

Exploitation et gestion du restaurant d'entreprise « H3 » et de l'espace de restauration rapide délocalisé « H5 » sur le site du CEA Grenoble

Procédure n°B25-01268-FL

Service Logistique Environnement: Calogero FRANGIAMONE

Service des Marchés et Achats : Florence LARUE

Sommaire

- 1. Présentation des prestations attendues**
- 2. Présentation des règles de la procédure**
- 3. Communication de la liste de la masse salariale**
- 4. Visite du restaurant H3 et de H5**



1 ■ **Présentation des prestations attendues**

PRESTATIONS DU MARCHE ACTUEL

❑ **Objet du marché en cours** : Exploitation et gestion du restaurant d'entreprise « H3 » et de l'espace de restauration rapide délocalisé « H5 » sur le site du CEA Grenoble.

- **Engagement pour une restauration durable** : Cet engagement s'est renforcé avec l'adhésion des trois restaurants du CEA Grenoble à la démarche Virage à table®, qui propose une transformation globale de l'offre : dans l'assiette (produits et recettes), autour de l'assiette (ambiance, équipements, gestion des flux), et au-delà de l'assiette (mobilisation des acteurs, animation, impact social). **En 2023, le restaurant H3 a obtenu le label Virage à table® – niveau 1** (Le référentiel de ce label est joint en Annexe 1).
- **Enjeux environnementaux** : réduction de l'empreinte carbone via des achats labellisés, une promotion de l'agriculture résiliente et vertueuse, la diminution des protéines animales, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la valorisation des déchets, et la suppression des emballages jetables.
- **Enjeux sociaux** : contribution à la santé globale des parties prenantes (convives, équipes de restauration, agriculteurs), et intégration de démarches sociales en faveur de l'insertion et du progrès pour le personnel affecté à la prestation.
- **Enjeux économiques** : équilibre des prix pour garantir un coût juste pour les convives, une transparence vis-à-vis des décideurs et une juste rémunération des producteurs.
- Avec près de **710 000 repas self servis en 2024** en cumul dans les 3 restaurants, le CEA/Grenoble **souhaite renforcer la décarbonation de son offre alimentaire : développement d'une cuisine végétale**, réduction significative de la viande, en particulier de bœuf, valorisation des protéines végétales, adaptation de l'offre grillade, etc.
- Au-delà des impacts directs sur l'assiette, **le CEA/Grenoble se positionne comme acteur de structuration des filières agricoles**, en soutenant une économie agricole durable. Par des achats directs en circuits courts, il participe activement au développement de filières et à la pérennisation des exploitations.



PRESTATIONS DU MARCHÉ ACTUEL

❑ Une exigence de durable :

- L'alignement avec **les objectifs réglementaires (loi EGALIM, AGECE, Climat & Résilience)** constitue une priorité. L'offre du futur titulaire devra s'inscrire pleinement dans cette dynamique, et ses résultats feront l'objet d'un suivi attentif.
- Le prestataire retenu **s'engage à maintenir les niveaux atteints en termes d'achats** pour garantir le maintien des filières et pour faire progresser l'offre vers une restauration toujours plus durable et territoriale.
- Le CEA attend une offre :
 - Reposant sur **des produits labellisés, en circuit-courts en lien direct avec les producteurs, et en cohérence avec les saisons**
 - Favorisant une **alimentation végétale moderne**, attractive et diversifiée
 - **Supprimant les emballages et le plastique**, en adoptant des solutions pratiques pour réduire les déchets et améliorer le recyclage
 - **Transparente et lisible pour les convives**, avec un affichage clair sur l'origine, la qualité des produits et les recettes

Dans un contexte en constante évolution, le CEA Grenoble souhaite instaurer une démarche de progrès continue, fondée sur la co-construction et en cohérence avec la démarche Virage à table®.

❑ Statistiques des deux dernières années :

- En 2024 : 156 871 repas SELF sur une base de 242 jours d'ouverture (648 repas/jours)
- En 2023 : 151 195 repas SELF sur une base de 241 jours d'ouverture (627 repas/jours)



PRESENTATION DES FUTURES PRESTATIONS

❑ Descriptions des prestations :

