



CAHIER DES CHARGES DESTINE AUX PRESTATAIRES

EXPLOITATION ET GESTION DU RESTAURANT D'ENTREPRISE « H3 » ET DE L'ESPACE DE RESTAURATION RAPIDE DELOCALISEE « H5 » SUR LE SITE DU CEA/GRENOBLE

CEAGRE/DPEI/SLE

N° Réf : DG-CEAGRE-DPEI-SLE-CDC-25-06-001182-V1

Date : 17/06/2025

DIFFUSION LIBRE

Protection des informations : *Cocher la case* :

- ☒ Le présent cahier des charges ne contient aucune information de niveau « Diffusion Restreinte » ou « classifiées » ou relevant de la protection du potentiel scientifique et technique de la nation, ce qui permet la mise en ligne de ce document sur la plate-forme dématérialisée du CEA,
- ☐ Le présent cahier des charges contient des informations Diffusion Restreinte (DR) ou relevant de la protection du potentiel scientifique et technique de la nation ce fait la mise en ligne sur la plateforme dématérialisée du CEA de ce document **est possible via un conteneur chiffré ZED !**,
- ☐ Le présent cahier des charges contient des informations classifiées, de ce fait **la mise en ligne** sur la plate-forme dématérialisée du CEA de ce document **est strictement interdite**.

Diffusion : DG/CEAGRE/DPEI/SLE

Mots clés : CC/RESTAURANTS/SELF/RESTAURATION RAPIDE

	Nom	Fonction	Visa
Rédacteur	FRANGIAMONE Calogero	Responsable Secteur Restauration SLE	FRANGIAMONE Calogero 164418
Vérificateur	FACHIN Sandrine	Cheffe du Service Logistique et Environnement	FACHIN Sandrine 177715
ISI DPEI/SLE	CAGNIN Cyril	Ingénieur Sécurité DPEI	CAGNIN Cyril
IQ DPEI/SLE	VANDROUX Simone	Ingénieur Qualité DPEI	VANDROUX Simone 129392
Correspondant Sécurité	ROBY Thierry	Correspondant de Sécurité Cellule de l'Officier de Sécurité	ROBY Thierry 251129

Commissariat à l'énergie atomique et aux énergies alternatives
CEA Grenoble | 17 avenue des Martyrs 38054 Grenoble Cedex 9
T. +33 (0)4 38 78 31 78
calogero.frangiamone@CEA.fr
Etablissement public à caractère industriel et commercial | RCS Paris B 775 685 019

DG
CEAGRE
DPEI

HISTORIQUE DES VERSIONS

Ind.	Date	Objet de la modification
O	17/06/2025	Edition Originale
A		
B		
C		
D		
E		
F		
G		
H		

SOMMAIRE

1 GLOSSAIRE TECHNIQUE.....	6
2 ENGAGEMENTS POUR UNE RESTAURATION DURABLE.....	9
3 OBJET	10
4 CONTEXTE.....	11
A.3 Présentation du CEA	11
A.3.1 Le CEA	11
A.3.2 Le centre CEA de Grenoble	12
A.4 Les Bâtiments du centre CEA de Grenoble.....	13
A.5 Organisation du DPEI.....	13
5 DOMAINE D'APPLICATION	16
A.4 Intervenants et rôles respectifs.....	16
A.5 Relation avec le centre CEA de Grenoble	16
6 DOCUMENTS APPLICABLES	17
A.5 Documents généraux.....	17
A.6 Documents réglementaires	17
A.7 Documents qualité	17
A.8 Réglementation relative à certaines activités	17
A.8.1 Santé et Sécurité au travail (articles R4121-1 à R4822-1) :	17
A.8.2 Plan de Prévention. (Article R4512-6 à R4512-12).....	17
A.8.3 Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE)	18
7 DESCRIPTION DE LA PRESTATION	18
A.6 Périmètre	18
A.6.1 Périmètre géographique.....	18
A.7 PRESTATION DE SERVICE SELF	19
A.7.1 Fonctionnement, horaires et fréquentation du self.....	19
A.7.2 Offre alimentaire self.....	20
A.7.3 Qualité et origine des produits alimentaires.....	26
A.7.4 Catégories prix – Eventail du choix.....	28
A.7.5 Menu du jour à 20 points.....	28
A.7.6 Autres prix imposés.....	29
A.7.7 Cahier de grammage.....	29
A.7.8 Plan de menus	30
A.7.9 Renouvellement de l'offre	31
A.7.10 Opération « après 13 heures »	31
A.7.11 Animations.....	31
A.7.12 Prestation « Plateaux repas » pour le personnel posté	32
A.7.13 Projet technique	33
A.8 PRESTATION DE SERVICE - RESTAURATION RAPIDE H5	33
A.8.1 Fonctionnement actuel du restaurant « restauration rapide H5 ».....	33
A.8.2 Horaires d'ouverture.....	34
A.8.3 Fréquentation du restaurant « restauration rapide » H5.....	34
A.9 PRESTATION DE SERVICE - CAFETERIA	34
A.9.1 Fonctionnement actuel de la cafétéria	34
A.9.2 Horaires d'ouverture.....	35
A.10 PRESTATION DE SERVICE – CLUB et ROOM SERVICE (prestations annexes)	35
A.10.1 Fonctionnement actuel du Club	35
A.10.2 Horaires d'ouverture.....	35

A.10.3	Activité du Club	35
A.10.4	Activité Room services (Prestations annexes).....	36
11	CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS.....	37
A.11	Moyens nécessaires à la réalisation des prestations	37
A.11.1	Rappel de la réglementation	37
A.11.2	Spécifications de salubrité	37
A.11.3	Hygiène et sécurité alimentaire.....	37
A.11.4	Hygiène et sécurité au travail.....	38
A.11.5	Formation du personnel – Habilitations aux postes de travail	40
A.11.6	Protections individuelles.....	40
A.12	ENGAGEMENTS HUMAINS ET SOCIAUX	40
A.12.1	Statut du personnel	40
A.12.2	Reprise du personnel	40
A.12.3	Horaires de travail et présence	40
A.12.4	Qualification des personnels intervenants	41
A.12.5	Les actions à visée sociale	41
A.12.6	Formation du personnel	42
A.12.7	Absence prolongée, départ d'un intervenant, remplacement	43
A.12.8	Tenues et attitude du personnel.....	43
A.12.9	Prophylaxie.....	43
A.13	QUALITE DE SERVICE.....	43
A.13.1	Continuité de service.....	43
A.13.2	Stockage de denrées pour pandémie	44
A.13.3	Présentation et température des plats	44
A.13.4	Communication	45
A.13.5	Engagements de service.....	46
A.13.6	Satisfaction convives.....	46
A.14	ENGAGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX	46
A.14.1	Interdiction d'utilisation des plastiques.....	47
A.15	LOCAUX - MATERIELS – FRAIS D'EXPLOITATION	51
A.15.1	Locaux.....	51
A.15.2	Autres moyens mis à disposition du Prestataire par le CEA et limites de prestations	53
A.15.3	Installations	58
A.15.4	Equipements et petits matériels	58
A.15.5	Frais d'exploitation	60
A.15.6	Maintenance des installations, des équipements et des matériels.....	60
A.16	PAIEMENT DES PRESTATIONS.....	62
A.16.1	Fonctionnement de la prestation Self.....	62
A.16.2	Fonctionnement des prestations Cafétéria	63
A.16.3	Le mode de paiement pour les « salles club »	63
A.16.4	Les recettes.....	63
A.17	PILOTAGE DE LA RESTAURATION	63
A.17.1	Suivi de la prestation/ Reporting	63
A.17.2	Contrôles	66
A.17.3	Audit d'exécution du marché et audit d'hygiène	68
A.17.4	Modalités de pénalités.....	68
A.17.5	Modalités d'exécution des prestations	68
A.17.6	Mise en place et tenue à jour de documents d'exploitation	69
A.18	Organisation du Prestataire	70
19	OBLIGATIONS LIEES A LA PRESTATION	70
A.19	Spécifications relatives à la démarche anticorruption du CEA.....	70
A.20	Sécurité	70
A.21	Accès au site.....	71



DG/CEAGRE/DPEI

CAHIER DES CHARGES DE PRESTATIONS

DIFFUSION LIBRE

Référence :

Page 5 / 76

A.22	Confidentialité	71
A.23	Données Personnelles.....	71
A.24	Exigences spécifiques pour les services hébergés dans le Cloud.....	72
A.25	Qualité.....	73
A.26	Politique Achats responsables et Développement Durable	74
A.26.1	Volet environnement	74
A.26.2	Volet social	75
A.27	Visite des locaux.....	75
A.28	Information – conseil.....	76
20	POLITIQUE EXTERNE ENERGIE	76

ANNEXES DU CCTP

Annexe 1 Référentiel Label Virage à table

Annexe 2 Travaux de réaménagement de la zone production cuisine + plans H3 et H5

Annexe 3 Données de fréquentations, self, soirs et WE, restauration rapide, club de direction et room services, moyennes plateaux et cafés

Annexe 4 Répartition des charges d'exploitation

Annexe 5 Liste des équipements et petits matériels

Annexe 6 Check liste qualité de service

Annexe 7 Glossaire restauration

1 GLOSSAIRE TECHNIQUE

ADR	Accord européen relatif au transport international des marchandises Dangereuses par la Route
AMO	Assistance Maître d'Ouvrages
AQ	Assurance Qualité
BAT	Groupe Bâtiment
BCC	Bâtiment Centre de Compétence
BHT	Bâtiment de Haute Technologie
BSD	Bordereau de Suivi de Déchets
BTR	Bureau des Transports Règlementés
CACES	Certificat d'Aptitude à la Conduite En Sécurité
CCM	Commission Consultative des Marchés
CCTP	Cahier des Clauses Techniques particulières
CEA	Commissariat à l'Energie Atomique et aux Energies Alternatives
CGA	Conditions Générales d'Achat du CEA
CINES	Cellule Ines
CLS	Commission Locale de Sécurité
CMAC	Cellule Méthodes et Amélioration Continue
CNRS	Centre National de la Recherche Scientifique
COSTRAT	Comité National Stratégique France Mobilités
CPRTT	Cellule PRTT
CQSE	Cellule Qualité Sécurité Environnement
CRCV	Contrôle Radiologique du Chargement des Véhicules
CS	Correspondant Sécurité (protection du potentiel scientifique et technique)
CSE	Commission Sociale et Economique
CSPS	Coordonnateur Sécurité en matière de Protection de la Santé
CSSCT	Commission Santé, Sécurité et Condition de travail
CTReg	CEA Tech en régions
CVC	Groupe Climatisation Ventilation Chauffage
D2S	Département Santé Sécurité
D3E	Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques
DAASC	Demande d'Autorisation d'Accès au Site du CEA
DCE	Dossier de Consultation des Entreprises
DES	Direction des énergies
DFT	Dispositifs de Fonctionnement Technique
DIB	Déchet Industriel Banal
DOE	Dossier des Ouvrages Exécutés
DPEI	Département Projets, Exploitation et Ingénierie
DPEI/DIR	Direction du DPEI
DPGF	Décomposition du Prix Global et Forfaitaire
DREAL	Direction régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement
DRF	Direction de la recherche fondamentale
DRT	Direction de la recherche et de la technologique
ELEC	Groupe Electricité
EPI	Equipement de Protection Individuelle
ERP	Établissement Recevant du Public
ESI	Groupe Exploitation des Systèmes d'Information
FDS	Fiches de Données de Sécurité
FLU	Groupe Fluide
FLS	Formation Locale de Sécurité
GAC	Groupe Archives Centre
GPEP	Groupe Pilotage Exploitation et Prévention
GPP	Groupe Pilotage Projets
HCT	Horaire Collectif de Travail (de 7h55 à 16h35)
HHCT	Hors Horaire Collectif de Travail



DG/CEAGRE/DPEI

CAHIER DES CHARGES DE PRESTATIONS

DIFFUSION LIBRE

Référence :

Page 7 / 76

HNO	Heures Non Ouvrables (de 20h30 à 6h00 pour Grenoble et de 20h00 à 7h00 pour l'INES, les samedis, dimanches, les jours fériés et chômés et les jours de fermeture du CEA toute la journée)
HO	Heures Ouvrables (de 6h00 à 20h30 pour Grenoble et de 7h00 à 20h00 pour l'INES))
ICPE	Installation Classée pour la Protection de l'Environnement
INES	Institut National de l'Energie Solaire (où sont situées les installations du LITEN DTS, Bourget du Lac)
INSERM	Institut National de la Santé et de la recherche Médicale
INRAE	Institut National de Recherche pour l'Agriculture
IQ	Ingénieur qualité
IRIG	Institut de Recherche Interdisciplinaire de Grenoble
ISC	Groupe Information Scientifique et Calculs
ISE	Ingénieur de Sécurité d'Etablissement
ISI	Ingénieur de Sécurité d'Installation
CJ	Cellule Juridique du CEA Grenoble
LETI	Laboratoire d'Electronique et de Technologie de l'Information (institut DRT)
LIST	Laboratoire d'Intégration de Systèmes et des Technologies
LITEN	Laboratoire d'Innovation pour les Technologies des Énergies Nouvelles et les nanomatériaux (institut DRT)
LPE	Laisser Passer d'Entreprise
MOA	Maître d'ouvrage
OSSI	Officier de Sécurité des Systèmes d'Information
OS	Officier de Sécurité
PAS	Plan d'Assurance Sécurité
PCS	Plan Contractuel de Sécurité
PFAS	Per- et Polyfluoroalkylées
PPME	Plan de Prévention Mono Entreprise
PQP	Plan Qualité Particulier
PPQSE	Plan Particulier Qualité Sécurité Environnement
PQSE	Plan Qualité Sécurité Environnement
PECC	Première ébauche cahier des charges (instance de relecture)
PGC	Plan Général de Coordination
PPE	Plan de Performance Énergétique
PP(S)	Plan de Prévention (Simplifié)
PRTT	Plates-formes Régionales de Transfert Technologique
PSE	Prestation(s) Supplémentaire(s) Eventuelle(s)
PSI	Groupe Projets et Solutions Informatiques
PSSI	Politique de Sécurité des Systèmes d'Information
PUS	Pôle Utilités Services
RC	Règlement de Consultation
RENATER	Réseau National de Télécommunication pour la Technologie, l'Enseignement et la Recherche
RGPD	Règlement Général sur la Protection des Données
RPP	Relation Parties Prenantes
RQTH	Reconnaissance Qualité de Travailleur Handicapé
RSE	Responsabilité Sociétale de l'Entreprise
RSSI	Responsable de la Sécurité des Systèmes d'Information
RTT	Réduction du Temps de Travail
SLE	Service Logistique et Environnement
SMA	Service Marchés et Achats
SME	Système de Management de l'Énergie
SPPEP	Service Pilotage Projets, Exploitation et Prévention
SSTM	Service Supports Techniques et Métiers
STIC	Service des Technologies de l'Information et de la communication
TA	Groupe TéléAlarme
TURPE	Tarifs d'Utilisation des Réseaux Publics d'Électricité
UGA	Université Grenoble Alpes



DG/CEAGRE/DPEI

UMR
ZRR

Unité Mixte de Recherche
Zone à Régime Restrictif

CAHIER DES CHARGES DE PRESTATIONS

DIFFUSION LIBRE

Référence :

Page 8 / 76

2 ENGAGEMENTS POUR UNE RESTAURATION DURABLE

Le Commissariat à l'énergie atomique et aux énergies alternatives (CEA) de Grenoble s'inscrit de longue date dans une démarche exigeante de restauration collective, conjuguant qualité des repas, ancrage territorial et responsabilité environnementale. À travers ses choix, le CEA affirme son rôle d'acteur engagé dans la transition alimentaire et la structuration des filières agricoles.

Précurseur dès 2011 avec le programme *Manger Bio Local en Entreprise*, le CEA Grenoble a été l'un des premiers à s'approvisionner en produits biologiques en lien direct avec les producteurs, atteignant jusqu'à 30 % des achats totaux dans ses restaurants.

Cet engagement s'est renforcé avec l'adhésion des trois restaurants 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*, suivi en 2024 par les restaurants H2 et H1 en 2024. Le référentiel de ce label est joint en Annexe 1.

Le présent cahier des charges réaffirme la volonté du CEA/Grenoble d'inscrire sa politique de restauration au cœur des grands enjeux :

- **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.

