



Expéditeur Florence LARUE Tél : 04.38.78.33.06	Envoi sur la plateforme dématérialisée PLACE à l'ensemble des soumissionnaires		
Objet :	COMPLEMENTS N°3 dans le cadre de la procédure B25-01268-FL Prestations d'exploitation et de gestion du restaurant d'entreprise « H3 » et de l'espace de restauration rapide délocalisé « H5 » sur le site du CEA Grenoble		
Date :	07/08/25	Nos/Réf.	DG-CEAGRE-DPRSG-SMA-BLS-25-08-001707

Nombre de pages : 2

Pièces jointes : Liste des écrans (sous excel), 8 photos des écrans, 2 photos des tables de tri, annexe n°5 « Liste matériels H3 H5 version du 07 08 25 »

Madame, Monsieur,

Nous vous transmettons ci-après des compléments au dossier de consultation suite aux questions qui nous ont été posées dans le cadre de la procédure citée en objet.

Questions 1 : Masse salariale

« Pouvez-vous préciser les personnels en longue maladie ?

Des salariés sont identifiés sur l'établissement H4 ? A quoi cela correspond ?

Pouvez-vous mettre en exergue les personnels affectés au restaurant Club ?

A quoi correspond la prime d'astreinte ? »

Réponses 1 :

Concernant le personnel en longue maladie dans la liste de la masse salariale communiquée, nous vous informons qu'il n'y a qu'un salarié (magasinier) en arrêt longue maladie, nous n'avons pas de visibilité sur une date de retour.

Il y a une erreur de frappe pour les salariés identifiés en « H4 », il faut lire « H3 ». Les 2 salariés concernés sont le directeur de site et un cuisinier (le cuisinier soirs & WE).

Pour la question sur le club, il est écrit dans la liste pour 3 personnes « SAMD », cela correspond au personnel du Club.

La prime d'astreinte évoquée dans la liste de la masse salariale correspond au montant versé au salarié d'astreinte pour une durée d'une semaine (du lundi au dimanche) car un salarié est posté d'astreinte en permanence pour le restaurant H3.

Questions 2 :

« Pouvez-vous préciser le nombre d'écrans présents et leurs implantations dans le restaurant self (entrée du restaurant, stands, vitrines...) ? »

Réponses 2 :

Nous vous transmettons en pièces jointes la liste des écrans sur H3 et les photos de leurs implantations.

Sur les photos 3 à 8, les écrans ont été retirés pour cause de travaux. Ils sont positionnées en haut des stands avec des supports plafonds ou avec des supports muraux sur les poteaux.

Question 3 : Vaisselle

« Faut-il considérer la vaisselle du self listée dans l'annexe 5 comme dotation de départ à la prise de marché ? Attendez-vous qu'un réassort complémentaire soit proposé dans le cadre de nos propositions ? »

Réponse 3 :

La vaisselle du self listée dans l'annexe 5 est effectivement la dotation vaisselle de départ. Il appartient aux soumissionnaires de choisir de proposer ou non dans leur offre de la vaisselle (plus moderne et colorée) dans le cadre de la valorisation de leur offre.

Point 4 : Table de tri

Nous vous faisons parvenir en pièces jointes 2 photos concernant la table de tri du restaurant H3.

Point 5 : Matériels de l'annexe n°5

Nous avons apporté les modifications suivantes sur l'inventaire des matériels de l'annexe n°5 du cahier des charges (cf document ci-joint dans sa nouvelle version datée du 07 08 25) :

- Ajout d'un onglet avec les matériels présents sur l'espace de restauration rapide H5,
- Ajout (en rouge dans le document) des matériels dont le prestataire actuel est propriétaire ou locataire. Ces matériels ne seront plus présents au démarrage du contrat.

Nous vous remercions de bien vouloir nous communiquer, via la plateforme PLACE :

- vos questions **au plus tard pour le 29/08/25,**
- votre dossier de candidature et d'offre **au plus tard pour le 22/09/25, 16h00.**

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.

p.o. Le chef du Service des Marchés et Achats

Cécile SILVA

CEA / GRENOBLE

Service Achats

F. LARUE

Tél. 04 38 78 33 06