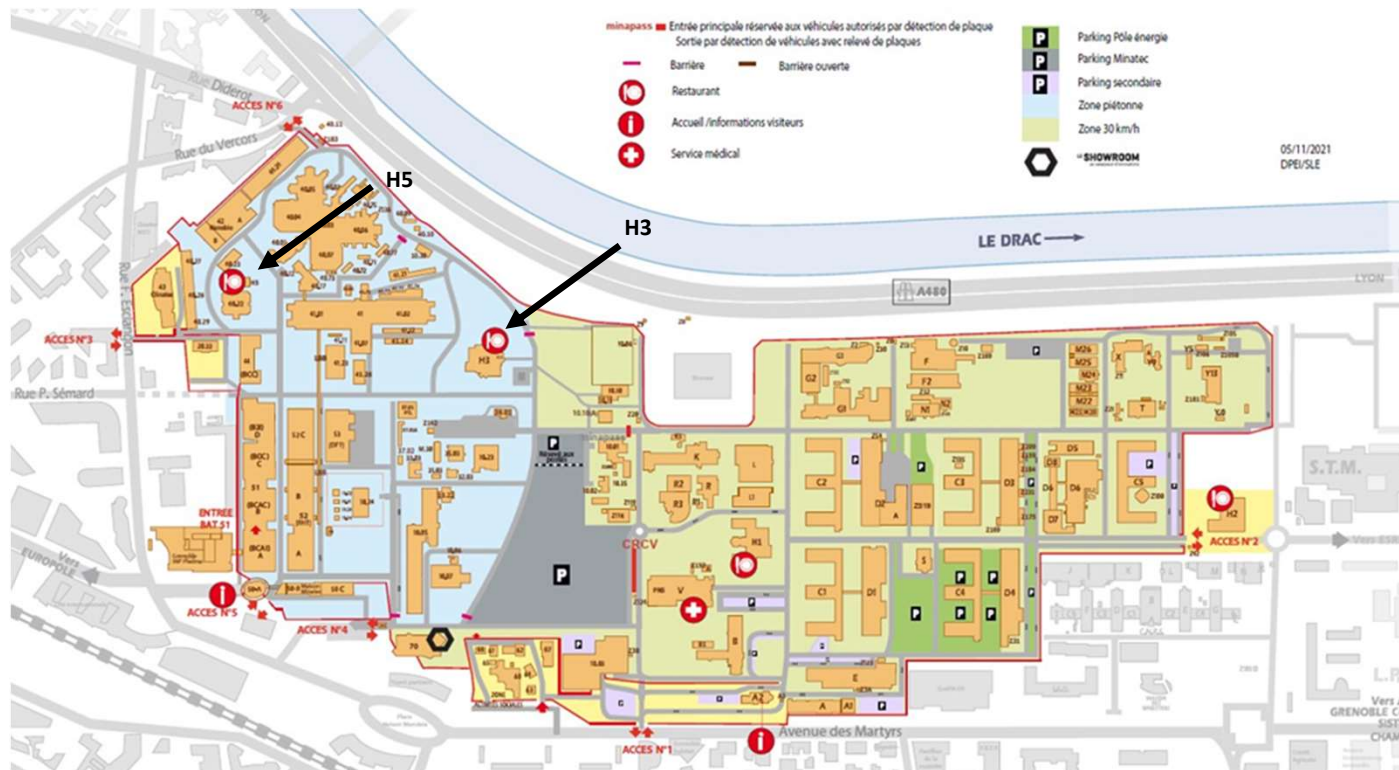
1. Le restaurant d'entreprise (**self**) situé **au rez-de-chaussée du bâtiment H3**, de type scramble d'une **capacité d'environ 450 places assises**, avec une **offre midi et soir** ;
2. Les **prestations de restauration de type « club » situées au 1^{er} étage**, d'une capacité de 126 places assises et les prestations annexes (Room service) : pauses café, plateaux repas, buffets, cocktails, ... ;
3. La **cafétéria située au RDC** proposant des boissons chaudes lors de l'instant repas midi et soir ;
4. De façon marginale, la **réalisation de plateaux repas « LETI NUIT »** destinés aux personnels postés au sein du bâtiment 41 des salles blanches, juste à côté du restaurant H3 ;
5. Une offre de service pour **l'exploitation de l'espace restauration rapide délocalisée H5**.

❑ Le CEA/Grenoble souhaite une cuisine centrée sur la qualité des produits, le respect des saisons, la mise en valeur d'une identité culinaire, le choix d'une alimentation vectrice de préoccupations sociétales, environnementales et de santé publique.



PRESENTATION DES FUTURES PRESTATIONS

□ Localisation des prestations :



PRESENTATION DES FUTURES PRESTATIONS

☐ Respect des planning et des délais d'intervention annoncés

☐ Horaires des prestations :

- Déjeuners self : **de 11h (1er passage à la caisse) à 13h45** (dernier passage à la caisse) du lundi au vendredi ; déjeuners de **11h00 à 13h le Week end, les jours fériés et les jours de fermeture du site.**
- Repas du **soir** du lundi au vendredi soir inclus : **de 18h30 à 19h45**
- Repas **Club de direction** du lundi au vendredi : **de 12h00 à 14h00**

☐ La performance du Titulaire en terme de résultat attendu est **mesurée par la mise en œuvre d'indicateurs permettant d'apprécier la bonne exécution des prestations.** Socle de qualité attendu au démarrage du contrat, soit au 1er Mai 2026 :

Indicateurs	% des achats alimentaires (en valeur d'achats HT)
% Produits de qualité et durables - LOI EGALIM *	50 %
% Produits issus de l'agriculture biologique – LOI EGALIM *	20 %
% Produits issus de l'agriculture biologique et d'approvisionnements directs	15 %
% Viandes et Poissons Durables - LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE *	100 %
% Produits bruts et frais	70 %
% Fruits et Légumes frais de saison (<i>comprendre : les fruits et légumes frais doivent être de saison</i>). Pour éviter la routine, notamment en période hivernale, les légumes verts sont autorisés.	100%
% d'achats issus d'approvisionnements directs de l'agriculture	30 %
% Produits industriels, plats préparés, produits ultra-transformés, produits 5è ou 6è gamme	Interdits