Chiffres clés – Sur les trois dernières années, la politique de restauration du restaurant H3, représente :

- 250 tonnes € d'achat directs aux producteurs en circuit-courts, dont les deux tiers proviennent directement du département Isérois, et 90 % sont régionaux.
- Une croissance continue des approvisionnements directs chaque année (env 10% annuellement sur les trois dernières années)
- 130 tonnes de légumes achetés, 30 tonnes de fruits
- 39 tonnes d'épicerie
- 22 tonnes de fromage, yaourt et fromage blanc
- Environ 50 producteurs engagés (maraîchers, arboriculteurs, éleveurs, etc.)
- Environ 30 transformateurs engagés et entreprises locales (coopératives laitières et laiteries, transformation de fruits, découpe de légumes, plats préparés, fabricants, abattoirs...)
- Les produits bio issus d'approvisionnements directs les plus présentés dans l'offre : carotte, salade verte, poireaux, yaourts aux fruits (en vrac), courgettes, tomates, steaks hachés.

Une exigence 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 (cf. précisé ci-dessus) 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. Le prestataire devra être force de proposition pour faire évoluer les pratiques, les offres et l'environnement des repas tout au long du contrat. Le CEA s'engage à soutenir activement ces initiatives, notamment via l'animation, la communication, et l'expérimentation de nouvelles recettes ou produits testés conjointement.

3 OBJET

Le marché relatif aux prestations décrites dans le présent 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.

Le présent cahier des charges a pour objet de détailler les prestations attendues dans le cadre de l'exploitation et la gestion du restaurant d'entreprise « H3 » et de l'espace de restauration rapide « H5 » sur le site du CEA/Grenoble.

4 CONTEXTE

A.3 Présentation du CEA

A.3.1 Le CEA

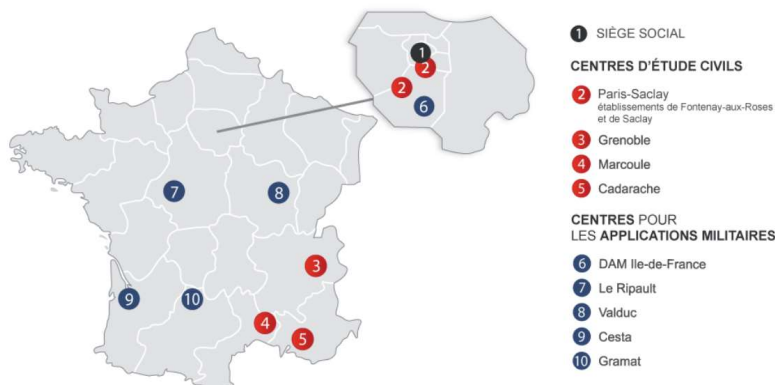
Le CEA, **Commissariat à l'Énergie Atomique et aux Énergies Alternatives** est un établissement public à caractère industriel et commercial. Il répond aux commandes de l'État ainsi qu'aux besoins de la société et de l'industrie et s'engage au quotidien pour relever les défis liés à la transition énergétique, aux innovations numériques, au besoin de souveraineté, ou encore aux maladies émergentes.

Il est un organisme de référence et mène des travaux de recherche dans des disciplines scientifiques variées en s'appuyant sur des plates-formes technologiques regroupant des équipements de pointe.

À travers ses recherches qui adressent les grands enjeux sociétaux et les technologies qu'il développe, le CEA est un acteur majeur de la recherche et de l'innovation et contribue ainsi à la transformation de la société.

Pour mener à bien ses missions, le CEA s'appuie sur quatre directions dites opérationnelles, dont les activités sont implantées sur 9 centres en France, sous la responsabilité d'un directeur de centre. Des directions fonctionnelles implantées au siège du CEA sur le centre de Paris-Saclay, accompagnent également les activités dans les centres. Le CEA mène aussi des activités sur 7 plateformes régionales de transfert technologique (PRTT) qui sont rattachées administrativement au CEA Grenoble.

En savoir plus : www.CEA.fr



Son organisation repose sur :

4 directions opérationnelles :

- la Direction des Applications Militaires (DAM) , dont dépendent les directions des 5 centres militaires,
- la Direction des Energies (DES),
- la Direction de la Recherche Technologique (DRT),
- la direction de la Recherche Fondamentale (DRF)

Ces directions sont structurées en instituts ou directions de centre, en départements et services.

Les directions fonctionnelles :

- La Direction financière et des programmes (DFP)
- La Direction des achats et des partenaires stratégiques (DAPS)

- La Direction de la Sécurité et de la Sûreté Nucléaire (DSSN)
- La Direction juridique et du contentieux (DJC)
- La Direction des systèmes d'information (DSI)
- La Direction de la communication (DCom)
- La Direction des ressources humaines et des relations sociales (DRHRS)
- La Direction des relations internationales (DRI)
- La Direction de l'Audit, des Risques et du Contrôle Interne (DARCI)

Les directions des 4 centres civils (Paris-Saclay, Grenoble, Marcoule et Cadarache).

Pour de plus amples informations sur le CEA, visitez le site www.CEA.fr

A.3.2 Le centre CEA de Grenoble

Installé au cœur d'un environnement urbain et scientifique, industriel et universitaire très riche, le centre CEA de Grenoble destiné à la recherche nucléaire dès 1956 consacre désormais l'essentiel de ses recherches au développement de solutions innovantes, dans les domaines de l'énergie, de la santé, de l'information et de la communication.

Le centre CEA de Grenoble réunissant plus de 6000 personnes dont 4 500 salariés CEA sur près de 67 hectares, accueille les activités de trois des directions opérationnelles : la DRT, la DES et la DRF.

La Direction de centre :

Le Centre du CEA Grenoble est placé sous la responsabilité de son Directeur, qui est le représentant légal de l'employeur et assume le rôle de chef d'établissement au sens du Code du travail. Les unités de la Direction de centre ont 2 missions principales ; d'une part, le soutien-support aux programmes de recherche menés par les unités hébergées, et d'autre part les missions « régaliennes » ou « employeur », en particulier le fait de faire respecter les règles en vigueur (santé, sécurité, gestion, finances, achats, ventes, juridique, RH, ...) et de veiller à l'entretien et à l'évolution du patrimoine immobilier ainsi qu'à la bonne gestion des infrastructures et services communs (restauration, nettoyage, logistique, ...).

Les Directions opérationnelles :

Les directions opérationnelles sont en charge de réaliser les programmes de recherche dans leurs différents domaines d'expertise, pour répondre aux missions qui lui ont été fixées par l'Etat dans les 4 grands domaines des énergies, de la défense, des technologies pour le numérique et pour la santé, au service de la compétitivité industrielle du pays et en lien étroit avec les évolutions sociétales et les applications

A Grenoble, 3 directions opérationnelles sont présentes :

La Direction de la recherche technologique (DRT) du CEA aborde les grands enjeux sociétaux et industriels du XXI^e siècle en développant et en diffusant des technologies, pour tous les secteurs industriels et tous les types d'entreprises, qui contribuent à l'accompagnement de la transition numérique dans la société, à l'amélioration de la santé publique et au respect de la planète.

A Grenoble, la DRT se compose ainsi :

- Le CEA-Leti, en savoir plus : www.leti-CEA.fr
- Le CEA-List, en savoir plus : www-list.CEA.fr
- Les plates-formes régionales de transfert technologique (PRTT), au nombre de 7.

La Direction de la recherche fondamentale (DRF) du CEA exerce ses activités dans les domaines des biotechnologies et de la santé, des sciences de la matière et de l'Univers, de la physique, du climat et des nanosciences. Elle place au cœur de ses objectifs la production et la publication de connaissances et de savoir-faire au meilleur niveau mondial.

La DRF comprend un institut à Grenoble :

- Le CEA-Irig – en savoir plus : www.irig.cea.fr

A.4 Les Bâtiments du centre CEA de Grenoble

Le site du centre CEA de Grenoble est une Installation Classée pour la Protection de l'Environnement (ICPE) regroupant toutes les activités du centre, qui fait l'objet d'un arrêté préfectoral d'exploitation.

Le centre CEA de Grenoble est une Zone Protégée au sens de l'article 73 de l'IGI 1300 et tout accédant doit faire l'objet d'un contrôle élémentaire qui est une enquête administrative.

Il compte 283 bâtiments représentant environ 342.000 m² sur le polygone scientifique, qui accueillent plus d'une centaine de laboratoires de recherche et divers services administratifs ou techniques (unités de supports), chargés du fonctionnement du centre au quotidien.

A noter la présence des éléments suivants sur le site de Grenoble :

- 7 ERP (Établissement Recevant du Public),
- Le BCC (Bâtiment Centre de Compétence) : Propriété de la SCI BCC Presqu'île avec comme locataire principal le CEA,
- Le BHT (Bâtiment de Haute Technologie) : Propriété de la SEM Minattec Entreprises, avec comme locataire principal le CEA,
- Le bâtiment des DFT (Dispositifs de Fonctionnement Technique), Propriété de la société PUS (Pôle Utilités Services),

Les bâtiments hors clôtures sont :

- L'Institut de biologie structurale (IBS) sur le campus EPN, dans lequel le CEA est co-tutelle de l'UMR avec le CNRS et l'UGA,
- Les bâtiments sis à HERBEY (Isère 38) en convention avec Grenoble-INP,
- Le fort des Quatre Seigneurs sis à HERBEYS,
- Y.SPOT Partners avec le CEA comme locataire principal

Caractéristiques générales additionnelles du site du CEA Grenoble :

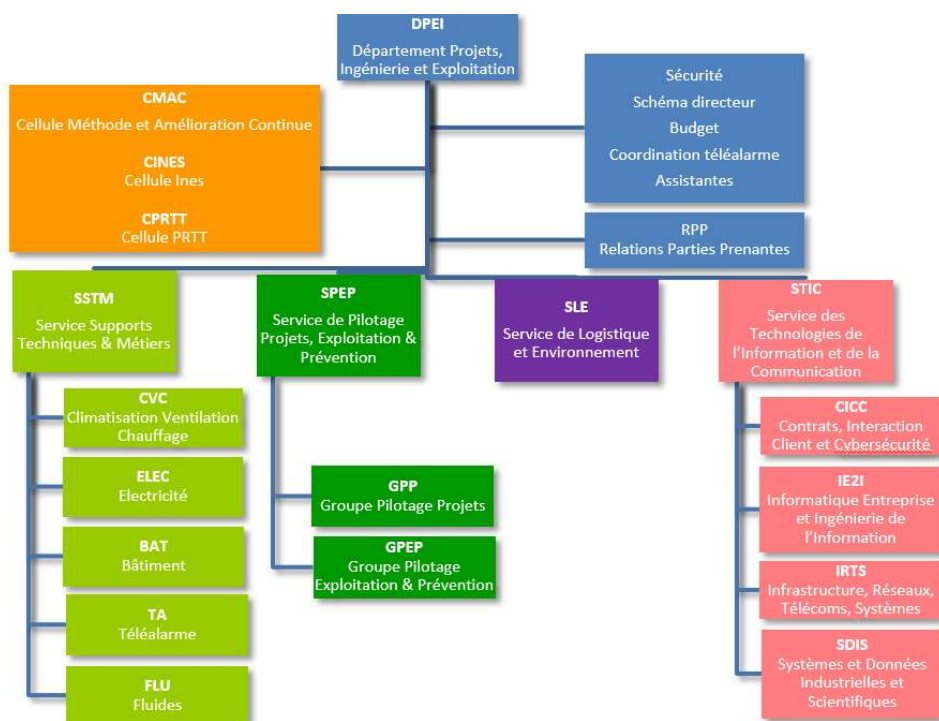
- Espaces verts : ≈ 15 Ha,
- Routes sur le site de Grenoble : ≈ 35 km

A.5 Organisation du DPEI

Le Département Projets, Exploitation et Ingénierie (DPEI) est rattaché à la direction du centre. Il est composé :

- D'un échelon de direction (DPEI/DIR) qui assure la coordination des activités du département, et la liaison avec la Direction du Centre.
- D'un Service des Technologies de l'Information et de la Communication (STIC) composé d'un échelon Direction et de 4 groupes :
 - Un Groupe Contrats, Interaction Clients et Cybersécurité (CICC)
 - Un Groupe Informatique d'Entreprise et Ingénierie de l'Information (IE2I)
 - Un Groupe Infrastructure, Réseaux, Télécoms, Systèmes (IRTS)

- Un Groupe Systèmes et Données Industrielles et Scientifiques (SDIS)
Ce service est chargé des systèmes d'information scientifique, technique et bureautique, des systèmes dédiés au calcul scientifique, aux technologies d'information et de communication ainsi qu'aux archives du centre.
- D'un Service de Logistique et Environnement (SLE) chargé de fournir aux utilisateurs du Centre, en interne DPEI et aux parties prenantes, des services généraux, des ressources, des conseils et du support technique conformes aux attentes.
- D'un Service de Pilotage Projets, Exploitation & Prévention (SPPEP), chargé de garantir la cohérence des activités Projets, Exploitation & Prévention au regard des capacités des équipes du DPEI. Il est composé d'un échelon direction et de 2 groupes :
 - Le Groupe Pilotage Projets (GPP) chargé de piloter opérationnellement les projets.
 - Le Groupe Pilotage Exploitation & Prévention (GPEP) chargé de piloter opérationnellement les contrats d'exploitation/maintenance et de contrôles réglementaires des bâtiments et des infrastructures.
- D'un Service Supports Techniques & Métiers (SSTM) chargé d'assurer les études, les travaux et l'appui technique sur les bâtiments et les infrastructures, pour répondre aux priorités de disponibilité et performance des installations. Il est composé d'un échelon central et de 5 groupes
 - Le groupe Climatisation Ventilation Chauffage (CVC)
 - Le groupe Electricité (ELEC)
 - Le groupe Bâtiment (BAT)
 - Le groupe TéléAlarme (TA)
 - Le groupe Fluides (FLU)
- D'une Cellule Méthodes & Amélioration Continue (CMAC) qui regroupe les missions de qualité et amélioration continue, de patrimoine, d'ergonomie et d'accessibilité, de gestion du parc informatique.
- D'une Cellule INES (CINES) chargée, pour le site INES, d'accompagner son déploiement dans la réalisation de ses projets et travaux.
- D'une Cellule CPRTT (CPRTT) chargée, pour les sites de CEATech en région, d'accompagner leur déploiement dans la réalisation de leurs projets et travaux.
- Des interlocuteurs des Relations Parties Prenantes (RPP) chargés de contribuer à une bonne interaction entre le DPEI et les parties prenantes.



5 DOMAINE D'APPLICATION

A.4 Intervenants et rôles respectifs

Les entités concernées par cette prestation sont les suivantes :

- Le CEA : Commissariat à l'Énergie Atomique et aux Énergies Alternatives: Le Demandeur,
 - Le DPEI/SLE : Le représentant du **Demandeur**,
 - Le Secteur Restauration chargé du suivi de ces prestations Correspondant technique du demandeur.
 - L'ingénieur qualité du DPEI/SLE
 - L'ingénieur sécurité d'installation du DPEI/SLE
 - le **Service Marchés et Achats** qui assure le suivi commercial des prestations effectuées par le Prestataire
 - les « **interlocuteurs sécurité CEA** » : ils ont délégation du chef d'établissement en matière de sécurité et d'environnement pour chaque périmètre délimité .A ce titre ils ont tout pouvoir sur les conditions d'exécution des prestations par le Prestataire dans ces domaines.
 - l'**Ingénieur Sécurité d'Etablissement** et les **Ingénieurs Sécurité d'Installations** sont respectivement les conseillers en matière de sécurité au travail, et de l'environnement du **Directeur de Centre** et des interlocuteurs sécurité. Ils peuvent être amenés à effectuer des visites de contrôles à tout moment. Ils coordonnent et animent les actions de prévention, prennent en compte les évolutions des réglementations et assurent l'interface auprès des différents acteurs concernés,
 - la **Formation Locale de Sécurité** est le service d'intervention du CEA Grenoble en cas d'incident ou d'accident, en charge de la sécurité des biens et des personnes au CEA Grenoble,
 - **Le Responsable de Sécurité des Systèmes d'Information** est l'interface pour tout ce qui touche à la sécurité informatique.
 - **L'Officier de Sécurité et sa cellule** sont l'interface pour les accès et pour fixer les règles et consignes de sécurité à mettre en œuvre concernant les personnes et les informations ou supports classifiés et en contrôler l'application.
- La société assurant la prestation : **Le Prestataire**,
- Les instituts partenaires du polygone scientifique
- Les sociétés tierces ou de services du CEA assurant des interventions pour le compte du Demandeur.

