retenu.

Les distributeurs installés devront être neufs ou reconditionné à neuf, esthétiques, simples d'utilisation, permettre une sélection claire des produits et afficher de manière lisible les prix correspondants. Ils devront s'intégrer de façon harmonieuse dans les espaces mis à disposition par Avignon Université. L'habillage de chaque distributeur doit être validé par l'Université en amont.

Les appareils devront satisfaire à l'ensemble des normes en vigueur relatives à l'hygiène et à la sécurité. Le nom ainsi que le numéro de téléphone de l'Occupant devront figurer sur chaque distributeur.

Ces équipements devront être robustes. En cas de secousse répétée les parties pourront, le cas échéant, décider d'installer tout dispositif de sécurisation jugé nécessaire.

L'Occupant s'engage à adapter les distributeurs aux évolutions techniques.

L'Université s'engage à ne pas modifier l'apparence extérieure des appareils et à informer immédiatement l'Occupant en cas d'anomalie affectant leur fonctionnement général ou leur aspect.

Chaque distributeur devra obligatoirement proposer les moyens de paiement suivants :

- Espèces,
- Carte bancaire (sans contact),
- Carte Izly.

L'Occupant pourra également proposer de nouvelles solutions de paiement, notamment via des applications mobiles dédiées.

Article 7 - PRODUITS¹ PROPOSES

Les produits alimentaires vendus par l'Occupant aux consommateurs par l'intermédiaire des distributeurs seront exclusivement des produits fournis par ce dernier. Toutes les boissons et alimentations d'appoint distribuées par l'intermédiaire des distributeurs dans le cadre de la présente convention seront considérées comme vendues à emporter.

Concernant les distributeurs automatiques de snack et boissons fraîches, l'Occupant s'engage à proposer une gamme de produits répondant aux critères de la charte de l'alimentation responsable de l'Université (Cf. Annexe 4). Il est attendu que +60% de l'offre par type de produit soit en cohérence avec la charte :

- Produits « sains » : nutriscore A à C
- Privilégier des produits bio et/ou issues du commerce équitable
- Proposer des produits végan

→ Ces produits seront clairement identifiés et mis en valeur sur chaque distributeur.

- Limiter les offres de snacking classiques (nutriscore D à E)
- Limiter les produits à base d'huile de palme
- Limiter les offres de boissons en bouteilles plastique et privilégier l'aluminium, pas d'emballage de type Tétra Pack®
- Les boissons alcoolisées, énergétiques et énergisantes sont interdites.
- Les distributeurs peuvent contenir des produits salés et/ou sucrés.

Pour les distributeurs de boissons chaudes :

- Le réglage de la quantité de sucre est requis,
- Du café en grains doit être proposé.

L'implémentation d'un nouveau produit doit faire l'objet d'un accord écrit de l'Université.

L'Occupant s'engage à :

- Ne distribuer que des produits conformes à la législation en vigueur (hygiène et santé publique) et dont la date limite de conservation (DLC) n'est pas dépassée ;
- Maintenir la qualité des produits proposés ;
- Sur demande de l'Université, à modifier la gamme produit dans le cas où les consommateurs ne seraient pas satisfaits ou à faire évoluer l'offre tout au long de la durée de la convention en fonction des souhaits.

Article 8 - RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

L'UNIVERSITÉ porte une politique ambitieuse dans le champ du développement durable et de la gestion sobre des ressources naturelles et s'inscrit pleinement dans le défi de la transition écologique.

¹ Produits = boisson chaude ou froide, snacking, petite restauration

Ainsi l'Occupant doit respecter ces valeurs, notamment en proposant une offre issue du commerce équitable et/ou de l'agriculture biologique et en mettant en place des dispositifs permettant de limiter l'impact environnemental de son activité.

A ce titre, l'Occupant, s'engage à :

- Récolter et recycler le marc de café issus des machines ;
- Distribuer, dans le respect de la réglementation hygiène et sécurité en vigueur, les invendus via des filières existantes ou bien en dons aux associations étudiantes de l'Université.

Article 9 - COMMUNICATION

L'Occupant s'engage à assurer une communication/signalétique/affichage clair afin d'indiquer :

- Le nutriscore, les allergènes et les prix pour chaque produit,
- Les produits « sains » (nutriscore A à C), bio, végétariens
- Les modalités d'utilisation de l'option sans gobelet,
- Les instructions d'utilisation de la machine,
- Les moyens de contact ainsi que la procédure en cas de dysfonctionnement,
- Tout produit manquant au moment de l'approvisionnement,
- Un distributeur en panne.

CHAPITRE 3 – CONDITIONS D'EXPLOITATION

Article 10 - CONDITIONS GENERALES

L'Occupant est autorisé à percevoir directement ses recettes auprès des usagers.

L'exploitation des distributeurs de boissons et de produits alimentaires s'opère suivant les périodes et modalités d'ouverture des locaux, en veillant au respect de la tranquillité des usagers et des agents.

L'exploitation de l'Occupant cesse durant les périodes de fermetures annuelles de l'Université quelle qu'en soit la raison (le calendrier universitaire précisant les périodes de fermetures annuelles sera transmis à l'Occupant tous les ans. Pour information actuellement : quatre semaines de fermeture l'été et deux semaines de fermeture pendant les vacances de Noël).

En dehors de ces périodes de fermetures annuelles, l'Occupant s'engage à assurer l'approvisionnement de l'ensemble de ses distributeurs, et ce, même pendant les périodes de vacances scolaires.

L'Occupant agit de manière autonome. Il assume le fonctionnement, la gestion et la responsabilité de l'activité à ses frais et à ses risques et périls.

Il s'engage à respecter, en toute circonstance, les lois et règlements se rapportant tant à l'occupation des lieux qu'à l'activité autorisée.

Il devra disposer en permanence de toutes les autorisations administratives nécessaires et en justifier à première demande.

Il aura également à sa charge les frais d'installation, de mise en service, de déménagement et de retrait des distributeurs ainsi que des éventuels travaux nécessaires à leur exploitation.

Article 11 - INTERLOCUTEURS

Pour le suivi et l'exécution de la présente convention,

L'Université désigne comme correspondant privilégié de l'Occupant :

Direction du cadre de vie et de la sécurité

Florence ANDRZEJEWSKI – Directrice - 04 90 16 25 05

dcavis-administration@univ-avignon.fr

L'Occupant désigne comme correspondant privilégié de l'Université :

Commerciale – Chargée de satisfaction client :

Aline GIBERT

236 rue de la Sarriette – Ecoparc

34130 SAINT-AUNES

06.23.87.41.68

aline.gibert@cafes-bibal.fr

Manager suivi client :
Danielle COGLIO
236 rue de la Sarriette – Ecoparc
34130 SAINT-AUNES
06.85.49.95.72
danielle.coglio@cafes-bibal.fr

Ce ou ces représentants sont réputés disposer des pouvoirs suffisants pour prendre, dès notification de leur nom, dans les délais requis ou impartis par la convention, les décisions engageant l'Occupant.

Un de ces représentants devra être joignable facilement pendant les horaires de travail (de 7h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00 du lundi au vendredi).

Les parties conviennent de s'informer dans les meilleurs délais de toute modification intervenant dans l'identité ou les coordonnées des correspondants désignés.

Article 12 - INSTALLATION

L'Occupant installe lui-même les distributeurs, à ses frais et sous sa responsabilité.

Le début des prestations est prévu entre le 05 et 09 janvier 2026, l'installation des machines.

Lors de l'entrée en vigueur de la présente convention, un procès-verbal d'installation des distributeurs et un état des lieux seront dressés contradictoirement entre les parties pour les emplacements existants, lors de la mise à disposition éventuelle de nouveaux emplacements et lors de l'enlèvement éventuel de ces derniers.

Les Parties vérifient contradictoirement que les équipements disposent de tous les accessoires prévus dans l'offre de l'Occupant et qu'ils sont en parfait état de fonctionnement. Cette vérification est notifiée dans l'état des lieux entrant.

Le procès-verbal d'installation et l'état des lieux seront signés contradictoirement et seront accompagnés de photos numériques montrant l'état initial de l'installation, lesquelles pourront être utilisées comme référence lors de modifications ultérieures ou en cas de dégradations.

En outre, tout déplacement d'un distributeur sur le site, validé au préalable par l'Université, sera à la charge de l'Occupant.

Article 13 - REALISATION DE TRAVAUX D'AMENAGEMENT

L'Université met à la disposition de l'Occupant, sur chaque site, des locaux d'une surface estimée dont le détail figure sur l'Annexe 1. L'Université prend à sa charge la réalisation des travaux nécessaires à l'alimentation des distributeurs en eau et en électricité.

L'Occupant s'engage à réaliser un aménagement des machines situées aux bâtiments nord du campus Hannah Ardent, afin d'assurer une ambiance chaleureuse aux utilisateurs.

Article 14 - ACCES AUX BATIMENTS

14.1 – Horaires d'accès aux bâtiments

L'Occupant aura accès aux bâtiments pendant les horaires d'ouverture administrative : du **lundi au vendredi de 7h00 à 18h00**.

Ces horaires peuvent varier selon les bâtiments.

14.2 – Conditions d'accès aux sites

L'entrée du personnel de l'Occupant dans les locaux de l'Université s'effectuera conformément aux règles de sécurité imposées par le règlement intérieur du lieu d'implantation.

L'Occupant devra impérativement veiller à la fermeture du portail derrière lui et devra se garer sur la place qui lui a été attribuée.

L'Occupant et son personnel devront se conformer à toutes les obligations qui lui seront imposées dans le cadre des mesures de sécurité applicables aux différents bâtiments.

L'Université se réserve le droit d'interdire à l'Occupant l'accès aux locaux pour des raisons de sécurité ou liées au fonctionnement du service public, pendant de brèves périodes (manifestations exceptionnelles, etc), si cela s'avère nécessaire, sans que l'Occupant ne puisse prétendre à une quelconque indemnisation.