PRESENTATION DES FUTURES PRESTATIONS

□ Cahier des charges Restaurant H3 – Evolutions

- **Décarbonation de l'offre alimentaire** : maintien du choix avec **une offre végétale renforcée** (un plat végétarien supplémentaire en lieu et place d'un plat protéiné 3 fois/semaine);
- Attendus très forts sur la **qualité et l'évolution des plats végétariens**;
- Réservation **repas Soirs et WE : mise en place d'une réservation préalable** par les agents de permanence;
- Click and collect restauration rapide : **option à mettre en place permettant aux clients de commander en ligne** pour ensuite venir retirer leur repas en point de vente;
- **Arrêt du service café assisté** pour que l'EDR soit affecté à d'autres tâches et fourniture de distributeurs automatique de boissons chaudes;
- **Plat de la veille à 50%.**

Le marché relatif aux prestations décrites dans le cahier des charges est soumis à une obligation de résultat de la part du prestataire, où le prestataire doit délivrer les prestations conformément aux spécifications convenues.





2. ■ Présentation des règles de la procédure



Planning prévisionnel de la procédure

- Visites sur site: **jusqu'au 19 août 2025**
- Questions à poser sur la plateforme PLACE : **jusqu'au 29 août 2025 (au fur et à mesure)**
- Réponses aux questions: **le 2 septembre au plus tard**
- Date limite de remise des candidatures et des offres sur la plateforme PLACE : **22 septembre 2025, avant 16h00**
- Auditions n°1 des soumissionnaires : **les 6 ou 7 octobre 2025**
- Phase d'analyse, de questions/réponses, réunion n°2 : **jusqu'à mi novembre**
- Choix du titulaire : **mi novembre 2025**
- Passage en Commission Consultative des marchés: **début février 2026**
- Informations des entreprises : **début février 2026 au plus tard**
- Date de démarrage du marché : **1^{er} mai 2026**





Présentation du contenu de l'offre

01

OFFRE ADMINISTRATIVE

L'ensemble des **pièces administratives** mentionnées au règlement de consultation.

OFFRE TECHNIQUE

L'offre technique doit impérativement être établie selon les éléments demandés à l'article 4.2 du règlement de consultation :

- ✓ L'organisation générale prévue
- ✓ Les moyens humains, techniques mis en œuvre
- ✓ Les mesures qualité déployées

pour la réalisation des différentes prestations, dans le respect des spécificités techniques et des délais demandés.

L'offre technique doit **respecter les consignes indiquées** et doit traiter à minima de **manière exhaustive tous les points mentionnés**.

L'offre technique devra être **précise** et comporter les **engagements concrets** mis en place pour l'exécution du marché du CEA Grenoble.

OFFRE COMMERCIALE

L'annexe n°2 « **Tableau de prix** » dument complétée (*annexe à présenter par le CEA*)

- remplir impérativement les 3 onglets
- le 4^{ème} onglet présente le scénario du CEA pour estimer le montant du marché

Respect impératif du cadre de réponse, tous les prix et onglets doivent impérativement être renseignés

Attention

- **Conformité de l'offre** : respect des exigences formulées dans le cahier des charges, le règlement de consultation et le projet de marché.

Adaptation de vos compétences, savoir-faire, méthodes, outils et solutions, ainsi que de votre tarification, **aux performances à atteindre** définies dans le cahier des charges.

- **Procédure permettant les négociations techniques et commerciales**

Critères de jugement des offres



01

CRITERE 1

Offre commerciale :
Montant estimatif du
marché sur 5 ans

(calculé sur la base d'un
scenario précisé dans
l'article n°4 du RC)
(50%)

02

CRITERE 2

Offre technique :

L'offre alimentaire et l'offre de
service (qualité, valorisation et
innovation)
(30%)

03

CRITERE 3

Offre technique :

L'organisation générale et les
moyens humains et matériels
proposés
(10%)

04

CRITERE 4

Offre technique :

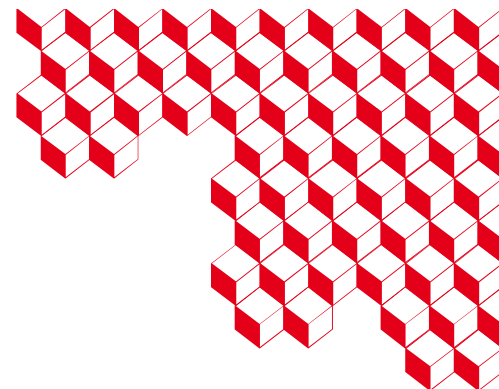
Les engagements HSE
(Hygiène, Sécurité,
Environnement)
(10%)



3. Communication de la liste de la masse salariale



4. Visite des installations



Merci pour votre attention

CEA GRENOBLE

17 Avenue des Martyrs

France