A.5 Relation avec le centre CEA de Grenoble

Le Prestataire désigne un correspondant privilégié sur site du centre CEA de Grenoble qui rend compte directement au **Correspondant technique du CEA** pour le suivi des prestations.

Le Prestataire s'engage à signaler immédiatement au **Correspondant Technique** toute anomalie, incident ou accident de toute nature survenu lors des prestations les concernant.

Le Prestataire désigne parmi son personnel un représentant, dénommé ci-après « **Interlocuteur Sécurité** ». Il est doté de l'autorité, de la compétence et des moyens nécessaires pour assurer le respect, la mise en œuvre et le suivi des exigences imposées par les réglementations applicables dans tous les domaines de la Sécurité, ainsi que les consignes particulières du CEA. Il participe à la rédaction du plan de prévention.

Le chargé d'affaires du Demandeur précisera au Prestataire quels sont les interlocuteurs sécurité concernés par la prestation.

Le Prestataire informera le Demandeur, dans les meilleurs délais, d'une éventuelle visite de son CSSCT (ou CSE).

6 DOCUMENTS APPLICABLES

A.5 Documents généraux

Sur le site du CEA Grenoble, l'Arrêté Préfectoral du centre, les circulaires et instructions sécurité CEA s'appliquent, et notamment les textes suivants :

Une copie de ce référentiel est transmise au Prestataire et doit être restituée au CEA en fin de marché.

Référence	Libellé
GRE/CEA/SPAS/RI	Règlement intérieur du CEA
EQ/CS23-10 ind A	Règles applicables aux entreprises extérieures (Prestataires ou sous-traitants de marchés)
CS 58	Accès des personnes au centre CEA de Grenoble et dans les sites délocalisés
CS28	Prévention des risques électriques
	Charte d'utilisation de la messagerie électronique.
NIG 608	Charte d'utilisation des moyens informatiques et des services Internet au CEA.
RSSN-SSI-01-01 Indice 10	PSSI CEA

A.6 Documents réglementaires

Le Prestataire doit se conformer aux textes et aux normes applicables aux prestations assurées.

Il informe le CEA de toute évolution réglementaire en cours de marché.

A.7 Documents qualité

Les documents référencés ci-dessous, sont consultables au DPEI/SLE dans le groupe émetteur du présent document et seront reproduits à la demande de l'entreprise.

Référence	Libellé
ST.E.CC.1058	Cahier de Clauses Techniques Générales applicable à la conception et/ou à la réalisation d'un lot électricité
ST.G.CC.1100	Cahier de Clauses Techniques Générales applicable à tous les LOTS

A.8 Réglementation relative à certaines activités

A.8.1 Santé et Sécurité au travail (articles R4121-1 à R4822-1) :

La prévention des risques liés à certaines activités ou opérations lors de travaux réalisés dans un établissement par une entreprise extérieure se doit de mettre en œuvre les mesures préalables à l'exécution d'une opération.

A.8.2 Plan de Prévention. (Article R4512-6 à R4512-12)

Avant le début des opérations et après avoir réalisé les points suivants :

- Organiser **et tracer** une inspection commune préalable ;
- Obtenir les Modes Opératoires des entreprises ;
- Arrêter les modalités d'intervention et coopération avec les différents acteurs de l'opération

Le CEA, le prestataire et ses sous-traitants procèdent en commun à une analyse des risques pouvant résulter de l'interférence entre les activités, installations et matériels.

A l'issue, les employeurs arrêtent d'un commun accord, avant le début des travaux, un plan de prévention global définissant les mesures prises par chaque entreprise en vue de prévenir ces risques. Le plan de prévention est, à minima, révisé annuellement.

Des avenants au plan de prévention (PdP) global, peuvent être établis le cas échéant pour les travaux particuliers non couverts par le plan global. Ces travaux particuliers, avant la rédaction de l'avenant au PdP, devront faire l'objet d'une visite commune qui devra être tracée.

Une liste de tout le personnel intervenant sera fournie. Cette liste devra être remise à jour autant de fois que besoin et transmise à l'Ingénieur de Sécurité d'Installation.

NB : En cas de nouveaux sous-traitants en cours de travaux, il conviendra de mettre à jour le plan de prévention ainsi qu'une nouvelle visite des lieux. Cette visite devra être tracée.

Si le prestataire fait intervenir un prestataire pour des opérations sur le site du CEA mais qui ne concernent pas le CEA, il devra obtenir l'accord préalable du CEA et devra établir un plan de prévention avec son prestataire ou son sous-traitant, et appeler le CEA à y participer.

A.8.3 **Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE)**

Le prestataire s'engage à ne pas exercer d'activité soumise à un critère de classement selon la législation des ICPE.

Si le prestataire envisage d'exercer une activité visée par la nomenclature des ICPE, même sans dépasser le seuil de déclaration, il en informe au préalable et par écrit le CEA Grenoble qui en détermine l'impact éventuel sur ses propres activités classées. Le CEA Grenoble se réserve, le cas échéant, le droit de refuser l'implantation de l'activité, ou le volume d'activité ou de stockage envisagé.

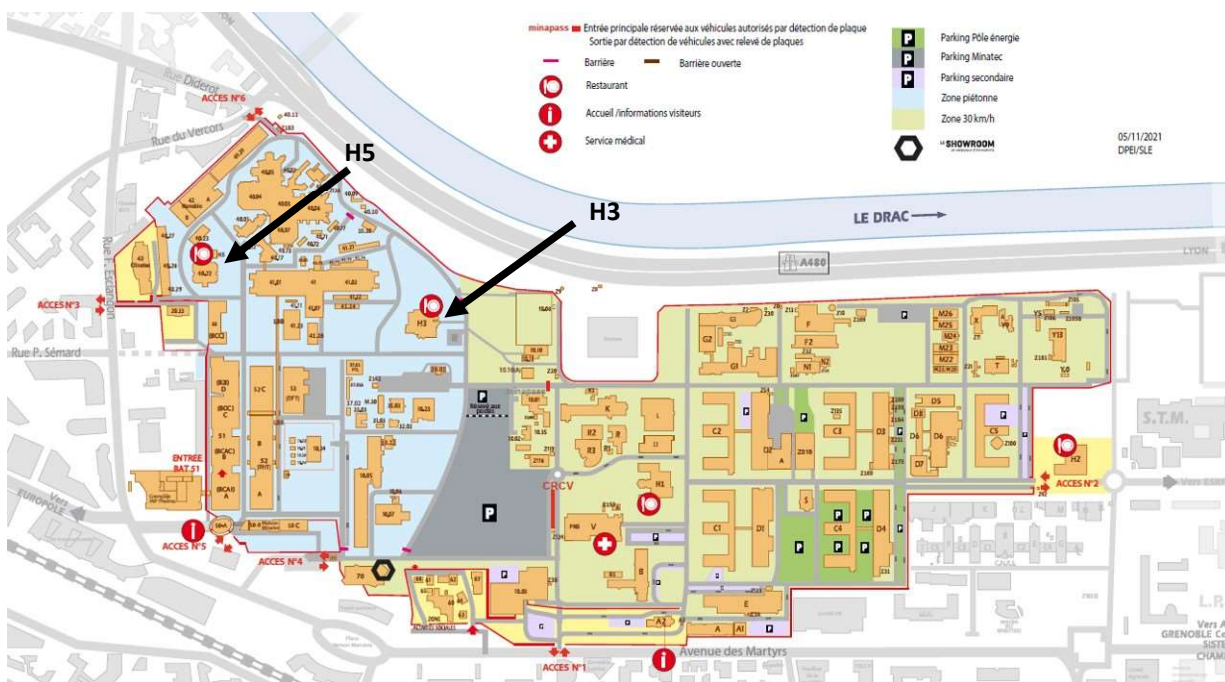
Si le prestataire envisage d'exercer une activité classée au sens des ICPE, dépassant un seuil de classement, le CEA Grenoble et le prestataire prennent contact avec les autorités administratives afin de définir les responsabilités d'exploitant de l'ICPE envisagée, les modalités de constitution des dossiers réglementaires, et les conditions d'exploitation de cette activité.

7 **DESCRIPTION DE LA PRESTATION**

A.6 Périmètre

A.6.1 **Périmètre géographique**

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



La zone de production du restaurant (Cuisine self) fait actuellement l'objet de travaux de rénovation (Annexe 2). Le restaurant H3 sera fermé du 01/05/2025 au 30/04/2026 pour réaliser des travaux de réfection d'infrastructure et de rénovation difficilement réalisable lors de l'exploitation du restaurant

A.7 PRESTATION DE SERVICE SELF

A.7.1 Fonctionnement, horaires et fréquentation du self

Le restaurant H3 est ouvert tous les jours de l'année y compris les jours fériés et jours de fermeture du CEA/Grenoble. Le nombre de jours de fermeture spécifique au CEA/Grenoble est en moyenne de 9 à 13 jours par an.

Néanmoins, le CEA/Grenoble se réserve le droit de demander au Prestataire de proposer une prestation de restauration en service réduit pendant les fermetures collectives du site avec un préavis d'un mois.

Les repas sont confectionnés par le Prestataire et présentés aux convives selon la formule du self-service. Le système de distribution se fait par scramble.

Le débarrasage est effectué par le convive à qui il est demandé, le repas achevé, de déposer son plateau sur un tapis convoyeur doté d'une table de tri (ou exceptionnellement aux emplacements prévus à cet effet notamment les chariots).

Horaires d'ouverture

La prestation est assurée selon les horaires d'ouverture suivants :

- 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

En dehors des horaires fixés ci-dessus, l'accès au restaurant est strictement interdit à toute personne étrangère au service, sauf situation d'urgence ou maintenance.

En cas de fermeture du restaurant, quel que soit le motif, le CEA/Grenoble avertit le Prestataire au plus tard 8 jours ouvrés avant la fermeture annoncée sauf motif de sécurité.

Fréquentation

- En 2024 : 156 871 repas SELF sur une base de 242 jours d'ouverture (cf Annexe 3)
- En 2023 : 151 195 repas SELF sur une base de 241 jours d'ouverture (cf Annexe 3)

Ces données sont fournies à titre indicatif et n'engagent en aucune façon le CEA

A.7.2 Offre alimentaire self

A travers le présent marché, le CEA/Grenoble souhaite mettre en œuvre une restauration moderne, innovante, en réponse aux attentes des convives : une cuisine actuelle, créative et qualitative, centrée sur la qualité des produits et leur histoire, leur mise en valeur, 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. Concrètement, pour répondre à cet attendu, il est demandé au prestataire d'être particulièrement vigilant sur le choix des produits utilisés, leur sourcing, la préparation et présentation des mets et aliments, à savoir :

- Le recours à des produits simples, variés, mettant en valeur des déclinaisons variétales, d'espèces ou de races, les produits de saisons, etc. (Par exemple : plus de 30 variétés de pommes Biologiques sont cultivées à moins de 50 km du CEA/Grenoble, l'offre du prestataire doit se faire le relai de cette diversité et richesse alimentaire).
- Optimiser les produits en déclinant les fruits et légumes de toutes les manières possibles dans le choix des recettes, le choix du traitement du produit, les cuissons, etc.
- Une prestation réalisée au maximum « fait-maison », privilégiant des recettes simples et soignées, à base de produits bruts.
- Une présentation adéquate et cohérente en recherche d'attractivité et de mise en valeur des plats
- Une offre alimentaire en totale cohérence avec les orientations du PNNS (PNNS - Plan National Nutrition Santé 4) : à ce titre, **des propositions telles que les fruits secs, céréales et farines semi-complètes, l'utilisation fréquente de légumineuses, etc. sont particulièrement attendues.**

Dans sa réponse le prestataire doit formuler ses propositions et préconisations pour tendre vers cette nouvelle offre.

A.7.2.1 Largeur de gamme

Le CEA/Grenoble fait le choix d'une **offre quotidienne volontairement restreinte** pour privilégier au maximum **une cuisine « fait maison », qualitative et innovante**, dont le renouvellement des produits et des recettes sera privilégié.

Une attention particulière sera portée sur le choix et la diversité des recettes, l'influence des cuisines proposées et la variété et la qualité des produits utilisées (céréales, légumineuses, etc.).

Le prestataire veillera à proposer une offre innovante, valorisée, appétissante via le visuel et non par la démultiplication du choix.

Le CEA/Grenoble demande au Titulaire de mettre en œuvre une restauration qui réponde aux exigences réglementaires (Loi EGALIM, Climat et Résilience, etc.), tout en améliorant le niveau de satisfaction des convives à travers les orientations vers une restauration durable.

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.

La largeur de gamme présentée ci-dessous est contractuelle. Les mets de « repasse » (périphérique / plat issu de la prestation de la veille) ne doivent pas être inclus dans le choix demandé ci-dessous mais en supplément.

Obligations	Début du service et jusqu'à 13h	A partir de 13h00
Hors d'œuvre (offre 100 % végétarienne)	3 Entrées dressées innovantes 1 Salade Verte 3 Choix de salad' bar	1 Entrée dressée 1 Salade Verte 3 Choix de salad'bar
Plats	4 plats par jour dont : 1 Viande 1 Poisson 1 Plat Végétarien (à base de légumineuses et céréales) 1 Plat Pâte ou Pizza ou Galette ou œuf végétarien 3 fois par semaine et avec ou sans chaire animale 2 fois par semaine	2 Choix (dont le plat végétarien légumineuses et céréales)
Grillades Offre permanente	1 grillade tournante (Viande rouge ou blanche, poisson, renouvellement chaque jour)	
Accompagnement	2 Légumes (dont 1 légumineuse proposée fréquemment) – un des deux légumes sera proposé vapeur + 1 Féculent (semi-complet pour les pâtes, semoules, riz, etc.) + Frites proposées quotidiennement	2 Légumes +1 Féculent semi complet + Frites proposées quotidiennement
Fromages	3 choix	
Yaourts et fromage blanc	Offre 100% vrac	
Desserts	3 choix individuels 100 % fait Maison (dont une pâtisserie) 2 choix vrac espace Fruits Bar + 1 compote bio	1 pâtisserie 2 choix Fruits bar + 1 compote bio
Fruits	2 Choix	
Pain	Pain Bio frais artisanal individuel ou tranché (40g) et offre pains spéciaux notamment complet	

Assaisonnement

Assortiment de condiments et assaisonnements mis à disposition des usagers

En complément de l'offre prévue ci-dessus, le prestataire veillera à ajouter à son offre aux périodes estivales / hivernales, en proposant quotidiennement :

- En période hivernale du 1^{er} novembre au 31 mars : une soupe
- Du 01 avril au 1^{er} octobre : une grande salade composée ou grandes assiettes froides

A.7.2.2 Offre de plats chauds

4 plats chauds et 1 grillade tournante seront proposés quotidiennement.

Parmi les plats chauds, l'offre végétarienne hebdomadaire se décompose par :

- 1 plat végétarien quotidien de qualité à base de céréales, légumineuses, etc...
- 3 fois par semaine un plat végétarien type pâtes, pizza, galettes, œufs, etc.

L'offre plat pate ou pizza, doit s'apparenter à une offre « plaisir ».

Chaque jour le prestataire veillera à proposer - entre la grillade, et les plats chauds - une offre de protéines animales variée, comprenant une offre de viande et de poisson.

Les sauces seront à présenter à part.

Les mets de repasse sont autorisés le lendemain en supplément de la largeur de gamme, **avec une tarification réduite de 50% par rapport à la tarification initiale.**

Attendu N° 1 : Offre végétarienne

Compte tenu de l'attente forte d'une offre végétarienne et végétale de qualité, le Prestataire développe dans sa réponse :

- Les moyens et outils organisationnels, humains, matériels, etc. qu'il compte mettre en œuvre pour répondre à cette offre,
- une liste exhaustive de recettes végétariennes à compléter dans l'Annexe 4 au règlement de consultation (cahier de grammage) ;
- Les moyens qu'il compte mettre en œuvre pour développer, favoriser, valoriser cette offre grâce à des recettes cuisinées et attractives pour le convive (appui et formation des équipes, engagements sur le renouvellement des recettes, carnets culinaires, concepts, information aux convives, etc.).

Le Prestataire veillera à proposer un choix de plats respectueux de l'harmonie tarifaire souhaitée entre les différentes gammes économiques, médianes et supérieures de tarification.

La qualité, la diversité des recettes est un attendu fort du CEA/Grenoble qui souhaite que cette offre soit une offre à part entière, qualitative et maîtrisée.

Conformément à la réglementation et aux orientations nutritionnelles : les plats végétariens sont composés sans chaire animale, néanmoins la composition protéique des recettes doit être assurée, notamment par la présence de céréales et légumineuses associées (en proportion 2/3 céréales et 1/3 légumineuses - orientations du Plan National de Nutrition Santé).

