



Expéditeur	Florence LARUE	Envoi sur la plateforme dématérialisée PLACE à l'ensemble des soumissionnaires	
Tél :	04.38.78.33.06		
Objet :	COMPLEMENTS N°5 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 :	05/09/25	Nos/Réf.	DG-CEAGRE-DPRSG-SMA-BLS-25-09-001816

Nombre de pages : 3

Pièce jointe : Guide d'utilisation des caisses du logiciel SAGERE

Madame, Monsieur,

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

Question 1 :

« Pourriez-vous préciser dans le cadre de la réfection du restaurant H3 si du matériel d'exploitation est remplacé ou ajouté par rapport à la liste du matériel fournit ? Sauriez-vous nous donner le détail ainsi que le fournisseur à prendre en compte ? »

Réponse 1 :

Il n'est pas prévu d'ajout de matériel dans le cadre de la réfection du restaurant H3. Si nécessaire, le matériel d'exploitation démonté et obsolète sera remplacé par du matériel neuf à l'identique.

Question 2 :

« Pourriez-vous préciser si le CEA attend une cotraitance dans le cadre de l'insertion professionnelle demandée ? »

Réponse 2 :

Le CEA laisse la liberté aux soumissionnaires de choisir dans leur offre le type de partenariat adéquat (co-traitance, sous-traitance, intérim, ...) pour la réalisation des actions à visée sociales détaillées à l'article 3.10 du règlement de consultation, aussi bien pour les personnes rencontrant des difficultés particulières d'insertion professionnelle que pour les personnes en situation de handicap.

Question 3 :

« Nous avons pris bonne note de l'annexe relative aux pénalités. Est-ce qu'il est possible de prévoir une clause permettant de plafonner le montant global des pénalités ? »

Réponse 3 :

L'article 15.7 du projet de marché prévoit un plafonnement des pénalités : « Les pénalités applicables par année sont plafonnées à 10% du montant total annuel hors taxes du marché (toutes prestations confondues). »

Question 4 :

« Liste de reprise du personnel : 2 salariés semblent affectés au site H4. Confirmez-vous cela ? Si ce n'est pas le cas, sur quelle activité sont-ils affectés ? H3, H5 ou activité club ? »

Réponse 4 :

Il s'agit d'une erreur de frappe, les 2 salariés concernés sont affectés au site H3. Cette erreur avait déjà fait l'objet d'une réponse du CEA (cf compléments n°3 du 07/08/25 référencé DG-CEAGRE-DPRSG-SMA-BLS-25-08-001707).

Question 5 :

« Annexe 3 : Onglet H3 Self : Il y a 3 tableaux d'effectifs (H3 midi, H3 self midi et H5), à quoi correspondent les 2 H3 ? »

Réponse 5 :

La colonne « H3 midi » de l'annexe n°3 du cahier des charges intitulée « Fréquentations » est la somme de « H3 self midi » + « H5 ».

Question 6 :

« Confirmez-vous que dans la nouvelle configuration il n'y aura plus d'activité « snack » servit au H3 ? Il y aura donc l'activité ci-dessous :

H3 : Self, cafétéria en libre-service et prestation Club à l'étage + H5 : Snack essentiellement ? »

Réponse 6 :

Nous vous confirmons qu'il n'y a plus d'activité snack sur le site H3, l'activité snack H3 étant délocalisée sur le site H5.

Les activités self, cafétéria en libre-service, prestation club à l'étage et prestations annexes room services sont affectées sur le restaurant H3.

Question 7 :

« Confirmez-vous que les produits laitiers doivent être servis 100% en vrac, donc aucun pot individuel ? Si oui, même au snack (H5) ? »

Réponse 7 :

En cohérence avec le label Virage à Table®, l'offre de produit laitier sera proposée 100% vrac issus de l'agriculture biologique et en approvisionnement direct (cf § A.7.2.4 du cahier des charges).

L'offre individuelle en pot jetable est interdite sur H3 mais elle peut être autorisée dans un contenant biodégradable et/ou compostable pour la vente à emporter sur H5.

Question 8 :

« Nous avons pris connaissance des minimums et maximums de points à respecter selon les gammes. Pouvez-vous nous indiquer, s'il vous plait, la valeur du point ? »

Réponse 8 :

Il vous appartient de déterminer dans votre offre financière la valeur du point selon votre modèle économique. Cette valeur de point sera notamment indiquée dans votre offre au niveau de la cellule C7 de l'annexe n°12 du règlement de consultation « Décomposition du coût d'un repas H3 - Self midi, soirs et WE, cafétéria et restauration rapide ».