Le personnel de l'Occupant intervenant dans les locaux de l'Université devra être en mesure de justifier à tout moment par un document officiel son appartenance à la société titulaire de l'autorisation d'occupation.

Le personnel de l'Occupant ne peut circuler dans les locaux de l'Université en dehors des sites où son intervention est requise.

Des modalités complémentaires d'accès à certains sites sont susceptibles d'être définies par l'Université postérieurement à la signature de la convention. Le personnel de l'Occupant devra s'y conformer.

Article 15 - FOURNITURE DES FLUIDES

L'Université prendra à sa charge l'alimentation électrique de chacun des appareils. Elle s'occupera donc des travaux exigés pour l'installation des distributeurs (attentes en eau, raccordements électriques...).

L'Université ne pourra cependant être tenue pour responsable en cas de non distribution des fluides, de l'électricité, du fait de pannes, coupures nécessitées par des travaux urgents dans les locaux ou de tout autre motif de non distribution indépendant de sa volonté ou consécutif à un cas de force majeure.

En cas de coupure liée à des travaux, l'Université préviendra l'Occupant.

Article 16 - APPROVISIONNEMENT

L'occupant s'engage à assurer un approvisionnement permanent, via la télémétrie, des appareils par une gamme variée de produits dans le strict respect des règles d'hygiène en vigueur, et notamment de la réglementation relative à la durée de vie des denrées alimentaires.

Les opérations d'approvisionnement des distributeurs s'effectueront pendant les périodes d'ouverture des bâtiments. Les jours et horaires d'intervention liés à l'approvisionnement sont déterminées en lien avec le représentant de l'Université.

L'approvisionnement des produits se fera de façon à éviter les ruptures de stocks. Ces approvisionnements se feront au moyen de véhicules adaptés, répondant à la législation en vigueur pour le transport des produits de ce type.

L'Occupant aura à sa charge les frais de transport et de livraison du distributeur automatique et de son approvisionnement régulier.

L'occupant s'engage à assurer une communication/signalétique claire pour tout produit manquant au moment de l'approvisionnement

Article 17 - ENTRETIEN DES MACHINES

L'entretien des distributeurs relève de la responsabilité exclusive de l'Occupant. Il inclut l'aspect esthétique et le nettoyage extérieur des appareils. Conformément à la réglementation en vigueur, il procède à l'entretien, au nettoyage, à la désinfection et au détartrage des distributeurs. Il procède régulièrement aux contrôles sanitaires.

Il doit se pourvoir des autorisations nécessaires et accomplir lui-même les formalités administratives et les contrôles d'hygiène et de sécurité afférents à son activité. Il doit si nécessaire se conformer à la réglementation en vigueur sur les dépôts de matières dangereuses.

Chaque entretien est indiqué par la mise en place d'une signalétique sur les distributeurs et notifié sur un carnet de suivi et bon d'intervention.

L'Occupant doit veiller au strict respect de la réglementation en vigueur et notamment du respect de la chaîne du froid. Il fait son affaire personnelle du préjudice tenant notamment à la non conservation de ses produits et/ou à la perte de son chiffre d'affaire qui en résulterait.

Il doit être en mesure de produire sur simple demande tout ou partie des documents nécessaires au contrôle de son activité (compte-rendu, certificats...).

L'Occupant s'engage à :

- Tenir les distributeurs ainsi que leurs abords, utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou emballages vides, en parfait état de propreté et d'hygiène afin de ne pas porter préjudice au public et aux agents de l'Université ;
- Ne laisser aucun déchet ou emballage après réapprovisionnement ;
- Transmettre sous demande de l'Université, le résultat des analyses bactériologiques qu'il doit faire réaliser, à sa charge, par un laboratoire agréé

Article 18 - MAINTENANCE TECHNIQUE ET GESTION DES PANNES

L'occupant s'engage à assurer une communication/signalétique claire pour indiquer un distributeur en panne.

18.1 – Obligation de maintenance technique

La maintenance et l'entretien des distributeurs relève de la responsabilité exclusive de l'Occupant. L'entretien inclut l'aspect esthétique et le nettoyage extérieur des appareils. Lorsqu'un appareil présentera des défauts récurrents de fonctionnement ou un aspect dégradé, l'Université pourra demander à l'Occupant de le remplacer.

L'Occupant s'engage à prendre à sa charge les dommages de tous ordres résultant des appareils de distribution.

L'Occupant assure la maintenance technique des distributeurs et prend à sa charge les frais d'entretien, de réparation et de remplacement des pièces nécessaires au bon fonctionnement des distributeurs.

En cas de besoin, les distributeurs défectueux pourront être retirés et remplacés par des appareils offrant les mêmes services.

Les interventions de maintenance devront garantir la continuité des prestations, ainsi que la qualité du service offert aux usagers.

Par conséquent, les opérations de contrôle préventif et de dépannage sur les appareils, ainsi que la traçabilité des produits devront être justifiées par l'Occupant de façon systématique dans le cadre de procédure interne à laquelle il s'est engagé.

Lorsqu'un appareil présentera des défauts récurrents de fonctionnement ou un aspect dégradé, l'Université pourra demander à l'Occupant de le remplacer.

L'Occupant s'engage à prendre à sa charge les dommages de tous ordres résultant des appareils de distribution.

18.2 - Délais d'intervention

En cas de dysfonctionnement, l'Occupant s'engage à intervenir dans un délai de 4 (quatre) heures à compter du signalement par l'Université ou le consommateur.

En cas de panne lourde nécessitant le remplacement d'un matériel, l'Occupant s'engage à réaliser ce remplacement dans un délai de 72 (soixante-douze) heures à compter du signalement par l'Université ou le consommateur.

Pour cela, chaque distributeur doit bénéficier d'un affichage en façade de moyens de contact ainsi que la procédure en cas de dysfonctionnement.

Ces délais s'entendent sous réserve de lois et règlements en vigueur en matière de sécurité alimentaire et qui relèvent de la charge de l'Occupant.

L'Université ne saurait être tenue pour responsable des défaillances de l'Occupant à remplir ses engagements de maintenance, de dépannage ou de réassortiment, dans l'hypothèse où les résultats attendus par l'Occupant ne seraient réalisés.

Article 19 - PRIX

L'Occupant exercera seul la direction de l'exploitation de ses distributeurs automatiques.

Les usagers, à savoir en grande partie des étudiants, ayant un budget modeste, l'Université sera très vigilante quant aux prix pratiqués.

L'Occupant précise dans son offre les prix de départ sur lesquels il s'engage, Cf. Annexe 2.

Toute demande de hausse de prix devra être communiquée à l'Université et motivée (ex : faible demande du produit, hausse du coût des matières premières). En cas d'acceptation, l'Université procédera à l'établissement d'un avenant pour formaliser cette hausse de prix.

Les prix pratiqués ne pourront être modifiés sans l'accord préalable de l'Université.

Le non-respect des prix validés par l'Université pourra être un motif de résiliation pour faute.

Les prix pratiqués devront être visibles en toute circonstance.

L'Occupant devra également indiquer à l'Annexe 2 le prix proposé pour chaque produit de la gamme "boissons" dans l'hypothèse où les gobelets et les tasses seraient réutilisés. Ce prix devra impérativement être inférieur au prix de base (boisson avec gobelet). Ces prix sont fermes la première année d'exécution de la convention. Ils sont révisables annuellement, sur concertation entre les parties, dans la limite de 3%, durant la durée de la convention sauf circonstances économiques particulières, formalisées par avenant de l'Université et sur justificatif de l'Occupant.

Tous les distributeurs proposeront, par type de produit, le même prix « public » et le même prix « personnel ».

L'Université ne sera nullement comptable d'éventuelles pertes d'exploitation.

Article 20 - REDEVANCE D'OCCUPATION

En application de l'article L.2125-1 du code général de la propriété des personnes publiques, la présente convention est soumise au versement d'une redevance.

En contrepartie de l'autorisation d'occupation du domaine public octroyée par l'Université, l'Occupant s'engage à verser à l'Université une redevance annuelle selon la proposition financière (Cf. Annexe 3) établie dans le cadre de cette AOT. Cette proposition financière de redevance comporte un montant fixe (incluant les fluides et le prix au m2 de la location de l'espace) et un montant indexé sur le chiffre d'affaires HT atteint chaque année pour l'ensemble des distributeurs. Pour permettre de calculer le montant de la redevance, l'Occupant remettra annuellement un compte d'exploitation de l'activité faisant clairement apparaître le montant du chiffre d'affaires hors taxes, et ce pour chaque équipement installé, attesté par un comptable.

20.1 – Redevance fixe

Conformément aux dispositions du code général de la propriété des personnes publiques, l'Occupant versera annuellement, une redevance fixe en tenant compte des avantages de toute natures procurés par l'occupation (consommation électricité, eau, climatisation, entretien des abords...).

Cette redevance fixe est fixée à 9 334 (neuf milles trois cent trente-quatre) € HT sur le parc total.

La redevance fixe sera ensuite versée en chaque début d'année civile et au plus tard le 28 février.

20.2 – Redevance additionnelle

L'Occupant versera en outre annuellement une redevance égale à un pourcentage de son chiffre d'affaires total hors taxe.

Conformément à son offre, l'Occupant s'engage à verser 13 % de son CA total HT, sans distinction entre les différents produits proposés.

20.3 – Documents justificatifs à fournir

L'Occupant fournira les documents suivants aux périodes définies ci-après :

Documents	Périodicité
Volume des consommations mensuelle : - par produit, - par distributeur	Annuellement (au plus tard au 15 février N+1)
Compte d'exploitation de l'activité avec montant du CA HT et TTC pour chaque distributeur	Annuellement (au plus tard au 15 février N+1)

Ces documents sont à adresser à dcavis-administration@univ-avignon.fr, au plus tard le 15/02 de l'année suivant l'année d'exercice.

L'Université peut à tout moment demander par écrit à l'Occupant tout renseignement ou précision sur son activité.