Dans cet objectif la composition d'un plat végétarien doit permettre un apport protéique minimal de 16g par portion.

A ce titre, le prestataire transmet quelques exemples de recettes végétariennes incluant l'information sur l'apport protéique associé, et s'engage sur une fréquence de recettes végétariennes associant céréales et légumineuses.

Ces listes de plats doivent être les plus exhaustives possibles.

A.7.2.3 Accompagnements

Les légumes ou féculents sont servis à volonté à la demande du convive. Les usagers doivent avoir la possibilité de demander un complément de légumes ou féculents d'accompagnement des plats garnis, sans supplément de prix.

Le prestataire veillera à proposer un choix diversifié et fréquent de légumineuses en accompagnement.

Dans l'ensemble de l'offre alimentaire du jour, le prestataire veillera à proposer une offre n'excluant pas les convives avec des régimes type sans gluten, sans lactose, etc.

Par exemple, le prestataire veillera à ne pas proposer, le même jour, deux plats contenant du lactose, ou à base de céréales avec du gluten.

Pour diversifier les accompagnements notamment en période hivernale, le prestataire proposera des légumes verts.

A.7.2.4 Offre de produits laitiers

En cohérence vers une évolution vers une restauration 100% durable, le CEA/Grenoble souhaite favoriser une offre labellisée et représentative des spécificités agricoles et culinaires.

Le prestataire propose une offre de produits laitiers à **100 % issus des approvisionnements directs de l'agriculture**, favorisant, et les appellations fromagères, les productions fermières et les produits labellisés.

De nombreuses initiatives sont développées par le tissu agricole, encourageant une alimentation décarbonée et/ou alternative, comme les yaourts végétaux. Le Prestataire veille à mettre en valeur ses initiatives et à les intégrer dans l'offre.

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**. L'offre individuelle en pots jetable est interdite.

Concernant l'offre vrac : pour le service du convive, le CEA/Grenoble souhaite **trois contenants aux grammages et tarifications différenciés (contenants identiques pour le salad'bar et le fruit'bar)**. Les contenants doivent être facilement distinguables pour les convives. Le CEA/Grenoble souhaite que le petit contenant prévu entre dans la composition du menu 20 points.

Le cahier de grammage en annexe 4 du Règlement de consultation doit être rempli par le prestataire en adéquation avec les propositions ci-dessous. Le prestataire détaille le choix des contenants prévu, leur grammage et la tarification associée.

Attendu n° 2 : Produits laitiers : Yaourts & fromages secs

Le Prestataire détaille dans son offre :

- Les produits laitiers frais qu'il souhaite proposer : nombre de choix prévus et type de produits, qualité et provenance, choix quotidien et engagements précis sur le renouvellement de l'offre ainsi que la présentation de l'offre (emplacement, contenants, signalétique, etc.)
- Les fromages secs qu'il souhaite proposer : nombre de choix prévus, qualité et provenance des produits, choix quotidien et engagements précis sur le renouvellement de l'offre ainsi que la présentation de l'offre (emplacement, contenants, signalétique, etc.).

A.7.2.5 Choix de fin de service

Le choix du CEA/Grenoble de réduire le choix de l'offre en fin de service (A partir de 13h) tient au double objectif de :

- Limiter au maximum le gaspillage alimentaire en fin de service
- Offrir aux convives une offre diversifiée pour que ce dernier n'ait pas l'impression d'un manque de choix.

Pour éviter de jeter les restes du midi, le prestataire, peut, sous réserve de respecter les règles HACCP, les conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire, réajuster **en supplément** son offre du lendemain midi en intégrant des recettes à base de produits non servis lors du repas de midi de la veille. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, ce « plat de la veille » sera proposé en supplément de l'offre contractuellement prévue à une tarification à 50% du prix initialement prévu.

Cependant, une même offre midi et lendemain midi est à proscrire.

Attendu n°3 : Fin de service

Le CEA/Grenoble souhaite que le prestataire détaille concrètement dans son offre :

- Ses propositions pour limiter le gaspillage de l'offre fin de service
- Ses propositions pour une offre fin de service adaptée en matière des signalétiques, offres permanentes, accueil du convive, etc.
- Ses garanties pour le convive d'une offre alimentaire attractive après 13h (mise en place de plats cuisson minutes, etc.).
- Ses propositions pour maintenir une offre végétarienne de qualité et à base de légumineuses ou céréales après 13h.
- Le « plat de la veille » proposé uniquement le lendemain sur site sera tarifié à **-50%** (moitié prix) du tarif proposé au cahier de grammage.

A.7.2.6 Boissons

L'offre d'eaux en bouteilles plastiques est interdite. Une proposition de remplacement des sodas industriels par des produits issus de l'approvisionnement direct devra être inscrite au cahier de grammage en annexe 4.

Attendu n°4 : Eaux gazeuses et jus de fruit

Le prestataire propose dans son offre une solution de boisson, dont les contenants (consignés, verre recyclable, etc.) et contenus (jus de fruits artisanaux, etc.) correspondent aux attentes environnementales et nutritionnelles du CEA/Grenoble.

Pour rappel, la tarification des boissons est à préciser au sein de l'annexe 4 du Règlement de consultation.

A.7.2.7 Offre d'assaisonnements :

Les assaisonnements sont inclus dans l'offre et doivent être proposés quotidiennement et sur toute la durée du service.

Cette offre doit intégrer :

- Des huiles et vinaigres variés, vinaigrettes maisons, etc.
- Des épices, sel et poivre et aromates, etc.
- Divers condiments d'assaisonnement : de type moutarde, jus de citron, etc.
- Des Toppings salés : de type graines de sésame, de chia, de tournesol, courge, etc.
- Divers condiments classiques : olives, cornichons, oignons etc

Le Prestataire rend cette offre attractive et adaptée à l'offre (huile piquante pour la pizza, etc.). L'espace est tenu propre, dans des contenants en verre réutilisables, les produits sont correctement étiquetés et adapté à l'offre.

Le Prestataire propose ses solutions et conditionnements pour présenter aux convives une gamme d'assaisonnement sans emballage jetable et limitant les manipulations de couverts.

Le Prestataire veillera à proposer une offre qualitative, originale et mise en valeur visuellement. Les vinaigrettes industrielles, les emballages individuels sont interdits.

Attendu n°5 : Offre assaisonnement

Le prestataire précise dans son offre :

- Les produits qu'il compte proposer (offre quotidienne, engagements sur le renouvellement de l'offre, etc.)
- Les contenants prévus
- La mise en valeur visuelle de l'espace

A.7.2.8 Offre Prestation Self soirs, week-end et jours fériés

Actuellement, une prestation est servie au self (repas chaud, pris au self parmi un choix de mets et plats en service assisté par le personnel du Titulaire) le soir, le week-end et les jours fériés pour le personnel de permanence (cf. document « Règles applicables aux entreprises extérieures »).

Les exigences de qualité de la prestation ainsi que de tarification sont équivalentes pour les prestations du midi et du soir, le week-end et les jours fériés.

Afin d'optimiser les coûts, de mettre en place un dispositif efficient pour lutter contre le gaspillage alimentaire et de permettre une organisation du travail simplifiée, le CEA/Grenoble souhaite faire évoluer cette prestation avec notamment la mise en place par le Prestataire d'une solution de réservation de repas préalable par le personnel en poste le soir, le week-end et les jours fériés sans lien avec l'outil de gestion SAGERE utilisé par le CEA/Grenoble pour les prestations de restaurations.

Ainsi le nombre de repas pour cette offre soir, week-end et jours fériés sera connu à l'avance.

Outre les obligations prévues par la loi, une solution de réservation de repas est une piste efficiente pour limiter le gaspillage alimentaire permettant d'adapter l'approvisionnement au nombre de repas effectifs.

Attendu N° 6 : Fonctionnement offre type self soirs, week-end et jours fériés

Le prestataire proposera la prestation qu'il souhaite proposer en détaillant :

- La largeur de gamme prévue, la qualité de la prestation et l'organisation du postage et de l'offre dans l'espace de distribution en fonction du nombre de repas servis.
- La solution de réservation préalable retenue dans l'offre avec une présentation des fonctionnalités prévues.
- L'organisation et le chiffrage économique associés en cas de présence d'un seul salarié équipé d'un Dispositif d'alarme du travailleur isolé (DATI)

Pour éviter de jeter les restes du midi, le prestataire, peut, sous réserve de respecter les règles HACCP, les conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire, réajuster son offre du soir en intégrant des recettes à base de produits non servis lors du repas de midi. Cependant, une même offre midi et soir est à proscrire.

Les exigences de qualité de la prestation ainsi que de tarification sont équivalentes pour les prestations du midi et du soir.

Seule la largeur de gamme et les possibilités éventuelles de réajustement (pour minimiser les pertes) diffèrent de l'offre méridienne à l'offre du soir, week-end et jours fériés.

- En 2024 : 10 187 repas Soirs + 2 303 repas WE (cf Annexe 3)
- En 2023 : 8 774 repas Soirs + 1 924 repas WE (cf Annexe 3)

Ces données sont fournies à titre indicatif et n'engagent en aucune façon le CEA/Grenoble.

A.7.3 Qualité et origine des produits alimentaires

Dans le souhait de mise en œuvre d'une démarche de qualité continue et progressive sur la durée du contrat, le présent cahier des charges définit des indicateurs qualité présentés ci-après :

- Des **indicateurs qualité généraux** de l'offre alimentaire définis dès le démarrage du marché. Sur la durée du contrat, le CEA/Grenoble demande un engagement évolutif. Cet engagement doit être motivé, réaliste et concret.
- Des **indicateurs précis par famille de produit** pour concourir à l'atteinte des objectifs généraux de qualité de l'offre présentés ci-dessus.

A.7.3.1 Indicateurs qualités généraux de l'offre alimentaire

Le socle de qualité attendu au démarrage du contrat, soit au 1^{er} 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

Les objectifs marqués d'un «*» sont réglementaires. Les catégories des produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologiques sont définis dans les lois « EGALIM » et « CLIMAT et RESILIENCE ».

Pour chaque indicateur : les pourcentages sont calculés en valeur d'achat, sur les achats alimentaires de l'ensemble du périmètre de restauration : self, restauration rapide, prestations annexes, cafétéria et Club de Direction.

Les indicateurs susmentionnés seront à fournir trimestriellement et annuellement. L'engagement du prestataire à atteindre sur ces indicateurs sera pénalisable par année contractuelle. Le récapitulatif des indicateurs demandés par la loi EGALIM et déclarable dans le dispositif macantine.gouv sont à fournir annuellement par le prestataire à chaque début d'année calendaire.

Par respect et cohérence vis à vis du niveau de qualité de prestation attendu, ainsi que des orientations prises dans la démarche Virage à table®, **sont proscrits** :

- Les poudres et préparations industrielles type fond de sauce, aide culinaire pour la pâtisserie, sauces industrielles, etc.
- Les plats préparés et 5eme gamme (à l'exception de la charcuterie)
- Les farces de viande avec adjonction de protéines, soja, etc. et plus généralement les aliments reconstitués et/ou ultra-transformés
- Le pain surgelé
- Les fruits frais en seau, en conserve

A.7.3.2 Indicateurs qualités spécifiques par famille de produit

Pour certaines familles de produit, pour des préoccupations environnementales et/ou de santé publique, le CEA/Grenoble souhaite préciser les exigences qualités attendues-. Ces indicateurs seront suivis et détaillés chaque année avec le prestataire pour fixer, si nécessaire, les objectifs de progrès à mener.

Familles	Indicateurs qualité dès le démarrage du contrat
Pain	100% Bio + pains spéciaux notamment complet. Pour la première portion (40 g), seule la différence de prix entre ce pain spécial et un pain standard de même grammage sera facturée aux convives.
Œufs & ovoproduits	100% de catégorie 0 ou 1 Œufs coquilles utilisés pour les œufs durs.
Produits laitiers	100 % issus des approvisionnements directs de l'agriculture, favorisant, et les appellations fromagères, les productions fermières et de qualité labellisée. Yaourts vrac issus de l'agriculture biologique et approvisionnement direct de l'agriculture
Fruits et légumes	100% de saison Chaque jour, 1 accompagnement minimum est bio d'approvisionnement direct. <i>Pour casser la routine, notamment en période hivernale, les légumes verts sont autorisés.</i>
Poisson	100% poissons issus de pêche durable (cf ci-dessous).
Viandes	Steak Haché 100 % Bio – 100 % de l'approvisionnement issu d'approvisionnements directs de l'agriculture. Les volailles et la viande porcine seront Label Rouge (Label Rouge fermier pour le porc) et/ou Bio.
Epicerie	Conformément à la loi EGALIM, le prestataire veillera à intégrer des produits du commerce équitable pour l'ensemble des produits d'épicerie disponible (sucre, riz, etc.). Le cacao devra être issu du commerce équitable. A minima un café parmi l'offre de café demandée par le CEA devra être issu du commerce équitable. »
Salad'bar	Ingrédients de qualité, labélisés, préparés et variés, accompagnés de « topping » salés.

Pour des questions de Développement Durable :

- le poisson de pêche sauvage servi au self devra être au minimum issu à 50 % de la pêche durable (certification Ecolabel incluse dans la loi Alimentation et / ou certification MSC).
Par ailleurs, pour les 50% de poissons non issus de pêche durable, le Prestataire s'engage à ne pas proposer la liste des poissons « feu rouge » précisée sur le site consoglobe.com (<https://www.consoglobe.com/quelles-especes-de-poisson-acheter-cg/2>) : loup de mer, l'anguille, le cernier, la daurade rose, l'empereur, le mérrou, le chinchard, l'espadon, la légine, le congre, le sabre noir, le panga, le pagre, la raie, le flétan, le grenadier, le requin, la roussette, le carrelet ou plie) – liste à tenir à jour par le Prestataire en fonction des évolutions.
- Le prestataire devra préparer des repas préparés à partir d'ingrédients bruts et limiter le recours aux aliments transformés pour la préparation des repas. Des garanties en matière d'absence d'huile de palme à risque de déforestation devront être apportées telles que la certification RSPO IP (identité préservée) ou RSPO SG (ségréguée) ou équivalent. Les certificats devront être produits.
- Le soja utilisé sous quelque forme que ce soit devra être certifié durable et certifié Pro Terra ou RTRS ou équivalent. Les certificats devront être produits

Attendu n° 7 : Politique achats

Dans son offre, le Titulaire détaille ses engagements en matière d'approvisionnement et plus particulièrement :

- ses filières d'approvisionnement avec des engagements précis concrets pour les produits labellisés entrant dans le décompte des produits « durables »,
 - les grandes familles de produits et fournisseurs identifiés (label, provenance, etc.) pour répondre aux orientations souhaitées par le CEA/Grenoble,
 - Concernant les produits carnés : le Titulaire mentionne ses engagements (précis et chiffrés) en matière de provenance des viandes (bovine, ovine, porcine et volailles) et de choix de labels pour chaque type de viande afin de répondre aux lois EGALIM/Climat et Résilience.
 - Le Titulaire précise la faisabilité, les engagements (en précisant les indicateurs, els familles de produits, etc.) et les impacts pour une offre intégrant un maximum de produits issus d'approvisionnements directs.
- Le Titulaire fournit le calendrier de saisonnalité qu'il compte respecter pour les fruits et légumes frais.

A.7.4 Catégories prix – Eventail du choix

Le CEA/Grenoble souhaite que l'offre quotidienne du restaurant réponde aux attentes variées des convives, avec différents niveaux de prix.

L'éventail de choix doit être harmonieux et doit permettre aux convives de choisir tout au long du service parmi une gamme « économique », une gamme « médiane » et une gamme « supérieure ».

En synthèse, pour garantir cette harmonie tarifaire, le Prestataire propose chaque jour :

- 1 plat à 11 points (hors accompagnement) ou 14 points pour un plat complet
- 1 plat entre 12 et 15 points (hors accompagnement) ou entre 15 et 18 points pour un plat complet
- 1 plat entre 16 et plus (hors accompagnement) ou à partir de 19 points pour un plat complet

Pour rappel : l'accompagnement servi avec les plats est facturé 3 points.

Des pénalités peuvent être appliquées au Prestataire suite à des contrôles effectués par le CEA/Grenoble ou par un organisme mandaté par celui-ci.