Question 9 :

« Pouvez-vous nous confirmer que les frais fixes sont facturés au couvert sous forme d'admission ? »

Réponse 9 :

Nous vous confirmons que les frais fixes sont facturés au couvert et inclus dans l'admission. Les différents droits d'admission applicables par tranche de fréquentation sont indiqués dans l'annexe 12 précitée.

Question 10 :

« Subventions : Quelles sont les règles et les montants liés à celles-ci ? »

Réponse 10 :

Il existe plusieurs catégories de paiement pour les convives, la subvention patronale étant le résultat du prix du repas facturé par le prestataire soustrait du prix du repas payé par le convive.

Question 11 :

« Nous avons noté que vous êtes propriétaire des outils d'encaissement et de la base de données. Pourriez-vous nous fournir le détail de vos équipements d'encaissement ? »

Réponse 11 :

Les équipements d'encaissement sont les suivants : 3 caisses self, 1 caisse snack, 1 caisse centrale et 1 caisse club de direction.

Nous vous transmettons le guide d'utilisation des caisses du logiciel SAGERE.

Question 12 :

« Concernant les plateaux "LETI NUIT", pourriez-vous nous préciser le point de livraison ? »

Réponse 12 :

Ce point est précisé dans au niveau de l'« Attendu n° 13 : Prestation « plateaux repas » page 32 du cahier des charges : « Avant 17h00, le prestataire effectue la livraison des plateaux nominatifs dans une armoire réfrigérée dédiée et fermant à clé, au sein du bâtiment 41. »

Question 13 :

« Pouvez-vous nous communiquer les plans d'implantation des H5 et H3 (y compris les espaces de distribution et de consommation) Self et cafétérie (Snack) ? L'objectif du plan d'implantation des espaces de distribution est de positionner les postes de service. »

Réponse 13 :

Nous ne disposons pas de plans d'implantation avec les espaces de distribution et de consommation. Les photos fournies par le CEA lors du complément n°2 du 31 juillet 2025 permettent toutefois de visualiser les différents espaces.

Question 14 :

« Pouvez-vous nous faire parvenir à nouveau le lien de téléchargement des photos des différents espaces que nous avons visités le 25 juillet dernier ? »

Réponse 14 :

Voici un nouveau lien de téléchargement des 64 photos du restaurant H3 et de l'espace de restauration rapide H5 :

<https://filesender.renater.fr/?s=download&token=349b2fc4-a1a7-40a7-91f6-55616eaa7d41>

Attention, ce lien n'est valable que 2 semaines à compter de ce jour.

Question 15 :

« Bordereau - RC annexe 6 à 13 – Onglet A8 H3 Cpte prév annuel : Nous pensons qu'il y a une erreur dans la formule ligne 27 « Montant estimatif des remises de fin d'année sur les denrées »

Réponse 15 :

Oui, nous vous confirmons qu'il s'agit d'une erreur et qu'il ne doit avoir aucune formule dans la ligne 27. Le montant de cette ligne, qui correspond au montant estimatif annuel des remises de fin d'année sur les denrées alimentaires, doit être saisi par les soumissionnaires (s'agissant d'une case grise, conformément à la légende) et ne résulte en aucun cas de l'application d'une formule.

Question 16 :

« Annexe 3 Fréquentation – onglet café 2024 : Devons-nous comprendre la nomenclature comme suit ?

CAFE 13H : Fréquentation cafétérie Self H3

HORS CAFE 13H : Fréquentation Snack H5 ».

Réponse 16 :

Il faut additionner les 2 tableaux de l'onglet café pour obtenir le nombre total de cafés servis.

Exemple pour l'onglet « CAFÉ 2025 » : total 10 487 cafés servis dont 2 321 cafés gratuits à partir de 13h.

Pour connaître le nombre de cafés servis sur l'espace de restauration rapide H5, il faut se reporter à la colonne « Café » dans les onglets snack H5.

Nous vous transmettrons très prochainement d'autres réponses.

Nous vous rappelons que la date limite de remise de votre dossier de candidature et d'offre est fixée au **22 septembre 2025, 16h00 au plus tard.**

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