20.4 – Versement de la redevance

Le règlement de la redevance fixe et variable doit être effectué sur le compte de l'Université dans un délai de 30 (trente) jours suivant la réception du titre émis par l'Université, par virement, à l'ordre de l'agent comptable d'Avignon Université.

Cette redevance sera versée à l'Agent comptable de l'Université à la suite de l'émission d'une facture par la direction des affaires financières de l'Université.

Les versements, seront effectués sur le compte ci-dessous référencé :
AVIGNON UNIVERSITE FR76 1007 1840 0000 0010 0233 680 BIC/ TRPUFRP1

20.5 – Révision des tarifs et de la redevance

A la demande d'une des parties, ces dernières se rencontreront afin de discuter d'une éventuelle révision tarifaire.

20.6 – Impact d'une fermeture exceptionnelle sur la redevance

En cas de fermeture inhabituelle du/des bâtiment(s) hébergeant les distributeurs pour des raisons extérieures et exceptionnelles ou pour travaux, nécessitant l'enlèvement des distributeurs ou empêchant l'accès au site, l'Occupant pourra prétendre à une réduction de sa redevance fixe au prorata de la durée de l'empêchement.

Article 21 - IMPOTS ET TAXES

L'Occupant supportera tous les frais, impôts et taxes inhérents à son activité.

Le montant de la redevance d'occupation étant fixée hors taxe sur la valeur ajoutée, l'Occupant s'engage à acquitter en sus le montant de la TVA.

CHAPITRE 5 – RESPONSABILITES ET ASSURANCES

Article 22 - RESPONSABILITES

L'Occupant est responsable, tant vis-à-vis de l'Université que vis-à-vis des usagers et du public, des dommages occasionnés par le fonctionnement de son activité.

La responsabilité de l'Occupant recouvre notamment :

- Vis-à-vis de l'Université, des usagers et des tiers, l'indemnisation des dommages corporels, matériels et financiers qu'il est susceptible de causer lors de l'exercice de ses activités telles que définies par la Convention ;
- Vis-à-vis de l'Université, l'indemnisation des dommages causés aux immeubles, meubles et équipements de l'Université, qui résultent du fait de ses préposés.

L'Occupant dispose de toutes possibilités de recours contre les tiers dont la responsabilité pourrait être engagée.

Les appareils doivent répondre aux normes d'hygiène et de sécurité applicables dans le secteur concerné par l'autorisation d'exploitation, ainsi qu'aux normes de construction et d'installation qui leur sont propres. L'Occupant demeure seul responsable des dommages matériels directs qui pourraient résulter de l'installation, de l'exploitation et

de l'enlèvement des équipements. Il aura également l'entière responsabilité des dommages et nuisances éventuels pouvant survenir, de son fait ou de celui des personnes agissant pour son compte, sur son personnel et les tiers présents ainsi qu'aux locaux.

Article 23 - ASSURANCES

L'Occupant a, pour couvrir les responsabilités visées ci-dessus, l'obligation de souscrire des polices d'assurance obligatoire, selon le droit commun, pour un locataire et présentant notamment les caractéristiques suivantes :

23.1 Responsabilités civile d'exploitation

L'Occupant déclare être assurer auprès d'une compagnie notoirement solvable pour le risque au tiers et la responsabilité civile d'exploitation.

Cette assurance a pour objet de couvrir l'Occupant des conséquences pécuniaires de la responsabilité civile, quel qu'en soit le fondement juridique, qu'il est susceptible d'encourir vis-à-vis des tiers à raison des dommages corporels, matériels et immatériels qui trouvent leur origine dans l'exécution de ses obligations.

23.2 risques locatifs

L'Occupant déclare être assurer auprès d'une compagnie notoirement solvable pour les risques locatifs.

Cette assurance a pour objet de garantir les biens occupés contre notamment les risques d'incendie, dégâts des eaux, explosions, foudre, vol par effraction (afférents aux locaux mis à sa disposition et à ses agencements, matériel et mobilier), émeutes, mouvements populaires, actes de terrorisme et actes de vandalisme.

Les polices d'assurances comporteront une clause de renonciation à recours de l'Occupant à l'égard de l'Université en cas de vol, ou à l'occasion de tout dommage survenant aux biens de l'Occupant, de son personnel, et de toute personne agissant pour son compte et se trouvant sur le lieu d'implantation des machines.

Article 24 - JUSTIFICATION DES ASSURANCES

L'Occupant adresse à l'Université, sous huit jours à compter de leur signature, chaque police et avenant. Il adresse tous les ans, dans un délai de quinze jours à compter de leur règlement, une attestation d'assurance.

L'Université pourra exiger à toute époque la justification du paiement régulier des primes d'assurance.

L'Occupant s'engage à informer expressément l'Université de toute modification des contrats d'assurance.

Dans l'hypothèse où l'Occupant ne serait pas en mesure de produire des attestations d'assurance dans un délai qui ne serait être supérieur à deux mois, l'Université pourra mettre en œuvre les sanctions pécuniaires prévues au Chapitre 6 de la Convention et se réserve le droit d'abroger la présente convention.

CHAPITRE 6 – PENALITES

Article 25 - TYPOLOGIE DES PENALITES

Les pénalités ci-dessous pourront être applicables à la suite d'une première mise en demeure adressée par tous moyens, aux interlocuteurs prévus à l'article de la présente convention et restée sans réponse dans les 48h, décompté en jours ouvrés.

25.1 – Pénalité pour non fourniture des documents obligatoires

En cas de retard dans la remise des pièces prévues dans la Convention, l'Occupant encourt une pénalité forfaitaire de 100 (cent) € HT par mois de retard.

25.2 – Pénalité pour retard de paiement de la redevance

En cas de retard de paiement de la redevance ou après relance de l'Université restée sans effet, l'Occupant encourt une pénalité forfaitaire de 100 (cent) € HT par jour de retard.

25.3 - Pénalité pour défaut d'intervention

En cas de retard dans la remise en service d'un équipement tel que prévu à l'article 18 de la présente convention, l'Occupant encourt une pénalité forfaitaire de 100 (cent) € HT par jour de retard.

25.4 - Pénalité pour retard de restitution des locaux

En cas de retard dans la restitution des locaux tel que prévu à l'article 29.5, l'Occupant encourt une pénalité forfaitaire de 100 € HT par jour de retard.

Article 26 - APPLICATION DES PENALITES

Les événements et incidents générant les pénalités énumérées ci-dessus sont censés être imputables à l'Occupant, à charge pour celui-ci d'apporter la preuve du contraire.

Les différents types de pénalités ne sont pas exclusifs les uns des autres et peuvent être cumulés.

Les pénalités sont déterminées forfaitairement (en euros), le cas échéant par jour calendaire de retard, et ne seront pas soumises à l'obligation de mise en demeure préalable.

Lorsque le délai imparti à l'Occupant expire un samedi, un dimanche ou un jour férié, son échéance est reportée au premier jour ouvrable suivant.

En cas de dépassement de ce délai, la période d'application des pénalités correspondantes commence le jour suivant l'expiration dudit délai et s'achève le jour de la date effective de fin d'exécution de la Prestation.

Le montant cumulé de toutes les pénalités encourues par l'Occupant sera facturé directement par l'Université sur les prochaines factures émises à l'Occupant.

Une remise de pénalité peut être accordée à l'Occupant par l'Université, eu égard :

- Aux efforts de l'Occupant accomplis pour limiter le préjudice subi ;
- Au préjudice effectivement subi ;
- À la proportion entre le montant de la pénalité et le montant du contrat.

CHAPITRE 7 – VIE DE LA CONVENTION

Article 27 - MODIFICATION DE LA CONVENTION

La présente convention et ses annexes expriment l'intégralité des obligations des parties. Toute modification envisagée par l'une ou l'autre des parties (ajout/retrait de distributeurs notamment) fera l'objet d'une concertation qui aboutira à la conclusion d'un avenant pour la durée résiduelle d'application de la convention.

Toute modification des prix et des conditions tarifaires prévues à la présente convention (Annexe 2 et 3), fera l'objet d'une demande écrite de l'occupant et d'une validation écrite de l'Université.

Étant attaché à la présente convention, tout avenant sera soumis aux mêmes dispositions qui la régissent.

La demande de modification de la convention est réalisée en la forme d'une lettre recommandée avec accusé de réception précisant l'objet de la modification, sa cause et les conséquences qu'elle emporte. L'autre partie dispose d'un délai de deux mois pour y faire droit.

Article 28 - ARTICLE 26 - CAS DE SUSPENSION DE LA CONVENTION

La convention signée entre l'Université et l'Occupant peut faire l'objet d'une suspension temporaire dans les cas ci-après :

1. En cas de force majeure ;
2. Pour des motifs d'intérêt général, de sécurité ou d'ordre public ;
3. En cas de travaux qui nécessiteraient l'occupation de l'espace.

Avignon Université pourra suspendre à tout moment et sans délai la convention par lettre recommandée avec accusé de réception sans que l'Occupant puisse prétendre à une quelconque indemnité. En pareille hypothèse, le montant de la redevance sera calculé proportionnellement à la période de mise à disposition.

Article 29 - FIN DE LA CONVENTION

29.1 – Terme de la convention

La convention signée entre l'Université et l'Occupant cesse de produire ses effets dans les cas ci-après :

1. A la date d'expiration de la convention (Cf. Article 3) ;
2. En cas de résiliation anticipée de la convention dans les conditions fixées par l'article 29.2 et 29.3 ;
3. En cas de déchéance de l'Occupant (Cf. Article 29.4).

29.2 – Résiliation anticipée de la convention

Une résiliation anticipée de la convention pourra être demandée par l'Université, à tout moment et pour quelque motif que ce soit, sous réserve du paiement d'une indemnité de rupture équivalente aux recettes T.T.C. qui auraient été obtenues si le contrat avait été exécuté jusqu'à son terme. Ladite indemnité sera calculée comme suit : Moyenne des recettes mensuelles T.T.C. des 6 (six) derniers mois, multiplié par le nombre de mois restant à courir jusqu'au terme du contrat et divisée par deux.