A.7.5 Menu du jour à 20 points

Le Prestataire doit proposer quotidiennement jusqu'à la fin du service une offre renouvelée chaque jour, donnant possibilité aux convives de composer son plateau pour un montant de 20 points, offre composée :

- d'un plat et son accompagnement ou plat complet
- de deux périphériques parmi : les entrées (dressées ou salad'bar), produits laitiers, desserts et fruits

La composition de l'offre à 20 points doit être clairement affichée à l'entrée du restaurant.
Une offre à 20 points doit être impérativement disponible sur la totalité de la durée du service. Le Prestataire s'engage à proposer quotidiennement la signalétique et la communication pour permettre aux convives de repérer facilement ce menu.

Attendu n°8 : Menu 20 points

Dans la trame de menus fournie en annexe 6 du Règlement de consultation, le Prestataire met en évidence l'offre quotidienne à 20 points en indiquant la qualité des produits.

Dans le cahier de grammage en annexe 4 au Règlement de Consultation, le Prestataire propose une liste de plats et d'entrées et de desserts de gamme « économique », la plus large possible.

A.7.6 Autres prix imposés

Le premier pain bio individuel n'est pas facturé.

Au-delà d'une boule de pain (40g), le pain supplémentaire choisi par le convive est payant.

Les pains spéciaux font l'objet d'une facturation spécifique.

Pour l'assiette de légumes en accompagnement ou seuls dans une grande assiette (légumes verts, féculents et légumes secs), le prix doit être à 3 points.

La salade verte et la compote bio sont deux permanents au prix fixe de 3 points maximum.

Le point boisson est fixé à 0.10 € HT soit 0.11 € TTC.

L'offre boissons chaudes en cafeteria est fixée à 0,303 €HT soit 0,33€ TTC.

A.7.7 Cahier de grammage

Le cahier de grammage est un document contractuel et évolutif de liaison pour la partie « alimentaire » entre le Prestataire et le CEA/Grenoble. Ce document doit donc être en phase avec le terrain reflétant ainsi l'offre proposée globalement sur le restaurant.

L'objectif est que 100% de l'offre proposée soit contrôlable donc inscrite dans le cahier de grammage. D'autre part, l'offre proposée respecte les prix, les natures, la qualité et les grammages définis au cahier de grammage avec un objectif de 100% de conformité.

La qualité du met ou du composant principal est à indiquer (Bio, label rouge, standard, etc.).

Quel que soit le type de mets, dans l'ensemble du cahier de grammage, le prestataire peut rajouter, en accord avec le CEA/Grenoble, une liste de plats qu'il juge pertinents. Le CEA/Grenoble se réserve le droit d'intégrer ou non, au futur cahier de grammage contractuel, cette liste de plats libres.

A la demande du CEA/Grenoble, le Prestataire doit prouver la cohérence des coûts en transmettant la fiche technique correspondante et ceci pour les plats nouveaux ou les plats déjà inscrits dans le cahier de grammage.

Le cahier de grammage, ainsi rempli, devient de fait contractuel après validation par le CEA/Grenoble et est ainsi la base des contrôles futurs.

La vente de boissons alcoolisées est interdite dans les selfs et en restauration rapide.

Attendu n°9 : cahier de grammage

Au regard de l'offre, la diversité et les exigences qualités souhaitées, le prestataire remplit le document en annexe 4 du Règlement de consultation joint à son offre. Le document doit être complété pour chaque met avec :

- Le calibrage des portions correspondant à minima à celui figurant dans la « Recommandation relative à la nutrition » de juillet 2015 élaborée par le GEM RCN (Groupe d'Etudes des Marchés Publics de Restauration Collective).
- Le grammage indiqué doit être le poids à cuit, à l'exception des pièces de viande à griller (grammage à cru).
- Pour les offres « standard » (non labellisées) ou labellisées :

- La nature du met ou du composant majoritaire (frais, conserve, surgelé ou assemblage)
- Le nombre de points associés.
- Pour une tarification plus juste, le Prestataire a la possibilité d'indiquer une 2ème tarification pour une nature différente du met.
- Le Prestataire présente ses solutions et alternatives pour proposer aux convives un choix varié de boissons avec les contenants adaptés

Le prestataire veille dans le cahier de grammage à indiquer l'offre permanente dans le respect des prix imposés.

A.7.8 Plan de menus

Afin de garantir aux convives une grande variété dans les prestations, un bon équilibre nutritionnel et le respect intégral des normes d'hygiène, le Prestataire apporte un soin particulier à l'établissement du plan des menus qui est élaboré par l'équipe du Prestataire.

Les menus (menus self) sont à établir à l'avance pour 4 semaines (plan général de menus) et soumis à l'approbation du responsable de site CEA/Grenoble au plus tard le 15 du mois pour le mois suivant et portés à la connaissance des convives par voie d'affichage. Le CEA doit apporter les modifications souhaitées au plus tard cinq jours ouvrés avant l'affichage des menus. Les plats principaux et les garnitures de la semaine sont affichés le lundi à l'entrée du restaurant.

Le plan général de menus doit comporter comme notifié en annexe 6 du Règlement de consultation :

- Liste des hors d'œuvre dressés innovants
- Liste des plats du jour
- Liste des accompagnements
- Liste des grillades
- Liste des fromages
- Liste des desserts dressés

Les plans de menu fournis doivent être en tout point représentatifs des demandes du CEA en matière :

- D'exigence qualité (présence des labels, nature des produits, absence de produits interdits, etc..).
- De diversité, attractivité et innovation dans les plats servis et recettes proposées
- De renouvellement de l'offre, comme décrit par le prestataire (cf paragraphe suivant)
- De lisibilité (indication des points, labels, etc..).
- De l'harmonie tarifaire entre les différents plats, ainsi que la présence d'un menu journalier 20 points mis en évidence.

Cet outil est également un outil de communication auprès des convives. La présentation devra permettre la mise en valeur de la nouvelle offre.

Pour chaque met, la valeur en points de chaque plat est précisée sur le plan de menus ainsi que la qualité du produit (frais, surgelé, labels) pour les plats protidiques si nécessaire.

Le CEA/Grenoble se réserve le droit de modifier les menus qui ne respectent pas les équilibres alimentaires ou les exigences du présent cahier des charges.

Les plats effectivement servis doivent être conformes à 100% aux plans de menus susvisés.

Des modifications, avant le service, ne peuvent être effectuées qu'après approbation du CEA/Grenoble, et seulement lorsqu'elles sont justifiées par une difficulté d'approvisionnement dûment établie. Les plats proposés en remplacement doivent respecter les équivalences alimentaires et la gamme (économique, médiane, supérieure ou libre) des plats remplacés.

Attendu n°10 : Plan de menu

Le Prestataire complète les plans de menu en annexe 6 du règlement de consultation de façon complète et claire pour 4 semaines.

A.7.9 Renouvellement de l'offre

Le CEA/Grenoble fait le choix d'une offre quotidienne volontairement restreinte au profit d'une cuisine « fait maison », qualitative et innovante et d'un renouvellement fréquent des produits et des recettes pour limiter le gaspillage.

Néanmoins le Titulaire est autonome et en responsabilité sur l'attractivité, le renouvellement et la vie de cette offre dans le temps et au fil des saisons.

Attendu n°11 : Renouvellement et vie de l'offre

Tout en respectant la stratégie économique et écologique du cahier des charges, le Titulaire propose dans son offre ses idées et préconisations pour « faire vivre » l'offre alimentaire et/ou l'adapter aux enjeux écologiques (optimisation de l'offre, qualité des produits, diminution de l'empreinte carbone, diminution du gaspillage, etc.) :

- adaptation de l'offre aux saisons : soupe en hiver, assiette de grandes salades en été,
- indicateurs qualités supérieurs au cahier des charges,
- ajout d'un choix de recettes régionales ponctuellement,
- proposition de mets en multi-portions,
- etc.

A.7.10 Opération « après 13 heures »

Le CEA/Grenoble souhaite lisser la fréquentation des convives sur l'ensemble de la plage horaire du restaurant. **Ainsi, le café est gratuit après 13h.**

Le nombre de cafés servis après 13heures est indiqué, à titre indicatif dans l'annexe 3.

Les coûts associés sont intégrés à la prestation et ne font pas l'objet d'une refacturation au CEA.

Le CEA/Grenoble reste ouvert à toutes propositions susceptibles de lisser la fréquentation.

A.7.11 Animations

Le CEA/Grenoble attend un planning d'animations axé sur les orientations du cahier des charges avec pour objectifs :

- D'embarquer les convives, en tant qu'acteurs du changement dans le projet Virage à Table®
- **Animer l'offre par la découverte de plats de régions, de pays différents par exemples**
- **Animer le restaurant avec des plats qui s'apparentent à une offre « plaisir ».**

En complément, le prestataire propose des animations thématiques, des animations en lien avec le développement durable et des produits de qualité : gaspillage, déchet, produits de qualité/régionaux, découverte d'un savoir-faire, découverte d'un pays, saisonnalité, le bien manger, l'éco-consommation, le coût carbone des plats proposés,

Un planning prévisionnel annuel des animations est à transmettre au CEA/Grenoble le jour de la réunion de démarrage du contrat et lors des réunions annuelles tout au long du marché. Ces animations devront figurer sur le plan de menus.

Attendu n°12 : Animations

Le prestataire joint à son offre le planning d'animations prévisionnel sur la première année de contrat, en lien avec :

- Le label Virage à table®
- La volonté de faire découvrir de nouvelles cuisines
- **Le programme d'animation doit créer des moments fédérateurs, festifs et engagés au sein du site**

A.7.12 Prestation « Plateaux repas » pour le personnel posté

L'équipe du restaurant confectionne chaque jour, du lundi au vendredi environ 5 à 12 plateaux repas destinés au personnel travaillant en poste la nuit (éléments donnés à titre indicatif).

Chaque jour, le convive précommande son repas sur la base d'une proposition du prestataire incluant deux choix de plats, entrées, et desserts

Les plateaux seront composés de 1 entrée, 1 plat, 1 laitage, 1 dessert ou fruit.

Les plateaux ont une valeur de 20 points pour les salariés.

Cette prestation doit être irréprochable, de qualité identique à celle du self permettant une satisfaction totale des salariés postés.

L'offre est conditionnée à ce jour en barquette, permettant aux plats d'être réchauffés au four micro-ondes.

Attendu n° 13 : Prestation « plateaux repas »

Le prestataire doit apporter dans son offre, des idées innovantes pour valoriser l'offre en cours, sachant que cette offre doit s'apparenter à une offre de plateaux repas type traiteur.

Le prestataire chiffre le coût de la prestation pour la partie alimentaire. Le différentiel de coût entre les 20 points facturés aux convives et le cout chiffré par le Prestataire fera l'objet d'une facture forfaitaire complémentaire au CEA/Grenoble.

Le Prestataire proposera des contenants adaptés et contribuant à une offre 100% Durable (vaisselle lavable).

Fonctionnement actuel de la prestation « plateaux repas »

Chaque jour :

A 8h00, le prestataire édite la liste des plateaux à préparer pour le soir même à partir des commandes saisies par les salariés de l'équipe de nuit sur l'application informatique REPAS_NUIT » via le navigateur IE : <https://gre-repas-nuit.intra.CEA.fr>.

Avant 17h00, le prestataire effectue la livraison des plateaux nominatifs dans une armoire réfrigérée dédiée et fermant à clé, au sein du bâtiment 41.

Chaque nuit :

Des assiettes, verres et couverts non jetables sont mis à disposition. Ils sont nettoyés chaque nuit par leurs utilisateurs.

Le prestataire met à disposition des convives du sel, du poivre, de la moutarde, mayonnaise, ketchup, huile d'olive, vinaigre en grand conditionnement (et pas en sachets) et veille au réapprovisionnement.

Le prestataire effectue chaque jour un nettoyage de l'armoire réfrigérée. Il effectue un nettoyage complet une fois par semaine (micro-onde, ...).

L'équipe de nuit fonctionne du lundi au jeudi chaque semaine et le vendredi une semaine sur trois, toute l'année.

Le DPEI/SLE communique, le cas échéant, au prestataire les périodes d'arrêts d'activité de l'équipe de nuit planifiés.

- En 2024 : 1 329 plateaux repas
- En 2023 : 996 plateaux repas

Ces données sont fournies à titre indicatif et n'engagent en aucune façon le CEA

A.7.13 **Projet technique**

Aucun projet technique chiffré n'est demandé dans le présent cahier des charges. L'offre et les concepts proposés doivent s'intégrer dans la configuration actuelle du restaurant.

A titre indicatif, le Prestataire, **au cours du marché** et à la demande du CEA/Grenoble, doit être en capacité de pouvoir proposer des travaux d'aménagement (salle à manger, zone de distribution, ...) avec le chiffrage des investissements associés.

A.8 PRESTATION DE SERVICE - RESTAURATION RAPIDE H5

A.8.1 **Fonctionnement actuel du restaurant « restauration rapide H5 »**

L'offre « restauration rapide » H5 est une offre complémentaire proposée aux salariés. Elle s'effectue sous la forme d'un service en self rapide.

Elle est destinée aux salariés qui souhaitent déjeuner rapidement. La préparation des mets est réalisée sur le restaurant H3 par l'équipe du self. Cette prestation est délocalisée et est effectuée sur le point de restauration H5 qui a pour dénomination « bungalow H5 ».

L'offre proposée par le Prestataire doit s'articuler autour d'une offre « snacking » type sandwichs, salades composées, yaourts, fruits, pâtisseries, panini, salades de fruits, etc.

L'offre de restauration rapide doit évoluer avec les mêmes orientations que le self : une offre restreinte, attractive, de qualité, etc. avec les mêmes exigences qualité que le self.

Une offre snacking qualitative et adaptée aux saisons est attendue, avec une orientation forte dans le choix et la qualité des produits proposés.

Pour cette prestation, le prestataire veille à utiliser uniquement des emballages biodégradables, recyclables et/ou consignés.

Les convives consomment leur repas sur place ou à emporter.

Attendu n°14 : Restauration rapide

Le prestataire propose dans sa réponse son offre de restauration rapide, accompagnée :

- D'un plan de menu et offre alimentaire prévue sur une durée type d'un mois. Des formules sont à proposer. La qualité des produits est à indiquer clairement.
- Offre végétarienne de qualité à base de légumineuses ou céréales
- De la signalétique prévue pour cet espace.
- D'une présentation des emballages envisagés pour cette offre
- De précisions et préconisations concernant l'offre boisson vrac pour les repas à emporter (pour rappel interdiction des bouteilles en plastiques).
- D'autoriser les convives qui le souhaitent d'utiliser leur contenant personnel.
- Une proposition de remplacement des sodas industriels par des produits artisanaux en approvisionnement direct.
- De la fréquence du renouvellement de l'offre saisonnière (à minima 1 salade et 1 sandwich « marqueurs saison »)

Le Prestataire apporte dans son offre, des idées innovantes, des concepts associés pour valoriser son offre de service, développer la fréquentation de cet espace et dynamiser cette offre.

Le prestataire remplit pour cette offre le cahier de grammage en annexe 5 du Règlement de Consultation Offre de restauration rapide.

En option, le prestataire proposera dans son offre un système de « click and collect » qui consiste à passer une commande en ligne, puis à venir la récupérer directement au restaurant rapide « H5 ». Les clients choisissent leurs plats sur un menu, disponible en ligne sur une page dédiée gérée et à l'initiative du prestataire. Ils sélectionnent ensuite une heure de retrait puis règlent directement sur place via leur badge de restauration.

Cette solution de « click and collect » ne sera pas en lien avec l'outil de gestion Sagere du CEA/Grenoble.

A.8.2 Horaires d'ouverture

Cet espace est ouvert du lundi au vendredi midi de 10h à 14h30.

A.8.3 Fréquentation du restaurant « restauration rapide » H5

- En 2024 : 39 468 repas restauration rapide sur une base de 242 jours d'ouverture (cf Annexe 3)
- En 2023 : 37 958 repas restauration rapide sur une base de 241 jours d'ouverture (cf Annexe 3)

Ces données sont fournies à titre indicatif et n'engagent en aucune façon le CEA

A.9 PRESTATION DE SERVICE - CAFETERIA

A.9.1 Fonctionnement actuel de la cafétéria

Actuellement, un service de cafétéria assisté par du personnel est proposé au sein du restaurant d'entreprise dans un espace dédié.

L'offre cafétéria s'articule autour d'une offre de boissons chaudes notamment :

- Trois types de café : un café issu du commerce équitable, un café « normal » et un décaféiné,
- Deux types de thé dont un issu du commerce équitable,
- Des tisanes/ infusion

Ces produits sont vendus à 0,303 €HT soit 0,33€ TTC.