Cette forme de résiliation concerne les cas autres que ceux mentionnés à l'article 29.3 visant le cas de force majeure, le motif d'intérêt général, de sécurité ou d'ordre public, le cas des travaux qui nécessiteraient l'occupation de l'espace et le non-respect des obligations définies par la présente convention par l'une des parties.

29.3 – Résiliation anticipée pour cas de force majeure, motif d'intérêt général

La présente convention peut être dénoncée par l'Université à tout moment, pour cas de force majeure ou pour des motifs sérieux tenant au bon fonctionnement du service public de l'enseignement supérieur et de la recherche ou à l'ordre public et ceci notamment dans le cadre de ses attributions d'autorité de police de l'établissement.

Cette dernière est alors résiliée dans un délai de trois (3) mois à compter de la date de notification, par lettre recommandée avec accusé de réception.

L'Occupant devra toutefois et en tout état de cause, poursuivre son activité pendant cette période.

Il est rappelé que la domanialité publique des espaces occupés s'oppose à ce que l'Occupant puisse invoquer le bénéfice des dispositions réglementaires régissant les baux commerciaux.

29.4 – Résiliation anticipée en cas de faute de l'une ou l'autre des parties

La présente convention peut être résiliée de plein droit par l'une des parties en cas d'inexécution par l'autre partie d'une ou plusieurs obligations résultant de la présente convention, sans préjudice de tous autres droits qu'elle pourrait faire valoir.

Sont notamment réputées comme fautes graves :

- Le non-respect grave et répété à l'hygiène et à la sécurité ;
- L'atteinte à la réglementation de sécurité ou aux impératifs de sécurité propres à l'établissement ;
- L'atteinte grave et répétée à l'ordre public ;
- Le non-paiement des redevances ;
- La constatation d'une fraude imputable à l'Occupant, réputée publique ;
- La non-fourniture des documents obligatoires ;
- Le manquement au caractère personnel de l'exploitation.

Cette résiliation devient effective deux mois après l'envoi par la partie demanderesse d'une lettre recommandée avec accusé de réception exposant les motifs de la résiliation, valant mise en demeure de se conformer aux obligations contractuelles et restée infructueuse.

L'exercice de cette faculté de résiliation ne dispense pas la partie défaillante de remplir les obligations contractuelles jusqu'à la date de prise d'effet de la résiliation.

29.5 – Restitution des espaces mis à disposition

À l'expiration de la convention, que ce soit par l'arrivée de son terme ou par résiliation anticipée, l'Université recouvrera la pleine disposition des biens, sans que l'Occupant puisse revendiquer aucune indemnité, quelle qu'en soit la cause.

L'Occupant s'engage à restituer les locaux dans l'état initial. En cas de dégradations, il prendra à sa charge les frais de remise en état, lesquels seront refacturés par Avignon Université.

L'Occupant devra procéder, dans un délai maximal de 5 (cinq) jours ouvrables suivant la résiliation, au retrait des distributeurs installés, sous peine de subir la pénalité prévue à l'article 25.4 de la convention. Si ce retrait tardif empêche l'installation d'un nouveau matériel et perturbe le service, l'Occupant en assumera seul les conséquences.

L'Occupant supporte l'entière responsabilité ainsi que les frais liés au démontage et au transport des appareils. Tous dommages ou dégradations constatés demeurent à sa charge, sauf s'ils résultent d'une cause extérieure à son activité ou occupation ; il lui appartiendra d'en justifier.

En cas de manquement de l'Occupant à ces obligations, l'Université pourra faire procéder, à ses frais, risques et périls, tant à l'enlèvement du matériel qu'aux travaux nécessaires à la remise en état des lieux, sans qu'aucune indemnité ne puisse être réclamée.

Article 30 - PERSONNEL

L'Occupant recrute et rémunère le personnel nécessaire au bon fonctionnement de son activité et l'emploie sous sa seule responsabilité dans le respect de la réglementation en vigueur. Le personnel devra être employé conformément aux dispositions du Code du Travail et de la Sécurité Sociale. L'Université peut faire effectuer toutes les vérifications nécessaires concernant ce personnel.

L'Occupant s'engage à fournir à l'Université la liste des agents affectés aux différents sites et aux différentes tâches ainsi que leur qualification.

L'Occupant sera responsable de son personnel, des accidents survenus du fait de celui-ci, de tous dégâts et des vols qui pourraient être commis par ses agents. Il s'engage à assumer soit pour lui-même, soit pour ses agents, la responsabilité pleine et entière eu égard aux infractions et contraventions induites en cas de non-respect de la réglementation en vigueur (vente des articles, impôts).

Article 31 - MESURES D'URGENCE

Outre les mesures prévues aux articles précédents, l'Université peut, en cas de carence grave de l'Occupant, de menace à l'hygiène ou à la sécurité, de mise en danger des personnes, prendre toute mesure adaptée à la situation y compris la fermeture temporaire des locaux ou la rupture de la convention d'occupation du domaine public.

Les conséquences financières de ces décisions sont à la charge de l'Occupant, sauf cas de force majeure, destruction totale des ouvrages, retard imputable à l'Université.

Article 32 - DROIT APPLICABLE

La présente convention est soumise au droit français.

Les contestations ou litiges qui s'élèveraient entre l'Université et l'Occupant, au sujet de l'interprétation et de l'exécution de la présente convention, feront l'objet d'une tentative de résolution amiable pendant un délai d'un mois.

En cas d'échec de cette tentative de résolution amiable, seul le Tribunal administratif de Nîmes est compétent pour connaître le litige.

Article 33 - DOCUMENTS CONTRACTUELS

La présente convention et ses annexes constituent un ensemble contractuel unique. Toute référence à la convention inclut ses annexes qui ont la même valeur contractuelle que les stipulations comprises dans le corps de la convention. Toutefois, en cas de contradiction ou d'incompatibilité entre une stipulation de la convention et celle d'une de ses annexes, les dispositions figurant dans la convention prévalent.

Article 34 - ARTICLE 34 - SIGNATURE ELECTRONIQUE

Les Parties, chacune pour ce qui la concerne :

- Reconnaît que le présent contrat a été conclu sous forme d'un écrit électronique au sens de l'article 1366 du Code civil et a été signé électroniquement au moyen d'un procédé d'identification fiable garantissant le lien de chaque signature de l'acte, conformément aux dispositions de l'article 1367 du Code civil et répondant aux exigences d'une signature électronique avancée au sens de l'article 27 du Règlement n 910/2014 du Parlement européen et du Conseil du 23 juillet 2014 concernant l'identification électronique et les services de confiance pour les transactions électroniques dans le marché intérieur et abrogeant la directive 1999/93/CE (la « Signature Électronique ») ;
- Reconnaît expressément que le présent contrat a la même valeur juridique qu'un document papier conformément à l'article 1366 du Code civil et qu'il lui est valablement opposable ;
- S'engage à ne pas contester la recevabilité, l'opposabilité ou la force probante des éléments contenus dans le présent acte sur la base de leur nature électronique ;
- S'engage à ne pas contester la recevabilité, l'opposabilité ou la force probante des données d'horodatage contenues dans le présent document ;
- Accepte la production, à titre de preuve, de tous les éléments d'identification utilisés aux fins de la signature électronique, du certificat de signature électronique joint à la présente et des modalités techniques de production de la signature électronique ;
- Reconnaît qu'il s'agit d'un original dans sa version électronique en format PDF ;

- Reconnaît que l'exigence d'une pluralité d'originaux est satisfaite, conformément à l'article 1375 du Code civil, par la transmission d'une copie électronique du présent acte dès la finalisation des signatures, cette transmission constituant une preuve irréfutable des engagements et obligations de chacun des signataires de l'acte ;
- S'engage à conserver le présent document dans des conditions qui garantissent sa confidentialité et son intégrité.

Signée à Avignon, le

Pour Avignon Université
Le Président
Georges Linarès
Georges Linares
le 26/09/2025 16:08:12 +02:00



Signée à Saint-Aunes, le

Pour Café Bibal Vending
Pour le président, Thomas Bertrand,
Danielle Coglio, Manager Suivi Clients
le 26/09/2025 15:46:10 +02:00

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Thomas Bertrand", written over a white background.

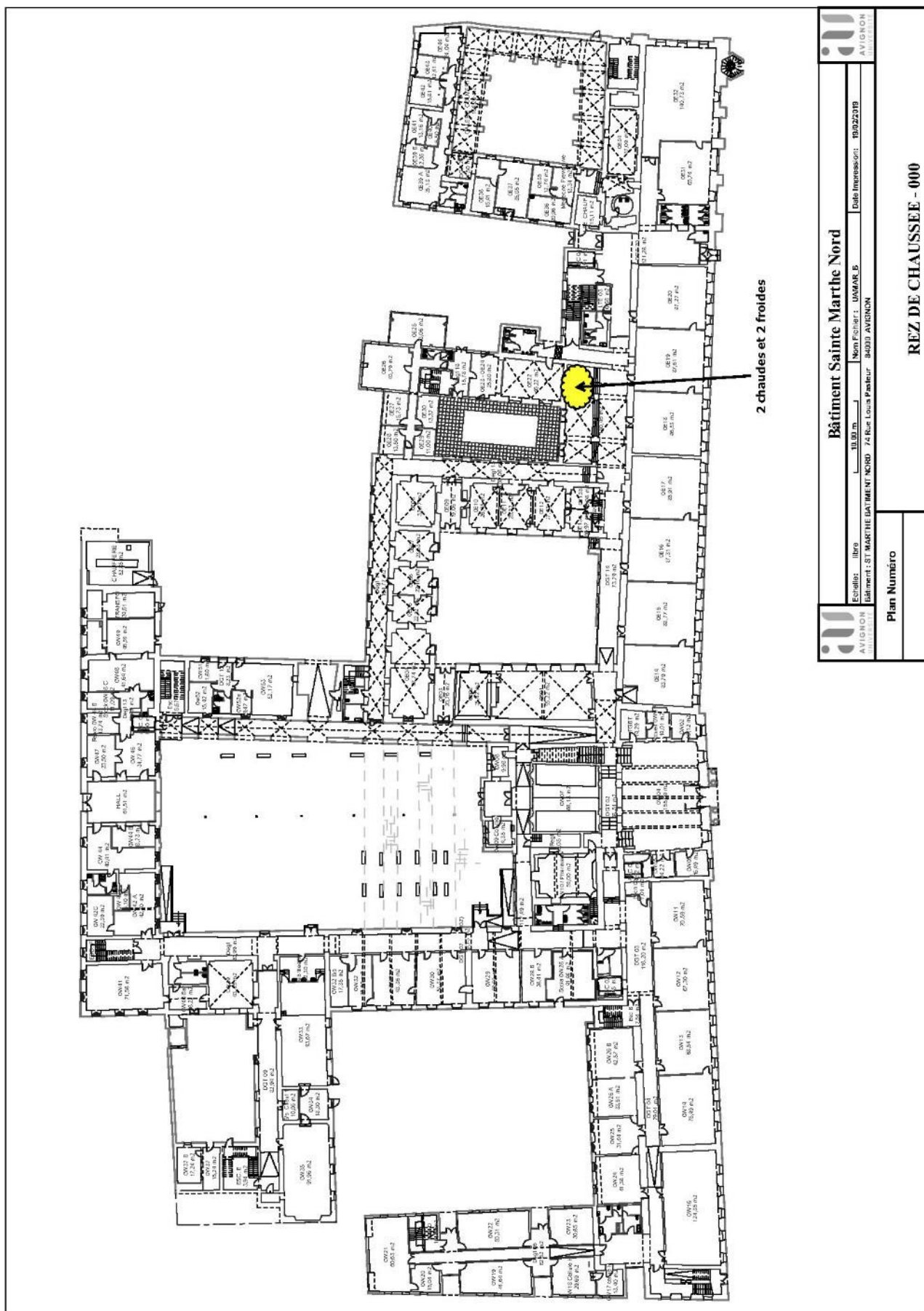
ANNEXE 1 : TABLEAU IMPLANTATION ET PLANS

TABLEAU D'IMPLANTATION

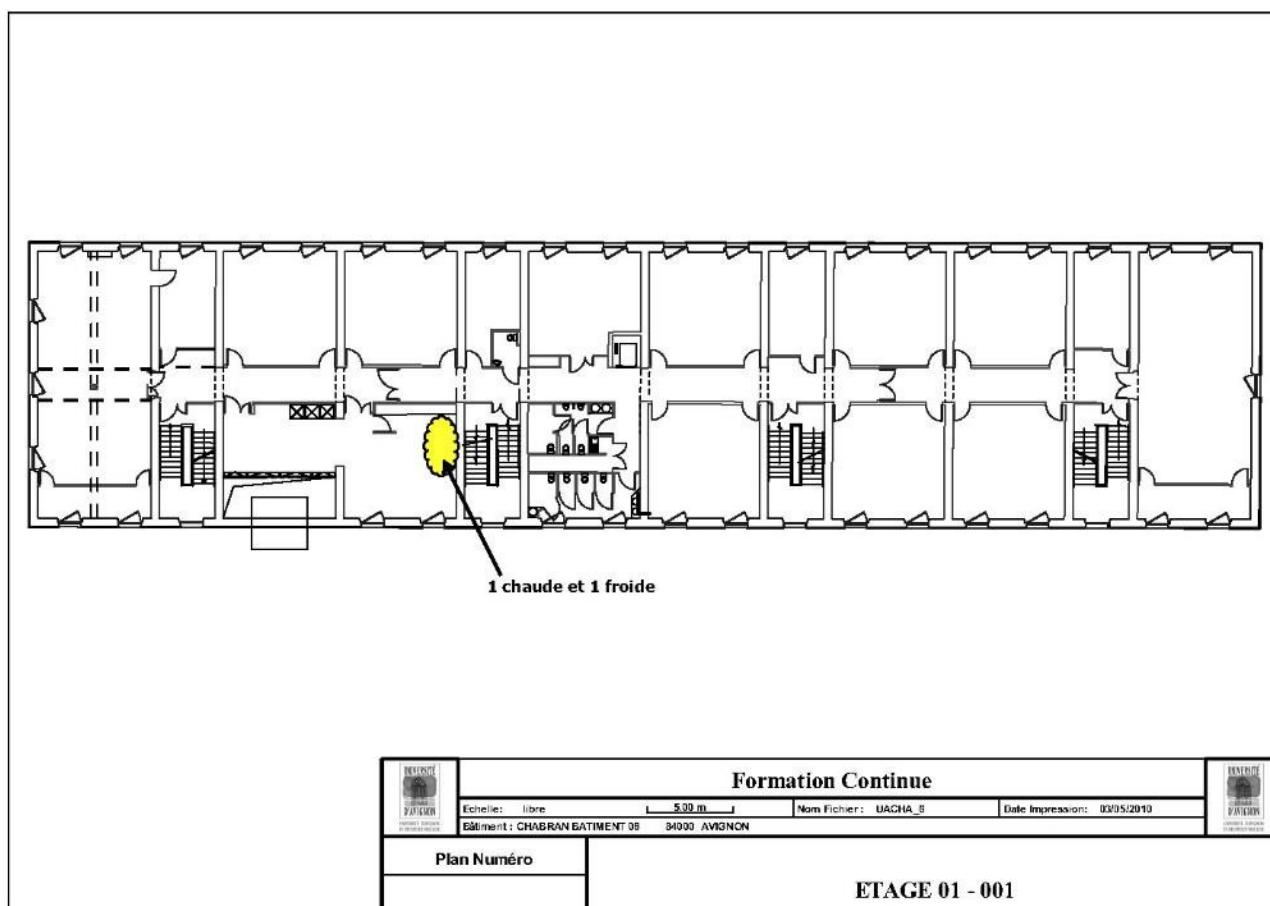
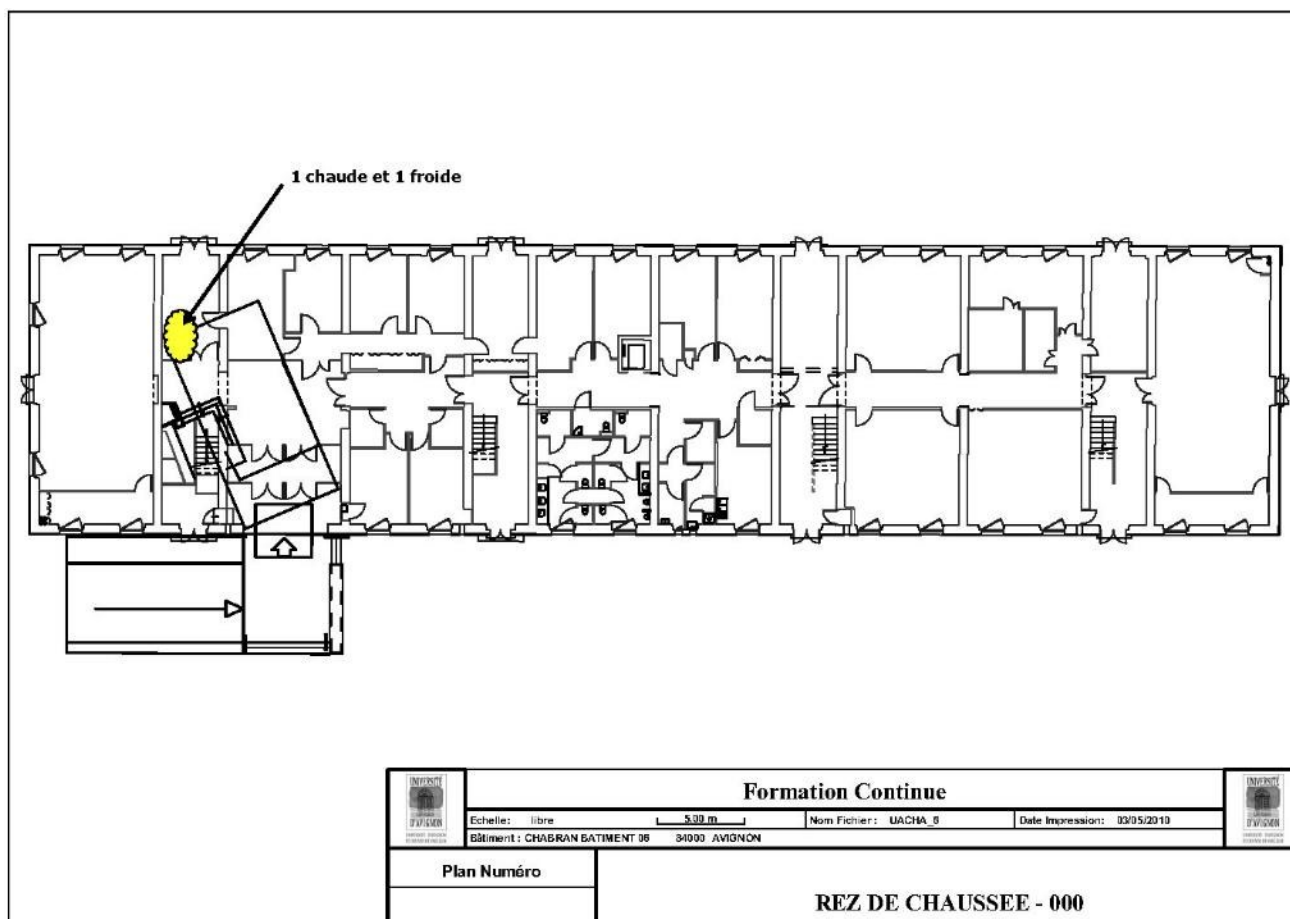
SITE BÂTIMENT	DISTRIBUTEURS BOISSONS CHAUDES		DISTRIBUTEURS DENRÉES/BOISSONS FRAÎCHES		FONTAINE RHEAVENDORS	HABILLAGE
	MAESTRO TOUCH	HÉLIOS	SWING	ROBIMAT XM		
Centre-ville, Bât Nord	✓✓		✓✓		✓	✓
CERI	✓		✓✓			
SFTLV		✓✓	✓✓			
AGROSCIENCES BAT B	✓		✓			
AGROSCIENCES BAT A			✓			
IUT		✓✓	✓	✓		