Le CEA/Grenoble laisse le choix au prestataire de proposer une offre, incluant les dispositions ci-dessus, adaptée, qualitative et pertinente.

Le CEA/Grenoble souhaite l'arrêt du café en service assisté au profit d'une offre en libre-service par les convives. Le Prestataire prévoit donc les équipements nécessaires à la production des boissons chaudes (de qualité), avec un jeton contre marque pour le service de midi et soir et un monnayeur pour une consommation également en dehors des heures d'ouverture du restaurant.

Attendu n° 15 : offre cafétéria

Le prestataire veillera à préciser la nature, la composition et l'organisation de cette offre (choix des distributeurs automatiques, fonctionnement, vaisselles, maintenance, etc.).

Les équipements nécessaires à la production des boissons chaudes sont mis à disposition par le Prestataire.

Le Prestataire apporte des idées innovantes et valorise une offre de qualité supérieure.

A.9.2 Horaires d'ouverture

La cafétéria est ouverte du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30 sauf les jours fériés légaux et les jours de fermeture fixés par le CEA.

- En 2024, 29 595 cafés ont été servis dont 5 363 après 13h (cf. Annexe 3).
- En 2023, 25 883 cafés ont été servis dont 3 838 après 13h (cf. Annexe 3).

Ces données sont fournies à titre indicatif et n'engagent en aucune façon le CEA.

A.10 PRESTATION DE SERVICE – CLUB et ROOM SERVICE (prestations annexes)

Le chiffre d'affaires des activités prestations annexes, club, room services et boissons en 2024 s'élève à environ 244 000.00 € H.T toutes activités confondues. (44% pour le club et 56% pour les prestations annexes) Ces données sont fournies à titre indicatif et n'engagent en aucune façon le CEA/Grenoble.

A.10.1 Fonctionnement actuel du Club

Les repas sont commandés dans la mesure du possible minimum 24h00 à l'avance. Lors de la commande réalisée directement auprès du Prestataire via un formulaire disponible sur l'intranet, le choix du menu est précisé avec le nombre de couverts prévisionnels correspondant.

A.10.2 Horaires d'ouverture

Le restaurant Club accueille les convives du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30.

A.10.3 Activité du Club

La répartition de l'activité s'articule autour des éléments suivants (3600 menus servis au Club en 2024) :

- 4% des menus entre 11 et 14 € HT (soit 127 menus servis)
- 49% des menus entre 15 et 21 € HT (soit 1794 menus servis)
- 47% des menus au-delà de 21 € HT (soit 1679 menus servis)

Ces données sont fournies à titre indicatif et n'engagent en aucune façon le CEA/Grenoble.

Le type de prestation attendu est une prestation d'excellente qualité dans le cadre de déjeuners d'affaires lors de réceptions d'invités d'affaires ou de réunions de travail Direction.

Les repas sont commandés dans la mesure du possible à l'avance (au minimum 24h avant) et composés lors de la commande d'après une carte proposée par le Prestataire.

Le Prestataire doit proposer par mois une offre Club constituée de 4 menus dont le tarif s'échelonne dans différentes catégories de prix. Des variantes à ces menus mensuels doivent être proposées par le Prestataire pour les convives déjeunant fréquemment au Club dans un même mois

Le Prestataire, à la demande du CEA propose, sur devis, des menus VIP haut de gamme.

Le chef doit être issu d'une formation gastronomique et avoir une expérience professionnelle au sein d'établissements gastronomiques.

Les menus doivent être transmis sous forme de fichier informatique au plus tard le 15 du mois précédent à DPEI/SLE pour diffusion.

Le CEA/Grenoble se réserve la possibilité en cours de marché d'ouvrir la prestation menus Club de Direction à l'ensemble du personnel CEA/Grenoble en accès direct avec obligation de réservation et facturation en direct au personnel.

Attendu n°16 : Club

Pour chaque type de menu Club, le Prestataire détaille l'offre dans sa réponse à la consultation (cf. **annexe 13 et 14 du Règlement de consultation**) et présente l'ensemble de ses engagements qualité produit et de service : fonctionnement complet du système de restauration envisagé ainsi que les prestations détaillées (menus, vins).

A.10.4 Activité Room services (Prestations annexes)

Le Prestataire doit proposer par mois :

- **Une offre de pauses** lors des réunions de travail, des congrès ou des Colloques. La livraison des pauses est effectuée dès 7h30 le matin. Le débarrassage, avec l'accord préalable du CEA, est réalisé au plus tard l'après-midi pour les pauses du matin et le matin (en J+1) pour les pauses de l'après-midi.

Les pauses sont commandées au minimum 24 h à l'avance

Le Prestataire propose une offre de différents types de pauses (matin et après-midi), comme précisé en **annexe 15 du Règlement de consultation**.

- **Une offre cocktail/buffets** proposées à des groupes de personnes pour des événements ponctuels : Examens, thèses, colloques, Congrès.

Il peut être demandé des prestations du type **cocktail/buffet** (dont le délai de réalisation peut être variable en fonction de la prestation souhaitée, minimum 24 h à l'avance). Le prix est fixé suite à l'acceptation d'un devis.

- **Une offre plateaux repas servis lors de réunion de travail + offres prestations diverses** – soit 1771 plateaux repas servis et une « offre prestations diverses » (sandwichs, galettes, fruits frais, etc).

Le détail des prestations proposées est transmis sous forme de fichier informatique à DPEI/SLE pour diffusion sur le réseau Intranet du CEA/Grenoble.

Ces données sont fournies à titre indicatif et n'engagent en aucune façon le CEA/Grenoble.

Les prestations de « room service » font l'objet d'une facturation globale mensuelle détaillée par centre de profit et imputations budgétaires et à titre d'information un bordereau comprenant le chiffrage de la prestation sera remis par le Prestataire à l'unité qui a demandé la prestation.

Un rapport mensuel doit être adressé par le Prestataire au CEA sur la nature des prestations servies, leur répartition par service et leurs prix.

Le CEA/Grenoble se réserve ponctuellement et pour tous événements particuliers la possibilité de contracter avec d'autres sociétés type traiteurs, Esat, entreprises d'insertion, pour la mise en œuvre de la prestation cocktail/buffet, plateaux repas.

L'ensemble des prestations room services s'inscrit dans une démarche développement durable équivalente à celle du self.

Le prestataire inclut dans ses propositions :

- Eaux en carafe et/ou bouteilles (réutilisables, recyclables) ;
- Jus en bouteille verre, 100% jus biologiques issus d'approvisionnements directs de l'agriculture
- Vaisselles lavables ou biodégradables ;
- Assortiments de cakes, viennoiseries, biscuits faits maisons ;
- Thé bio, Café Bio
- Sucre en morceaux
- Et toutes autres propositions visant à réduire les déchets, le gaspillage, les produits industriels, et/ou visant à augmenter la qualité des produits.

Attendu n° 17 : Activité Room service

Le Prestataire propose une offre de différents types de pauses (matin et après-midi), ainsi qu'une offre de cocktail/buffet et plateaux repas, comme précisée en annexe 8 **du Règlement de consultation**.

Pour cette activité Room Service, le prestataire présente l'ensemble de ses engagements en matière de service, qualité produits (précisions attendues sur la qualité des produits utilisés), réduction des déchets, etc. pour tendre vers une activité responsable et durable.

Le CEA/Grenoble est attentif à toutes propositions du prestataire visant à développer l'activité Room Service, après accord préalable du CEA/Grenoble.

Les moyens mis en œuvre pour atteindre ces résultats sont de la responsabilité du Prestataire.

11 CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

A.11 Moyens nécessaires à la réalisation des prestations

A.11.1 Rappel de la réglementation

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires.

Les OGM ne sont pas autorisés par le CEA/Grenoble dans les préparations culinaires et les aliments fournis dans le cadre du présent marché.

Pour l'ensemble des produits utilisés, la traçabilité ainsi que l'absence d'OGM dans le cadre des dispositions communautaires en vigueur sont obligatoirement établies et doivent prendre en compte toute évolution ultérieure de cette réglementation.

Le Prestataire est tenu d'exécuter sa prestation dans les limites contractuelles, en respectant le cadre législatif et réglementaire (notamment le Code du Travail, la réglementation en vigueur en termes d'hygiène et de sécurité alimentaire) ainsi que les dispositions mentionnées dans les procédures et les règles applicables aux entreprises extérieures (prestataires et sous-traitantes de marché) Indice A.

A.11.2 Spécifications de salubrité

Le Prestataire doit veiller à l'application de toutes normes et réglementations (françaises et/ou communautaires) pouvant intervenir dans le domaine de sa spécialité durant l'exécution de la prestation. Il assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les installations du restaurant, à ses risques et périls, sous réserve du bon fonctionnement des chambres froides mises à sa disposition gratuitement par le CEA/Grenoble.

A cet effet, il s'engage à prévenir immédiatement le CEA en cas de dysfonctionnement de ces appareils et à prendre toutes les mesures qui s'imposent pour préserver la qualité de la prestation et notamment la sécurité alimentaire des convives.

Si ce dysfonctionnement est dû à l'activité du Prestataire (mauvaise utilisation par celui-ci des installations), la remise en l'état sera effectuée à ses frais.

Le Prestataire doit communiquer dès le démarrage du contrat les coordonnées d'une personne joignable en dehors des heures ouvrables, pour que le CEA/Grenoble puisse la contacter en cas de dysfonctionnement constaté.

A.11.3 Hygiène et sécurité alimentaire

Le Prestataire prend toutes les dispositions nécessaires au contrôle des aliments et s'engage à respecter l'intégralité des exigences de la démarche HACCP, dont entre autres :

- Conservation d'échantillons des plats proposés aux convives conformément aux dispositions prévues par l'article 32 de l'arrêté du 29 septembre 1997 ;
- Conservation des étiquettes de date limite de consommation pour tous les produits entamés et non consommés et n'ayant subi aucune transformation de la part du Prestataire.

Le Prestataire ne peut en aucun cas s'opposer à l'accès des locaux par le CEA/Grenoble ou ses représentants habilités afin qu'ils puissent à tout moment contrôler l'application de la réglementation, l'application des présentes exigences, l'état d'entretien ainsi que la propreté de tous les locaux y compris des lieux de stockage. Le Prestataire doit prendre toutes les dispositions permettant le suivi et la traçabilité journalière du contrôle des températures des locaux de stockage, des matériels et véhicules de transport dans le cadre des dispositions relatives à l'application de la méthode HACCP.

Le Prestataire fait réaliser par un prestataire agréé des analyses bactériologiques :

- 6 prélèvements/analyses par mois (aléatoirement parmi chaque prestation Self, Club, Restauration Rapide).
- 1 audit tous les 3 mois à minima, aléatoirement parmi chaque prestation (Self, Club, Restauration Rapide).

Les résultats des prélèvements et analyses sont à communiquer mensuellement au CEA et trimestriellement pour les audits.

Les résultats de ces analyses et / ou audits que le prestataire a fait réaliser conformément à la réglementation applicable sont complétés par la présentation d'un plan d'actions correctives en cas de non-conformité.

Le Prestataire doit mettre tout en œuvre pour respecter les règles en matière d'hygiène et de sécurité et précise dans son offre le périmètre et la fréquence des contrôles réalisés.

Le CEA/Grenoble se donne la possibilité de réaliser ou de faire réaliser des contrôles hygiène. L'objectif de résultat à atteindre est précisé au marché. Pour toutes non-conformités, le Prestataire doit présenter dans les meilleurs délais un plan d'actions correctives correspondant.

Le Prestataire doit nommer **un correspondant QHSE** sur site qualifié dans ce domaine pour faire respecter les règles en matière d'hygiène et de sécurité, former le personnel dans ce domaine aux niveaux des tâches quotidiennes et présenter à DPEI/SLE les plans d'actions correctives en cas de non-conformités.

A.11.4 Hygiène et sécurité au travail

Généralités

Les documents ci-après sont applicables :

- Le règlement intérieur du CEA/Grenoble
- Les règles applicables aux Entreprises Extérieures (Prestataire et sous-traitants de marché), Indice A.

Ces règles rappellent les grandes dispositions à respecter sur le site en termes de sécurité :

- Organisation générale du CEA/Grenoble :
 - Circulation et Stationnement,
 - Organisation sécurité du CEA/Grenoble,
 - Conditions d'hygiène,
 - Accident et appels des secours,
 - Évacuation en cas d'urgence,
 - Surveillance médicale,
- Mesures de prévention préalables à l'exécution du marché :
 - Communication d'informations et de documents,
 - Inspections communes préalables,
 - Plan de prévention,

- Sécurité des travailleurs affectés à la réalisation du marché,
- Mesures de prévention pendant l'exécution du marché :
 - Applications des consignes du PP,
- Dispositions particulières :
 - Accès aux terrasses,
 - Risques incendie et explosion,
 - Risque électrique,
 - Traitements des déchets,
 - etc.,
- Moyens fournis par le Prestataire (humains et matériels),
- Moyens mis à disposition par le Demandeur,
- Interruption du marché en cas de non respects des règles de sécurité.

Des contrôles pourront être réalisés par les services compétents du Demandeur à tout moment du déroulement du marché. Le Prestataire ne pourra en aucun cas s'y soustraire.

Conditions d'hygiène et de sécurité

Le Prestataire est tenu d'exécuter sa prestation dans les limites contractuelles, en respectant le cadre législatif et réglementaire (notamment le Code du Travail) ainsi que les dispositions mentionnées dans les procédures et les règles applicables du CEA/Grenoble. Ces documents sont tenus à disposition du Prestataire par le CEA. Les prestations se déroulent pendant les heures adaptées contractuellement à l'activité du Prestataire.

Le Prestataire doit prendre en compte toutes modifications réglementaires et législatives intervenants pendant la durée du marché et en informer le CEA/Grenoble.

Organisation de la sécurité au travail

Le Prestataire et ses sous-traitants éventuels communiquent, dès le démarrage du marché, au CEA/Grenoble, de façon formalisée, les informations nécessaires à la prévention :

- La description des prestations à réaliser,
- La liste des matériels utilisés et modes opératoires associés lorsqu'ils ont une incidence sur l'hygiène et la sécurité,
- Les fiches de données de sécurité des produits dangereux mis en œuvre dans le cadre du présent marché,
- Les dispositions adoptées pour la surveillance et la garantie du maintien de la sécurité,
- Les dispositions adoptées pour la coordination des différents intervenants,
- Les moyens d'information du personnel du Prestataire, des dangers spécifiques auxquels il sera exposé et les mesures de prévention arrêtées pour l'ensemble des postes de travail et des installations, ainsi que des différentes règles spécifiques au CEA/Grenoble (règlement intérieur, etc.). Cette information doit être assurée par le Prestataire sur le lieu d'exécution de la prestation au début du marché et à chaque intervention de nouveaux personnels.

Le CEA/Grenoble peut réaliser des inspections et réunions de sécurité afin de s'assurer de l'exécution des mesures de prévention décidées et faire prendre si nécessaire de nouvelles mesures. Le Prestataire est tenu de désigner une personne participant aux inspections et réunions de sécurité.

Le correspondant QHSE sur site désigné par le Prestataire sera l'interlocuteur privilégié de l'Ingénieur de Sécurité d'Installation pour analyser les risques, définir les mesures de prévention et transmettre les consignes. Ce correspondant QHSE doit pouvoir être contacté pendant les heures ouvrables.

Par ailleurs, un animateur sécurité est chargé de veiller au jour le jour à la bonne application des mesures de prévention. Les missions de correspondant et animateur sécurité peuvent être confondues sur une seule personne.

Attendu n°18 : Hygiène et sécurité

Le Prestataire décrit :

- Son organisation et sa politique en termes d'hygiène spécifique au marché,
- Son organisation et sa politique de sécurité spécifique au marché.

A.11.5 Formation du personnel – Habilitations aux postes de travail

Le Prestataire propose au CEA/Grenoble une liste de personnels volontaires pouvant constituer l'Equipe Locale de secours (ELPS) du bâtiment H3. Le personnel devra suivre une formation « Extincteurs » et ELPS à l'initiative du CEA/Grenoble.

A.11.6 Protections individuelles

Le CEA/Grenoble exige que le Prestataire garantisse une vigilance absolue quant au respect du port d'équipements de protection individuelle.

A.12 ENGAGEMENTS HUMAINS ET SOCIAUX

A.12.1 Statut du personnel

Il est expressément entendu que les salariés intervenants pour la prestation restent sous la responsabilité du Prestataire (législation du travail, sécurité sociale, congés payés, déplacements ...).