Campus Hannah Arendt – Centre-ville – Bâtiment Nord – RdC

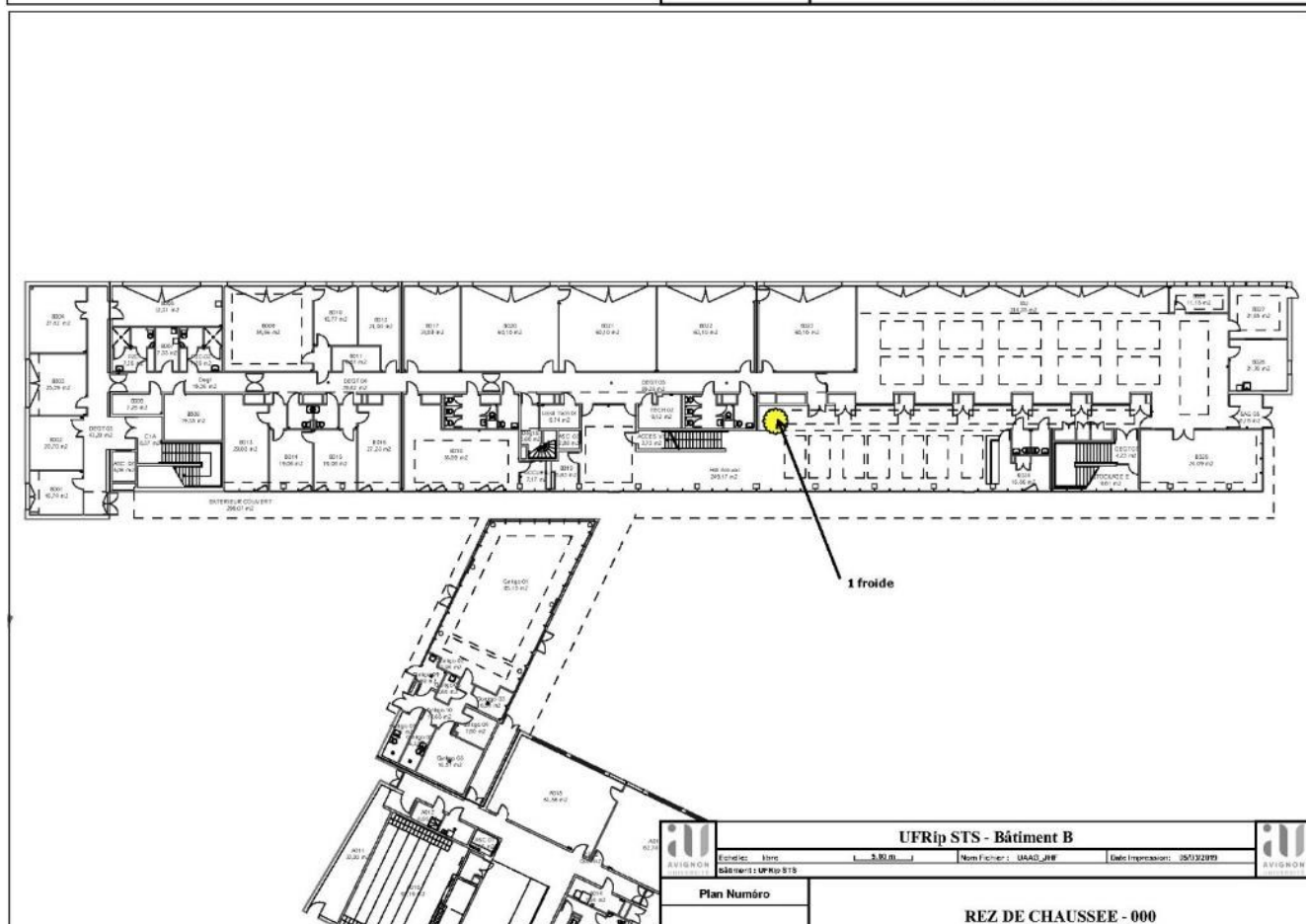
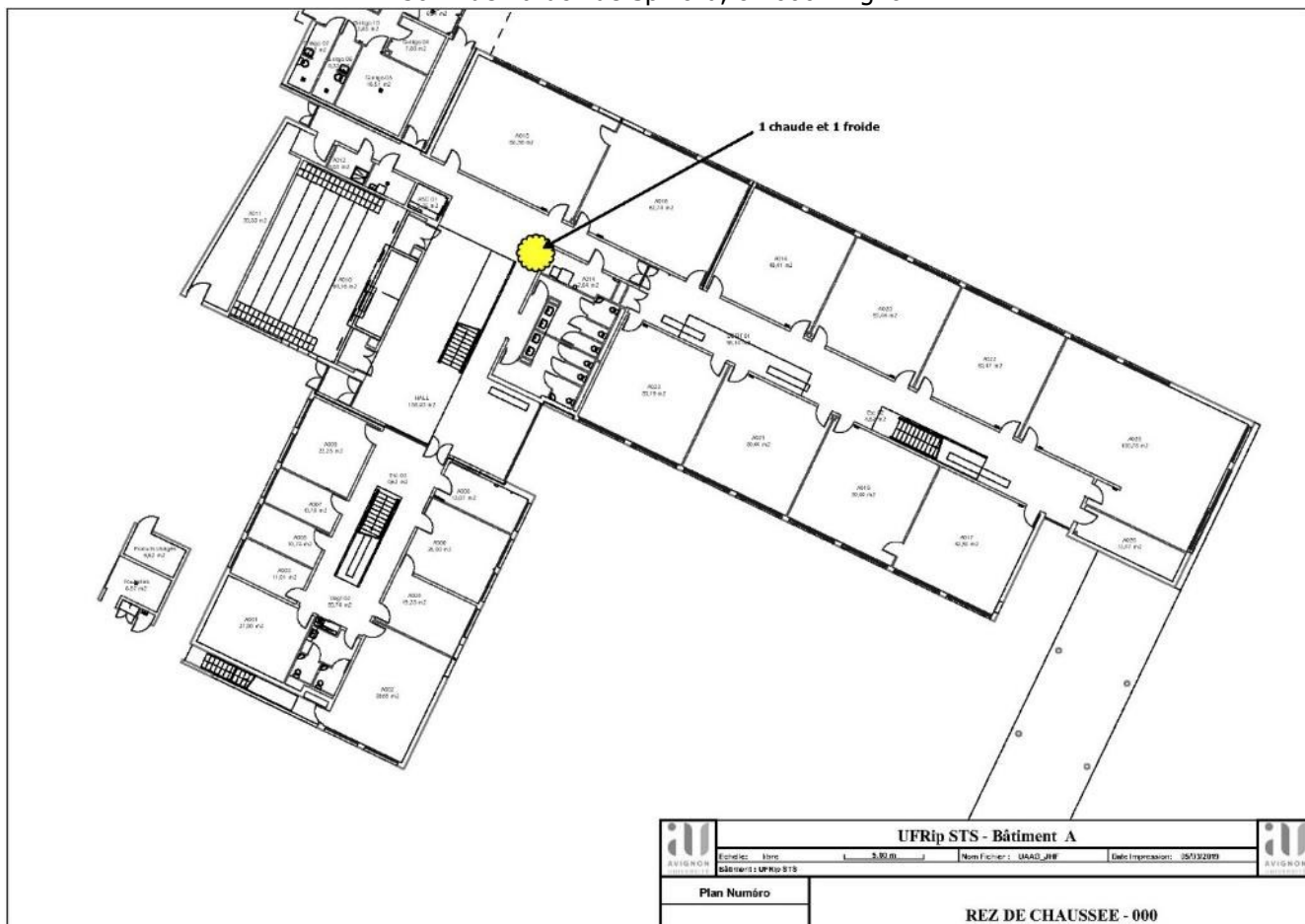
74 rue Louis Pasteur 84 000 Avignon

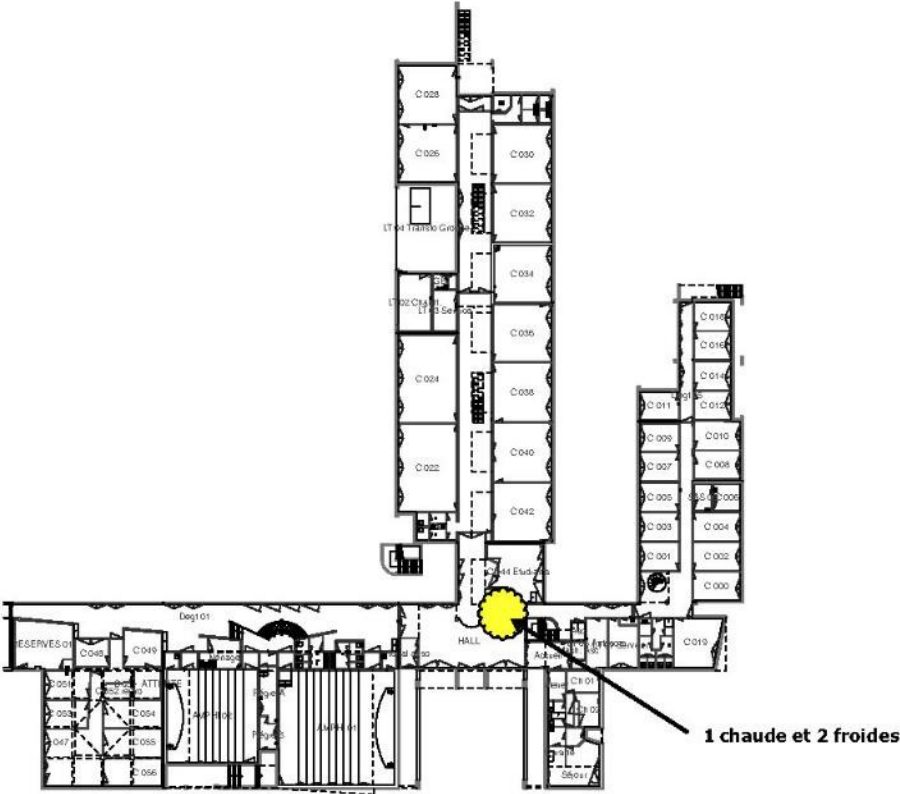




Campus Hannah Arendt – Site Chabrand - SFTLV – RdC et N+1



Campus Jean-Henri Fabre – Agrosociences - Bâtiment A et B

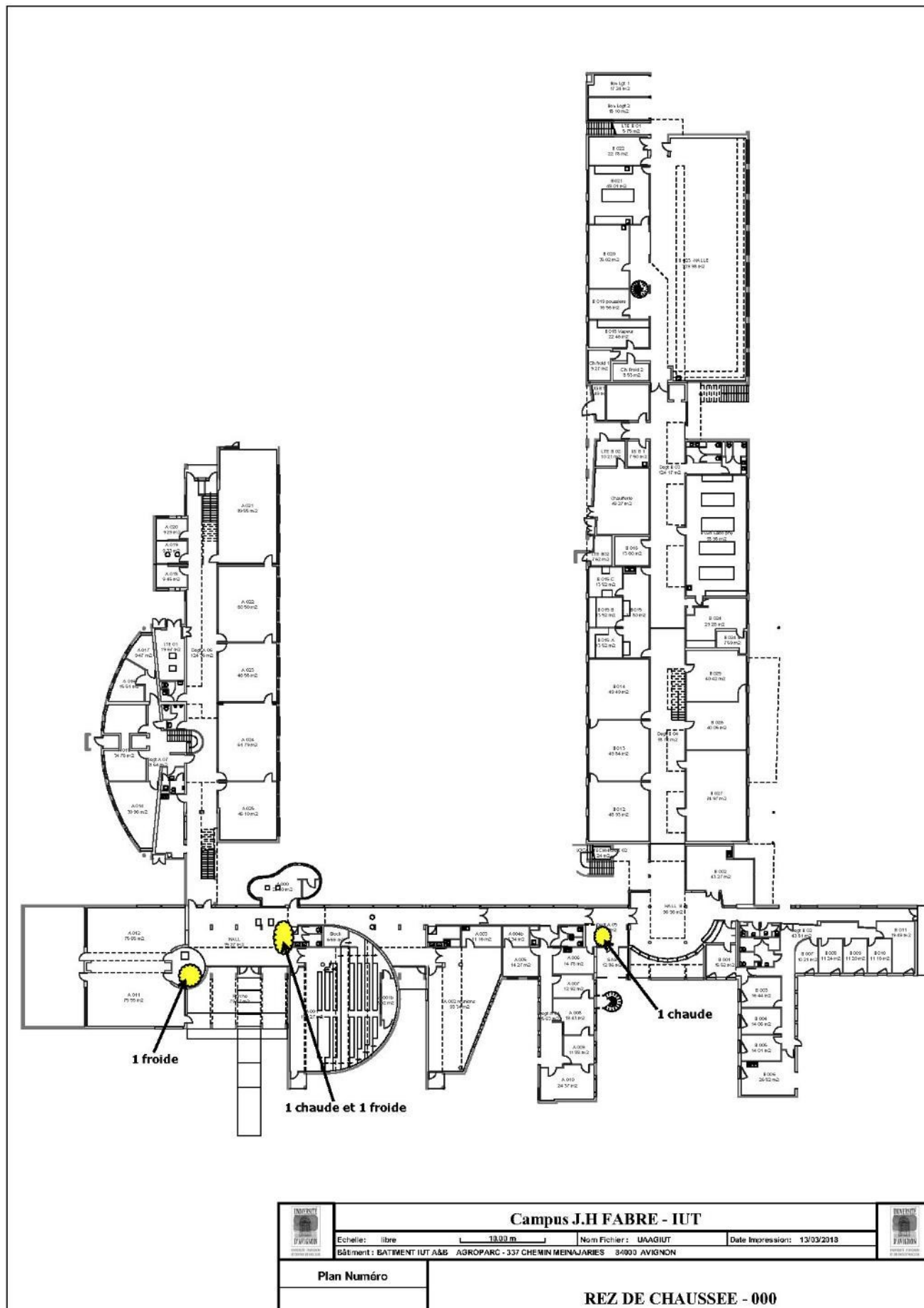




 AVIGNON UNIVERSITÉ	CERI			 AVIGNON UNIVERSITÉ	
	Echelle: 1/500	10.00 m	Nom Fichier: UAAGGM		Date Impression: 02/10/2020
	Bâtiment : CERI AGROPARC - 337 CHEMIN MEINAJARIES 84000 AVIGNON				
Plan Numéro		REZ DE CHAUSSEE - 000			
1/2					

Campus Jean-Henri Fabre – IUT – RdC

337 Chemin des Meinajaries 84 000 Avignon



ANNEXE 2 : BPU

Annexe 2 - BPU 25 09 25.xlsx

BORDEREAU DE PRIX UNITAIRES						
Veuillez reporter les prix unitaires dans les cases prévues à cet effet						
Gamme de produits	Description	Libellé	Variante 2		Autres scores	Pénalités scores
			Minimum Garanti par l'Etat conformité réglementation en C TTC	11 200 00 €		
			Catégorie FIC en 4 au public	1 euro de référence		
Produits plus sains	Produits pouvoir d'achat					
Otre boissons chaudes						
Nos Cafés 15 cl						
Café Lyophilisé - sans gobelet	Café Makamba - Lyophilisé - 100 % issu d'une agriculture raisonnable - Patroquin en France	Pouvoir d'achat - 100% issu d'une agriculture raisonnable	0,30	13,00%		
Café décaféiné en grains Orphée Béal - sans gobelet	Café Béal Orphée - Grains - Pur Arabica	Iconné dans l'histoire	0,30	13,00%		
Café Béal Crème en grains court ou long - sans gobelet	Café Béal Crème - Grains - 20 % arabica et 20 % robusta	Iconné dans l'histoire	0,30	13,00%		
Café Béal TerraCapi en grains BIO - sans gobelet	Café Béal TerraCapi - Grains 100% Arabica	BIO - Iconné dans l'histoire	0,30	13,00%		
Nos gourmands 15 cl						
Café macchiato - sans gobelet	Café Béal Crème - Régional - Grains - 20 % arabica et 20 % robusta et 100 % lyophilisé	Iconné dans l'histoire	0,30	13,00%		
Café crème ou au lait - sans gobelet	Café Béal Crème - Régional - Grains - 20 % arabica et 20 % robusta et 100 % lyophilisé	Iconné dans l'histoire	0,30	13,00%		
Cappuccino - sans gobelet	Café Béal Crème - Choclate Caprimo - Régional	Iconné dans l'histoire	0,30	13,00%		
Thé Lipton Random nature menthe ou citron - sans gobelet	Lipton - Lyophilisé	Iconné dans l'histoire	0,30	13,00%		
Chocolat chocolat fort ou chocolat 111 - sans gobelet	Lyophilisé - Arôme vanille cacao		0,30	13,00%		
Chocolat VAN HOUTEN - chocolat chocolat fort ou chocolat 111 - sans gobelet	Lyophilisé - Arôme vanille cacao	BIO	0,30	13,00%		
Lait	Régional - Lyophilisé		0,30	13,00%		
Pâtisseries / légumes ou tomates / tomates - sans gobelet	Cap Tracteur - Lyophilisé	Iconné dans l'histoire	0,30	13,00%		
Boisson gourmande vanille / noisette / crème brûlée - sans gobelet	Caprimo - Lyophilisé		0,30	13,00%		
Nos gourmands 25 cl						
Boisson gourmande AL vanille / noisette / crème brûlée / apéritif - sans gobelet	Caprimo - Lyophilisé		0,30	13,00%		
Chocolats disponibles sous sur les autres boissons chaudes - Chocolat - Cappuccino - Café Macchiato - Thé et Pâtisseries			0,30	13,00%		
Coffre supplémentaire au gobelet	Ensemble de la gamme boisson chaude concernée - Gobelet PLC		0,30	13,00%		
Gobelet réutilisable	En vente directement depuis nos distributeurs automatiques de boissons chaudes	100% recyclable - réutilisable	1,30	13,00%		
Troussette	Serve uniquement pour les boissons avec sucre - Distributeur régional sans sucre par défaut	Garantie 100% qualité d'origine distributeur				
Nos boissons froides						
Boissons froides en verre						
Sau aromatisée Citron	O Chiffelle Boissons		0,30	13,00%	B	
Sau aromatisée Menthe	O Chiffelle Boissons		0,30	13,00%	B	
Sau aromatisée Grenade	O Chiffelle Boissons	Sau aromatisée sans sucre pur Limonade d'origine distributeur	0,30	13,00%	B	
Sau aromatisée Pêche	O Chiffelle Boissons		0,30	13,00%	B	
Sau aromatisée Fraise	O Chiffelle Boissons		0,30	13,00%	B	
Boissons froides 33 cl (aluminium)						
Sau gazeuse 33 cl - Pouvoir d'achat	Pomer	Sau aromatisée sans sucre Pouvoir d'achat	1,30	13,00%	A	
Café 33 cl - Pouvoir d'achat	Papa Régional - Papa Bio - Papa cherry	Pouvoir d'achat	1,30	13,00%	B, C	
Boisson au jus 33 cl	Quasi Impact - Quasi Pomme - Quasi Framboise	Même sucre - Pouvoir d'achat	1,30	13,00%	D	
Autres boissons 33 cl	Ice Tea Framboise - Ice Tea Pêche - Lipton Impact	Même sucre	1,30	13,00%	D	
Sau gazeuse aromatisée 33 cl	Pomer citron gazeux - ananas mangue	Même sucre	1,30	13,00%	B	
Sau pétillante au jus 33 cl	Sodally Pêche - Fraise - Litchi - Caramel	Sau aromatisée - Arôme naturel - Patroquin en France	1,30	13,00%	C	
Jus de fruits 100% pur jus 33 cl	Ménule Rais Orange / Ménule Rais Pomme / Ménule Rais Multifruit	Sau sucre ajouté	1,30	13,00%	D	
Boisson bio au jus 33 cl	Clippa (Serg) Citron Gingembre - Camille pêche orange - Menthe citron et citron vert	BIO - sans sucre ajouté - Patroquin en France	1,30	13,00%	C	
Sau sucrée 33 cl	Schweppes Agrumes - Orange - Seven Up - Santa orange - Seven Up aromatisé		1,30	13,00%	D	
Café 33 cl	Coca Cola - Coca Cola Cherry - Coca Cola Zero		1,30	13,00%	B, C	
PET 40 à 50 cl (plastique)						
Sau au jus de jus 50 cl - Pouvoir d'achat	Volvo (Serg) - Sodally - Caramel - Lait citron - Lait pêche - Villal fruitée pêche	Même sucre - sans ajouté - moins de 5% de sucre ajouté - Pouvoir d'achat	1,30	13,00%	C, B	
Sau gazeuse 50 cl - Même sucre	San Pellegrino	Sau aromatisée sans sucre	1,30	13,00%	D	
Boisson au jus 50 cl	Quasi Impact - Quasi Pomme - Quasi Framboise - Pêche citronade - Ice Tea Green - Ice Tea Pêche	Même sucre	1,30	13,00%	D	
Thé fruit allégé 40 cl	Fruitée	Même sucre	1,30	13,00%	D	
Sau sucrée 50 cl	Schweppes Agrumes - Orange		1,30	13,00%	D	
Café 50 cl	Papa Régional - Coca Cola - Coca Cola Cherry - Coca Cola Zero		1,30	13,00%	B, C	
Autres boissons froides						
Jus 33 cl	Thé blanc - pêche - bio - Thé vert - menthe - citron - Malté glacé - passion - citron vert	BIO - naturel en caramel	2,30	13,00%	B, C	
Bouteille eau minérale 50 cl						
Sau Minérale 50 cl	Vital	Pouvoir d'achat	1,30	13,00%	A	
Otre confiserie / biscuits / produits salés						
Gâteaux - Biscuits						
Madeiras - Pouvoir d'achat	Saint-Michel Nature	Pouvoir d'achat - Sans huile de palme	1,30	13,00%	C	