Le Prestataire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur en matière de législation du travail, sécurité sociale et législation fiscale, reprise du personnel et lutte contre le travail clandestin.

Tout accident ou maladie pouvant affecter les personnels du Prestataire pendant la durée des prestations relève de la responsabilité et de la gestion du Prestataire.

Cette règle s'applique également aux éventuels sous-traitants.

A.12.2 Reprise du personnel

Conformément à la réglementation en vigueur, lors de la prise d'effet du marché, le Prestataire est tenu de reprendre les personnels en place au moment de la consultation.

La liste de la masse salariale à reprendre sera communiquée par le CEA/Grenoble lors de la visite sur site.

A l'expiration du marché, pour quelque cause que ce soit et à quelque titre que ce soit, les parties conviennent expressément de faire application des dispositions légales et conventionnelles en vigueur (Convention Collective des personnels des restaurants de collectivités) en ce qui concerne le personnel affecté à sa réalisation.

Le CEA/Grenoble fournit par écrit au Prestataire du marché les coordonnées de son successeur de façon à lui permettre de respecter son obligation de communication des éléments des contrats de travail prévue par la Convention Collective citée ci-dessus.

Le Prestataire s'engage à remettre au CEA/Grenoble, sous sa responsabilité et pour communication, les éléments de sa masse salariale, ainsi que les évolutions envisagées jusqu'à la fin de son marché.

Attendu n°19 : Reprise du personnel

Le prestataire détaille dans son offre la méthodologie de reprise du personnel, accompagnée d'un rétroplanning associé.

Le prestataire joint l'organigramme du restaurant, avec le nombre d'ETP affecté à chaque poste et à chaque périmètre de restauration. Le prestataire veillera à clarifier le nombre d'ETP affectés à chaque périmètre.

Des préconisations sont attendues pour une organisation optimisée.

Le Prestataire précise, à titre indicatif, en annexe 16 du Règlement de consultation la liste des avantages sociaux spécifiques pour les salariés travaillant sur le site du CEA/Grenoble H3, au-delà du cadre légal de reprise.

A.12.3 Horaires de travail et présence

Le Prestataire fournit les horaires de travail du personnel au CEA/Grenoble et les tient affichés sur les lieux de travail.

Il consigne dans un cahier prévu exclusivement à cet effet et consultable à tout moment par le CEA/Grenoble, la liste nominative du personnel prévu et présent sur le site, complétée pour chacun des justificatifs associés : qualifications, diplômes, durée du travail (temps plein, temps partiel...).

En cas d'absence ou de départ d'un personnel d'encadrement affecté à l'exécution des prestations, le Prestataire avise immédiatement le Responsable secteur Restauration du CEA/Grenoble par mail (confirmation par écrit), et prend toutes les dispositions nécessaires pour que la bonne exécution du marché ne s'en trouve pas impactée.

A.12.4 **Qualification des personnels intervenants**

En ce qui concerne les moyens humains affectés à la réalisation des prestations, le Prestataire s'engage à :

- Mettre en œuvre le personnel qualifié nécessaire à l'exécution des prestations en nombre suffisant et en particulier à adapter l'effectif et les compétences du personnel en fonction de la nature et du volume des prestations,
- Assurer la ou les formations permanentes de son équipe pour parfaire la prestation définie dans le marché,
- Sensibiliser régulièrement son personnel à l'environnement, l'hygiène et à la sécurité (et en assurer la traçabilité tenue à disposition du CEA/Grenoble).

Le CEA/Grenoble insiste particulièrement sur :

- La qualité des profils et des compétences du gérant du site et du chef de cuisine, déterminant afin de garantir une prestation de qualité compatible avec le niveau d'exigence de la prestation
- Le maintien des qualifications proposées dès le début du marché et pendant toute la durée du marché.

Le Prestataire retenu doit communiquer au CEA/Grenoble la liste nominative de tous les personnels de l'équipe mis en place dans le cadre du contrat.

Tout au long du marché, tout nouveau personnel doit avoir les qualifications requises, suivre une formation, recevoir les consignes de sécurité spécifiques du poste au Site. Tout remplacement (congé, maladie, formation) doit être signalé et s'effectue par du personnel salarié du Prestataire, à charge pour celui-ci de s'organiser en conséquence.

Le Prestataire doit favoriser l'épanouissement de ses salariés, ainsi que le maintien, voire le développement de leurs compétences. Le Prestataire communique tous les ans la liste des contrats d'intérim conclus depuis le début du marché, le nom du salarié intérimaire, l'objet du contrat, le motif du contrat, la durée, la date de début et la date de fin.

Le nombre d'heures d'intérimaires sur le site doit être maîtrisé pour favoriser la stabilité de l'équipe en place. Le suivi de cet indicateur est proposé par le Prestataire et ceci mensuellement.

Attendu n°20 : Qualification du personnel

Le Prestataire indique dans sa proposition, la liste du personnel et ses qualifications en annexes 7 et 11 du Règlement de consultation.

Le Prestataire indique également dans l'offre le parcours professionnel et les compétences/qualifications, l'expérience des profils pressentis pour les postes de Gérant et de chef de cuisine : les profils sont à transmettre.

Le Prestataire précise comment il compte accompagner les équipes pour la mise en œuvre des engagements de son offre et notamment sur offre végétarienne et l'intégration de la loi EGALIM, etc).

A.12.5 **Les actions à visée sociale**

Le Prestataire s'engage à mettre en place le matériel le plus ergonomique possible pour le bien être des salariés.

Par ailleurs, la tenue de la plonge et le nettoyage des salles à manger du restaurant ont été réalisés les 4 premières années du contrat en cours par du personnel en situation de handicap (via un ESAT – Etablissement et Service d'Aide par le Travail).

Le CEA/Grenoble souhaite conserver des actions en faveur des travailleurs en situation de handicap dans le cadre de la réalisation des prestations du marché. Ces dispositions sont détaillées dans le règlement de consultation et le projet de marché.

Attendu n°21 : Actions à visée sociale

Le Prestataire précise ses actions en faveur des travailleurs rencontrant des difficultés particulières d'insertion professionnelle dans le cadre de la réalisation des prestations du marché conformément aux dispositions prévues au règlement de consultation.

S'il y a lieu, le Prestataire précise ses autres actions à visée sociale pour le site du restaurant H3.

A.12.6 Formation du personnel

La politique de formation du personnel est communiquée au responsable CEA du contrat, ainsi que les grandes lignes de sa politique sociale et de sa politique de gestion des ressources humaines dédiées au restaurant H3. Le planning annuel de formation est présenté au plus vite (1 mois au plus tard après le démarrage du contrat) en précisant pour chaque personne, le thème de formation, la date et la durée.

Dans le cadre d'une volonté affichée de créer une dynamique vers une restauration responsable et durable, **le Prestataire s'engage à former 100% des membres de l'équipe sur une période de 2 ans sur les enjeux d'une restauration responsable et durable et sur les process en termes de cuisine alternative principalement végétarienne.**

La formation des équipes concernant la cuisine végétarienne est un attendu fort, garantissant la maîtrise et la qualité de cette prestation quotidienne par les convives.

Pour chaque animation Virage à table® le Prestataire **s'engage** à mettre en place les moyens et les actions (communication, support équipe, marketing, appui culinaire, etc.) pour présenter, valoriser et soutenir auprès des convives **ET** des équipes la démarche. Sont attendus des éléments tels que :

- Temps d'accompagnement et de sensibilisation auprès des équipes
- Des ressources en termes d'accompagnement et support pour faciliter les actions de communication au sein du restaurant

Le Prestataire s'engage à former au démarrage du contrat l'ensemble de son personnel sur la présence des allergènes alimentaires à déclaration obligatoire dans les ingrédients composants les produits présentés.

Attendu n°22 : Formation

Les engagements de formation sont explicités dans l'offre :

- Le nombre d'heures de formation par trimestre, par an et par salarié,
- Les thématiques de formation
- Les formations prévues pour l'équipe en place (nombre d'heures, thématiques, personnels ciblés, etc.) en lien avec la mise en place de la nouvelle offre alimentaire (cuisine végétarienne, cuisiner de saison, dessert maison, etc. etc.).
- Les formations en lien avec le développement durable dans sa globalité
- Les formations en lien avec les allergènes
- Autres à préciser

Le Prestataire précise la répartition entre les formations prévues in situ et ex situ.

A.12.7 **Absence prolongée, départ d'un intervenant, remplacement**

Le Prestataire s'engage à informer préalablement le CEA/Grenoble de toute modification envisagée dans la composition de son équipe.

Les absences ou remplacements éventuels du personnel affecté ne doivent, en aucun cas, perturber la qualité des prestations attendues. Le Prestataire prend toutes les dispositions (information, formation des nouveaux personnels) pour assurer la continuité des prestations.

Ainsi, lors des périodes de congés (courtes et longues durées), le Prestataire maintient l'effectif en adéquation avec le niveau de qualité exigé et s'engage à réagir sans délai en cas de problème constaté inhérent à cette disposition.

De même, en cas de départ de ses personnels ou en cas de changement de leur affectation, le Prestataire s'engage à les remplacer par des personnels présentant des qualifications et une expérience au moins équivalente à celles des prédécesseurs.

A.12.8 **Tenues et attitude du personnel**

Le personnel dispose d'une tenue de travail et d'une tenue de service conçues de manière à ce que sa présentation soit toujours impeccable et conforme à la législation en matière d'hygiène, de sécurité et de prévention des risques alimentaires.

Ces tenues sont fournies, entretenues et renouvelées par le Prestataire, à ses frais.

Un marquage discret de l'appartenance à la société permet d'identifier clairement le personnel.

Le service est effectué avec courtoisie et célérité.

A.12.9 **Prophylaxie**

Selon les principes d'hygiène, le Prestataire ne peut affecter en cuisine un même salarié, au cours d'une même période continue de travail, à la fois à un poste du secteur dit « souillé » (où s'effectuent par exemple les travaux tels que l'évacuation des déchets, l'enlèvement de la vaisselle sale, la désinfection, le lavage, le nettoyage des locaux et du matériel, la réception, l'entreposage ou la manutention des denrées à l'état brut, l'épluchage des légumes, etc.) et à un poste du secteur dit « sain » (comportant la manipulation et la préparation des denrées et les opérations culinaires).

Le Prestataire, sous sa propre responsabilité, assure la surveillance médicale de son personnel quel que soit le poste de travail, selon la réglementation en vigueur à ce jour.

Un certificat d'aptitude à exercer la profession doit être fourni à tout moment, à la demande du CEA, pour chaque employé.

A la demande du CEA/Grenoble, et si nécessaire, le Prestataire fait réaliser des examens médicaux complémentaires à sa charge.

Le Prestataire permet au CEA/Grenoble de vérifier les fiches d'aptitude du personnel.

Le Prestataire est tenu de prendre les mesures nécessaires afin que toute autre personne appelée à pénétrer dans les locaux ne puisse constituer une source de contamination (Kit visiteur, protection individuelle)

A.13 QUALITE DE SERVICE

A.13.1 **Continuité de service**

A.13.1.1 **Continuité de service (stocks denrées)**

Le Prestataire s'engage pendant toute la durée du marché à s'assurer régulièrement du bon fonctionnement des installations et à détenir des stocks suffisants pour garantir la prestation convenue au cahier des charges dans le restaurant pendant 7 jours calendaires consécutifs.

Le Prestataire est également tenu d'avoir en permanence un stock minimum de 300 bouteilles d'eau de source d'1,5 litres afin de pallier un problème ponctuel concernant éventuellement la qualité de l'eau des fontaines des salles à manger, ou en situation d'urgence. Le renouvellement du stock est prévu conformément à la DLUO des bouteilles concernées.

A.13.1.2 Service minimum

En situation de conflit social le CEA/Grenoble doit être informé au plus tôt et le Prestataire devra lui proposer des solutions de prestation pour accord préalable.

En cas de défaillance du Prestataire, en complément des pénalités contractuelles applicables, le CEA assure aux frais et risques du Prestataire la fourniture des repas à ses salariés et collaborateurs par toute personne et par tout moyen approprié, et pendant toute la durée nécessaire.

A.13.1.3 Cas d'évènement exceptionnel

Le Prestataire présente dans son offre son mode d'organisation interne en cas d'évènements exceptionnels venant perturber l'exécution des prestations et étant indépendants de sa responsabilité (épidémie, conflits, grippe aviaire,). Lors du lancement du marché, il est défini entre le CEA/Grenoble et le Prestataire un protocole de fonctionnement en cas d'évènements exceptionnels.

Attendu n°23 : Plan de continuité d'activité

Le Prestataire présente dans son offre le Plan de continuité d'activité, pour garantir, quelles que soit les raisons (pandémie, conflit social, ...), la continuité du service.

A.13.2 Stockage de denrées pour pandémie

Dans le cadre de la mise à disposition, d'un stock minimum de gestion de crise, le CEA/Grenoble demande au Prestataire de prendre toutes les dispositions pour stocker et renouveler régulièrement les quantités de produits tels que définis ci-dessous :

- Stock de 3 semaines pour 50 personnes, soit environ 2000 repas (repas midi et soir pendant 7 jours par semaine).

Ces denrées sont tenues à disposition du CEA au restaurant H3.

A.13.3 Présentation et température des plats

Par ailleurs, dès l'entrée du self, le Prestataire propose une présentation attractive de l'offre du jour.

Pour répondre à la demande des convives, les plats en sauce sont à limiter ; le Prestataire axe son offre vers des plats sans sauce avec proposition de sauce à la demande.

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides. **Les plats chauds ne doivent jamais être servis en dessous de + 63 °C à cœur au marché.** En ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes les précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien en température n'entraînent aucun dessèchement ni racornissement (en particulier : la cuisson et la découpe seront faites au dernier moment).

Les préparations froides doivent être présentées à 4°C maximum pour les denrées très périssables (viandes froides, sandwiches, salades composées, produits de charcuterie non stabilisés, préparations à base de crème ou d'œufs, produits laitiers non stables...) ou +8°C maximum pour les autres denrées.

A.13.4 **Communication**

Le CEA/Grenoble est très attentif à la signalétique, l'affichage et à la communication en général qui permettent :

- De faciliter la lisibilité des prix proposés
- De faciliter l'orientation des convives
- De mettre en valeur l'offre de service
- De mettre en valeur la provenance des produits et principalement des fruits et légumes.
- De faciliter et valoriser l'offre de produits bio, labellisés, et le développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture

L'ensemble de la communication proposée doit servir le label Virage à Table, doit être dynamique et cohérente. Sont par exemple attendus : affichage sur la saisonnalité des produits, sur les produits labellisés disponibles, la signification des labels etc.

Le Prestataire met en place à ses frais la signalétique appropriée et réglementaire, avec avant toute mise en place, l'accord préalable du CEA/Grenoble.

Par ailleurs, le CEA/Grenoble souhaite que soit affichés obligatoirement :

- Les horaires d'ouverture et de fermeture du restaurant (Self, restauration rapide, Club et cafétéria) à la charge du Prestataire.
- Le plan de menu de la semaine, avec les produits en approvisionnement direct, labellisés (Label Rouge, AOC, AOP, IGP, MSC) et bio clairement identifiés
- L'ensemble des informations d'affichage réglementaires demandées quant à la traçabilité des produits et à leur origine.
- L'origine des viandes. La présence de porc dans la composition d'un plat est précisée systématiquement.
- L'offre à 20 points présente chaque jour

Le Prestataire peut proposer le cas échéant toute forme d'information sur la composition des menus aux convives et le mode d'affichage et de distribution, avec l'accord écrit et préalable du CEA.

Ces prestations sont actualisées en cas de modification de plats en cours de service.

Le prestataire s'engage à mettre à la disposition du CEA/Grenoble ses moyens de communication pour promouvoir le projet Virage à Table®, les produits de qualité introduits dans le restaurant, leur origine ainsi que le développement durable auprès des convives.

Attendu n°24 : Communication

Le Prestataire présente dans son offre la signalétique, la communication prévue pour valoriser l'offre alimentaire.

Communication spécifique sur les allergènes :

Le Prestataire met en œuvre le règlement Européen n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et visant à apporter une plus grande clarté pour le convive sur les ingrédients et la nutrition.

En particulier, le Prestataire affiche obligatoirement sur les écrans du restaurant les allergènes alimentaires dans les ingrédients composant les produits présentés au self. Cet affichage doit être clairement positionné sur les écrans du restaurant, et mis à jour en fonction de l'offre du jour.

Pour la restauration rapide et le club de direction, affichage obligatoire en format papier.