Page 25 sur 29

Fromages (25G)	Sodexo : Simple et Bon Complet Rocotte ; Jambon Emmental ; Poulet Rôt (Gaul)	Produit ménagé en France	2,50	~3,00%	A et C	
Boissons (100G)	Sodexo : Jambon Supérieur Emmental ; Chèvre Tomates Mennées ; Poulet Gaul ; From Gaul ; Rôt de Porc	Produit ménagé en France	2,40	~3,00%	B et C	
Autres produits frais - Sodexo	Wag ; Croque Monsieur ; Burger	Produit ménagé en France	3,00	~3,00%	B et C	
Plats préparés - Pasta Box						
Pasta Ren. Sodexo (250G)	Poulet Crème ; Jambon champagne ; Jambon emmental ; Lardons saignés ; Ricotta agrand ; Chèvre sauce tomate ; Fromages d'alers ; Carbonara ; Bolognaise	Produit ménagé en France	3,00	~3,00%	B et C	
Plats préparés divers (200G)	Marm. (plus de 20 Variétés au choix, nutracore B) - Sauc. bourguignon - Bolognese de veau - Spaghettis Bolognaise Bœuf - Tagliatelles Crème Bœuf	Produit ménagé en France	4,00	~3,00%	B	
Plats cuisinés diététiques (200G)	Waghi Waldchens - 113 variétés au choix, nutracore A ou B - Bolognese de veau - Fromages lardés au Saumon - Cabillaud fondue de Pommes - Canelloni Ricotta	Produit ménagé en France	4,00	~3,00%	B	
Entrées - Desserths						
Entrées	Sodexo : Saumon restaurant - Cabillaud au Poulet (200G) ; Cardines rapées ; Rôt à la provençale	Produit ménagé en France	2,40	~3,00%	B	
Desserts Pâtisseries (100G à 110G)	Sodexo : Parle de Pan ; Fondant au Chocolat ; Fraise au Citron ; Fraise Normande ; Fromage ; Cake moelleux	Produit ménagé en France	2,40	~3,00%	A, B	

ANNEXE 3 : REDEVANCE FINANCIERE

Proposition Café Bibal Vending, juin 2025 :

	Variante 1	Variante 2	Variante 3
Minimum Garanti pour 12 mois consécutifs d'exploitation en € TTC	4 100,00 €	11 200,00 €	15 700,00 €
Taux de redevance sur Tarifs TTC en € au public	5,00%	13,00%	18,00%

Avignon Université a fait le choix de la variante 2.

ANNEXE 4 : CHARTE ALIMENTATION RESPONSABLE AU



Charte de l'alimentation responsable

Préambule : Face aux enjeux environnementaux et climatiques actuels, il est impératif que nos sociétés opèrent une transformation profonde. L'engagement de notre établissement en faveur de la transition environnementale s'inscrit à travers son schéma directeur de durabilité approuvé en CA le 23 février 2024.

Dans ce cadre, promouvoir une alimentation saine, de qualité, de proximité basée sur les circuits courts répond à des besoins de santé publique, de qualité de vie et d'améliorations environnementales et sociales.

Objectif de la charte : La présente charte expose et établit les valeurs, les normes et les pratiques d'Avignon Université en matière de restauration. C'est un outil de dialogue avec ses partenaires et ses prestataires.

1- Principes d'une alimentation responsable à Avignon Université pour diminuer l'empreinte carbone des repas et favoriser une alimentation saine

- Privilégier les produits :
 - Frais
 - Issus de circuits courts, locaux, de saison
 - Issus de modes de production durables ou biologique et du commerce équitable
 - Durable et de qualité
- Privilégier le fait maison
- Privilégier les alternatives végétales aux protéines animales. Varier les sources de protéines et réduire les produits d'origine animale.
- Réduire les produits transformés ou controversés pour la santé : huile de palme, colorants, additifs ou produits chimiques...
- Tendre vers le zéro déchet :
 - Réduire les emballages des denrées alimentaires
 - Proscrire la vaisselle jetable en privilégiant le biodégradable
 - Proscrire les bouteilles plastiques :
 - Utilisation de l'eau potable
 - Favoriser les bouteilles en verre consignées
- Éviter le gaspillage alimentaire :
 - Optimiser les commandes, la production et la gestion des stocks
 - Cuisiner et servir la juste quantité
 - Favoriser la redistribution des surplus alimentaire aux profits des étudiants, associations caritatives, agents
 - Favoriser les circuits de revalorisation des déchets
- Privilégier les transports « doux » pour les livraisons

Avoir 60% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits bio dans les repas servis. Loi EgAlim à partir 1^{er} janvier 2024.

2- Définitions

- **Alimentation responsable :** « Ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. » *ADEME*
- **Alimentation responsable à AU :** une alimentation responsable repose sur des produits dont la culture, la transformation, le transport et la distribution respectent l'environnement. Les pratiques



dans la filière (du producteur au consommateur) sont durables sur les plans économique, social, environnemental... tout comme les conditions de gouvernance dans lesquelles les activités de production, transformation, distribution, consommation sont déployées : principes démocratiques, projets collectifs, lucrativité limitée, économie sociale et solidaire, mutualisations et coopérations renforcées, notamment.

- **Produit local** : dans un rayon de 50 km d'Avignon quand l'offre est disponible
- **Produit bio** : certification pour un produit issu de l'agriculture biologique (pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels, pas de produits chimiques de synthèse, pas d'OGM [Organisme Génétiquement Modifiés], limite de l'emploi d'intrants¹).
- **Produit frais** : fruit ou légume « nature » ou viande fraîche par opposition aux produits surgelés ou pré-cuisinés.
- **Fait-maison** : plat élaboré à base de légumes bruts frais ou surgelés, viande crue ou surgelée crue (éventuellement émincée ou hachée au préalable), autres produits bruts (lait, oeufs...). Par opposition, un plat utilisant les produits ci-dessous ne peut être considéré comme fait-maison : plats cuisinés (dont salades traiteurs, charcuteries, potages en brique, fruits au sirop...), préparations culinaires (sauces cuisinées, crèmes desserts en poudres, purées déshydratées), légumes ou viandes précuits.
- **Produit durable et de qualité** : produits dont la qualité est reconnue par un label officiel :
 - AB ou équivalent (Demeter, Nature et Progrès...)
 - label rouge
 - Appellation d'origine (AOC/AOP)
 - Indication Géographique (IGP)
 - Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)
 - Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE)
 - Ecolabel pêche durable (MSC)
 - Produits bénéficiant du logo Région Ultrapériphérique (RUP)

On peut ajouter que les "produits fermiers" ou "de la ferme" sont qualifiés de durables même s'ils ne possèdent pas de labels à part entière. De même, les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie peuvent être pris en compte

.....

Structure / fournisseur / prestataire : CAPES BIBAL VENDING

Nom et qualité du représentant : Nicolas MIRAS, directeur général

En tant que : ☐ Partenaire ☒ Prestataire ☐ Fournisseur d'Avignon Université, je m'engage à

respecter les principes énoncés ci-dessus.

A : Saint-Arnès Le : 05/06/2015 Signature :



¹ Apports à une parcelle agricole destinés à augmenter ses rendements. Il s'agit principalement des engrais naturels ou industriels et des produits phytosanitaires (pesticides, fongicides, insecticides...)