Attendu n°25 : Allergènes

Le prestataire présente dans son offre l'outil solution digitale qu'il compte mettre en œuvre pour l'affichage des allergènes sur les écrans du restaurant H3, la mise en place obligatoire d'un référent allergène dans l'équipe et toute autre mesure mise en place sur les différents espaces de restauration.

A.13.5 Engagements de service

Le Prestataire doit proposer au CEA/Grenoble les actions envisagées de nature à conduire à la meilleure qualité de service, notamment :

- Organisation optimale de l'équipe de cuisine,
- Optimisation du mode de préparation culinaire,
- Qualité d'accueil et de service pour la satisfaction des convives tout au long et jusqu'à la fin du service.

Dès la signature du contrat et la prise en charge du restaurant, le Prestataire s'engage à mettre en place le contrôle qualité de sa restauration avec ses propres supports, fournis dans l'offre. Les résultats du contrôle de la qualité sont transmis au CEA/Grenoble systématiquement.

Le CEA/Grenoble se donne la possibilité de réaliser ou de faire réaliser des contrôles.

La check-list qualité précisée en annexe 6 doit être conforme à hauteur de 90%. Pour toutes non-conformités, le Prestataire doit présenter dans les meilleurs délais un plan d'actions correctives correspondant. Le CEA/Grenoble se réserve le droit de faire évoluer cette check list qualité au cours du marché.

A.13.6 Satisfaction convives

L'objectif de résultat à atteindre est un **niveau de satisfaction des convives de 100%, avec un seuil minimum à atteindre de 85%** au marché. L'outil utilisé pour mesurer le taux de satisfaction des convives peut soit être un questionnaire de satisfaction émis par le Prestataire, soit un questionnaire de satisfaction émis à la demande du CEA/Grenoble ; dans tous les cas, le questionnaire doit être validé préalablement par le CEA. A la demande du CEA/Grenoble, les questionnaires doivent être personnalisés avec l'intégration de questions spécifiques pour le CEA/Grenoble ou la démarche Virage à table®.

La fréquence de mise en place est au minimum d'une fois par an.

Les résultats de cette enquête sont transmis au CEA/Grenoble. Si le niveau de satisfaction est inférieur à 85%, un plan d'actions correctif est mis en œuvre immédiatement après validation préalable par le CEA/Grenoble. L'infrastructure du restaurant n'est pas prise en compte dans le calcul du niveau de satisfaction.

Des pénalités peuvent être appliquées au Prestataire par le CEA/Grenoble si le niveau de satisfaction est inférieur à 85%.

A.14 ENGAGEMENTS ENVIRONNEMENTAUX

Dans la démarche environnementale, le prestataire contribue à la maîtrise des consommations énergétiques (eau, gaz et électricité) et à la maîtrise des rejets, à la réduction, valorisation et traçabilité des déchets, au tri sélectif, en étant force de propositions pour ces divers points, au même titre que pour les aspects sur lesquels il peut avoir une influence.

Le Prestataire utilise des produits dont les emballages se recyclent et/ou dont la biodégradabilité est reconnue.

Ce souci, ainsi que le constant perfectionnement des modes opératoires sont des éléments importants de l'appréciation du travail du Prestataire. Il fournit, sous format informatique Excel, la liste des produits de nettoyage et lessiviels utilisés et leur fiche de sécurité, tous les mois avec la quantité stockée. Tout nouveau produit doit faire l'objet d'un accord du CEA/Grenoble avant utilisation et est annexé au plan de prévention.

A ce titre, le Prestataire met à jour et tient à disposition du CEA/Grenoble les bilans de flux de produits impactant l'environnement, pour les produits qui le concernent.

Attendu n°26 : Actions à visée environnementale

Le Prestataire précise dans son offre de consultation ses engagements en termes d'actions pour favoriser la visée environnementale dans le cadre de la réalisation des prestations.

A.14.1 Interdiction d'utilisation des plastiques

Pour rappel, depuis le 1er janvier 2020, il est mis fin à la mise à disposition de gobelets, verres et assiettes jetables de cuisine pour la table en matière plastique, sauf ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées.

Dans le cadre de sa stratégie de développement durable, et de la nécessaire exemplarité des organismes publics en ce domaine, le CEA/Grenoble demande des alternatives à l'utilisation de l'ensemble des contenants plastiques, avec une double contrainte d'économie du produit et de réduction de l'impact environnementale globale (cycle de vie du produit). **De manière plus générale, le CEA/Grenoble demande la suppression ou la réduction de l'usage du plastique dans tous les aspects de ses activités.**

Attendu n°27 : Utilisation de plastiques

Le prestataire liste dans son offre l'ensemble des plastiques utilisés pour l'ensemble de son activité sur le restaurant H3 (Self, restauration rapide, cafétéria, et prestation Room Service), et propose obligatoirement pour chaque typologie de plastique, les alternatives qu'il s'engage à mettre en place dès le lancement du marché.

A.14.1.1 Véhicules propres

Dans le cadre du développement durable, le Prestataire utilise des véhicules propres (électriques) pour ses déplacements sur le site.

Le Prestataire prend en charge la fourniture, l'assurance, l'entretien et le ravitaillement de véhicules nécessaires à son activité (transport de denrées).

Le Prestataire tient à disposition du CEA/Grenoble les attestations d'assurance de véhicules.

Le personnel du Prestataire respecte la réglementation relative à la conduite du véhicule automobile, et les consignes de conduite applicables au centre du CEA/Grenoble.

Le non-respect de ces consignes peut amener le CEA/Grenoble à interdire aux personnes concernées la conduite des véhicules sur le centre.

Attendu n°28 : Véhicules propres

Le prestataire précise dans son offre le type de véhicule qu'il a prévu d'utiliser sur le site pour l'ensemble des prestations (restauration H5, livraisons Room Services.).

A.14.1.2 Produits fournitures respectueux de l'environnement

Le Prestataire intègre les exigences suivantes :

- Des produits lessiviels exclusivement éco responsables pour le lavage vaisselle en machine ainsi que pour le nettoyage des sols, vitres et plans de travail
- De la vaisselle et des couverts réutilisables ou recyclables ou biodégradables pour les prestations complémentaires (prestation restauration rapide, plateaux repas, club, buffet, cocktails, ...)
- Des tenues professionnelles 100% en coton issu du commerce équitable
- Des serviettes exclusivement en papier 100% recyclés

A.14.1.3 Gestion des énergies – Eau/Electricité/Chauffage/Gaz

Le Prestataire utilise des dispositifs à faible impact environnemental et s'engage dans une démarche chiffrée de mise en place de mesures d'économie d'énergie.

Le CEA/Grenoble est très attentif au suivi de l'objectif par rapport aux réelles consommations réalisées mensuellement, et demandera toutes justifications en cas d'augmentation des consommations ou de non-respect des objectifs.

A titre indicatif pour le restaurant H3, les consommations d'électricité, d'eau et de chauffage observées en 2022, 2023 et 2024 :

	2022	2023	2024
Electricité (kWh)	536 395	542 086	544 513
Eau de ville (m3)	2 713	4 087	3 516
Chauffage (MWh)	649	461	359
Gaz (kWh)	36 752	13 713	9 302

Il n'y a plus de gaz sur le restaurant H3 depuis mars 2025.

A titre indicatif pour le restaurant rapide H5, les consommations d'électricité et d'eau observées en 2022, 2023 et 2024 :

	2022	2023	2024
Electricité (kWh)	38 682	40 033	38 203
Eau de ville (m3)	47	23	26

Dans le cadre des économies d'énergie et des plans de sobriété : un état des consommations sera partagé conjointement au début du marché, avec un objectif minimum de réduction de 10% des consommations d'électricité et de 10% des consommation d'eau sur 5 ans (calculé au prorata de la fréquentation du restaurant), en appliquant un système de malus en cas de surconsommation par rapport à l'objectif.

Le Prestataire présentera son plan de sobriété énergétique ainsi que ses actions de préservation des ressources en eau et d'économie d'électricité en début de chaque année contractuelle.

A.14.1.4 Gestion et valorisation des déchets

Conformément à l'annexe 4 du présent cahier des charges, le Prestataire a, à sa charge, la gestion et la valorisation de l'ensemble des déchets issu de l'activité restauration d'H3 :

- Récupération des déchets,
- Mise en place et nettoyage des conteneurs,
- La tenue en bon état de propreté de la zone « déchets »,
- Le tri selon la réglementation en vigueur,
- L'envoi en filière,
- Et la gestion administrative. Une information mensuelle sur le tonnage et répartition des déchets est à remettre au CEA/Grenoble.

Le Prestataire détaille dans son offre la gestion de ces déchets par typologie de déchets (biodéchets, verre, déchets alimentaires, cartons ...) et indique leurs exutoires sur la base des éléments suivants :

- 19.5 tonnes de déchets alimentaires environ,
- 1 tonne de déchets verres environ,
- 20 tonnes de DIB environ,

- 6 tonnes de cartons environ.

Ces données correspondent à l'année 2024. Elles sont fournies à titre indicatif et n'engagent en rien le CEA/Grenoble.

En ce qui concerne les biodéchets, le Prestataire est tenu de mettre en place un tri à la source et une valorisation biologique favorisant leur retour au sol.

Le process est explicité dans l'offre.

Le Prestataire doit sensibiliser les convives via des actions de communication au cours de l'année visant à réduire la production de déchets ou à inciter au tri (respect de la table de tri par exemple lors de la dépose des plateaux par les convives).

Le Prestataire doit transmettre au CEA/Grenoble un suivi mensuel des quantités de déchets par typologie de déchets.

Le prestataire mettra en place régulièrement à la demande et en fonction des besoins du CEA/Grenoble des campagnes de pesées des biodéchets et/ou autres déchets (retour plateaux convives + invendus + pain, etc..).

Attendu n°29 : Valorisation des déchets

Le prestataire transmet dans son offre, le contrat, le mode de valorisation des différents déchets produits sur le restaurant (compostage, méthanisation, autre), le lieu de valorisation et l'organisation sur site qui sera mise œuvre pour la valorisation des différents déchets issus du restaurant ainsi que son organisation et son fonctionnement pour les campagnes de pesées.

A.14.1.5 Gaspillage alimentaire

Conformément aux dispositions de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi AGECE), et renforcées par la loi Climat et Résilience du 22 août 2021, la restauration collective est tenue de réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici 2025 par rapport à 2015.

En complément, depuis le **1er janvier 2024**, les restaurants collectifs, ont l'obligation :

- de réaliser un **diagnostic préalable du gaspillage alimentaire** au sein de l'établissement,
- de mettre en œuvre des **actions concrètes de prévention et de réduction** (réajustement des portions, gestion des stocks, sensibilisation, dons alimentaires, etc.),
- de **trier à la source les biodéchets**, conformément à la réglementation européenne et nationale,
- et pour les structures servant plus de **3 000 repas/jour**, de proposer une **convention de don** avec une association d'aide alimentaire.

Ces engagements s'inscrivent dans un cadre global visant à renforcer l'économie circulaire et à promouvoir une alimentation durable, éthique et responsable.

Dans ce cadre, le CEA/Grenoble exige que le prestataire 3 mois après le démarrage du contrat réalise le diagnostic préalable obligatoire, ainsi qu'un plan d'actions engageant pour garantir l'application réglementaire et donc diminuer de façon drastique le gaspillage alimentaire enregistré sur le restaurant H3.

Pour information, le tonnage de biodéchets/an s'élevait à 36 tonnes en 2017 et de 20 tonnes en 2024.

Le plan d'actions présenté par le prestataire devra répondre à un objectif **de 15 tonnes de biodéchets/an au plus tard au 01/05/2030.**

Ainsi, en synthèse, ci-après quelques pistes de réflexions :

1. Respecter la largeur de gamme

2. Sensibiliser les convives sur le gaspillage alimentaire par le biais de campagne de communication tout au long de l'année avec au minimum 1 fois par an une animation sur cette thématique
3. Garantir un grammage des plats en phase avec le GEMRCN en ne diminuant pas l'aspect visuel du plat pour le convive
4. Maintenir l'emplacement du pain au self, juste avant les caisses
5. Suivre le gaspillage alimentaire grâce à des pesées des restes alimentaires journalières (objectif : ajuster au mieux la production de la consommation)
6. Former et sensibiliser les équipes en place
7. Favoriser certains modes de cuisson telles les cuissons à basse température
8. Proposer une offre attractive d'invendus aux convives
9. Mettre en place un contrat de partenariat avec des banques alimentaires

Par ailleurs, dans la logique de lutte contre le gaspillage alimentaire, le Prestataire est autorisé à proposer un excédent (voir définition dans le glossaire en Annexe 7) de la veille en supplément de l'offre journalière prévue au contrat.

Le service de cet excédent devra impérativement tenir compte des conditions suivantes :

- Respect du renouvellement de l'offre alimentaire
- Traçabilité des denrées concernées et enregistrement des températures.
- Destruction de tout excédent en cas de non-service le lendemain (ex : veille de jour férié, vendredi...)
- Proposition de l'excédent à un prix avantageux économiquement pour le convive (50%).

L'ensemble des actions anti-gaspillage (avec un focus particulier pour le pain) prises est à détailler par le Prestataire.

Tout partenariat avec une structure susceptible de récupérer les restes non valorisés sur le site et destinés à être jetés est à préciser dans l'offre.

Attendu n°30 : lutte contre le gaspillage alimentaire

Le prestataire présente au minimum un exemple de plan d'actions « lutte contre le gaspillage alimentaire » mené chez un autre client sur la Région ou en France en précisant :

- L'évolution annuelle en tonnes de biodéchets entre le lancement du projet et aujourd'hui
- Les actions les plus efficaces en termes de diminution de gaspillage alimentaire
- Les coordonnées du client (ou des clients) concerné(s)

Le prestataire présente un plan d'actions pour le restaurant H3 sous la forme d'un plan de progrès à compter de la date de démarrage du marché qui devra répondre à un objectif de 15 tonnes maximum de biodéchets/an au plus tard au 01/05/2030.

L'ensemble des actions anti-gaspillage déployées sur le restaurant H3 est à détailler par le Prestataire dans son offre.

Attendu n°31 : Gestion et valorisation des excédents

Le Prestataire propose les conditions économiques dans lesquelles s'inscrit le service des excédents de la veille au convive.

Le prestataire présente dans son offre les partenariats entrepris (existants ou qui seront développés) pour valoriser les excédents, et les déchets issus du gaspillage.

Pour diminuer le gaspillage du pain, le prestataire propose dans son offre différentes solutions.

A.15 LOCAUX - MATERIELS – FRAIS D'EXPLOITATION

A.15.1 Locaux

Le CEA/Grenoble assure la fourniture au Prestataire à titre précaire et gratuit, sans occupation privative et pour une durée limitée à celle du marché, des locaux nécessaires pour l'exécution des prestations demandées (les cuisines et leurs annexes, la cafétéria, les salles de restaurant et annexes, vestiaires du personnel, ...).

La fin du marché entraîne le départ des lieux du Prestataire, sans aucune indemnité.

Le Prestataire ne peut utiliser les locaux du CEA/Grenoble à d'autres fins que celles prévues au marché qu'après accord du CEA/Grenoble.

Le Prestataire agissant exclusivement pour le compte du CEA/Grenoble et de ses usagers n'a qu'un simple droit d'usage des locaux. Il n'est pas autorisé à y installer ou créer un fonds de commerce sous quelque forme que ce soit, ce point constituant une condition formelle du marché. Le Prestataire demande l'autorisation au CEA/Grenoble d'utiliser les locaux pour les prestations comprises hors périodes d'utilisation.

Le CEA/Grenoble met à disposition du Prestataire des bureaux et du mobilier de bureau situés au restaurant H3 pour lui permettre d'assurer les prestations sur le site. Le Prestataire prend les locaux dans l'état où ils se trouvent le jour de l'entrée en jouissance sans pouvoir exiger du CEA/Grenoble aucune réparation ou remise en état. Un état des lieux sera réalisé à la prise d'effet du marché.

Le Demandeur se réserve le droit de remplacer à tout moment et sans préavis les locaux par d'autres locaux qui pourraient éventuellement être de surface optimisée.

Le Prestataire ne peut se prévaloir de ces modifications pour remettre en cause le marché ou ses obligations.

Par ailleurs, cette mise à disposition étant un accessoire au marché, elle sera résiliée de plein droit et sans qu'il soit besoin d'aucune formalité par l'effet de la résiliation, la résolution ou l'échéance du terme du marché, et ce pour quelque cause que ce soit.

Le Demandeur se réserve également le droit d'effectuer tous travaux qu'il jugerait nécessaires. Sous réserve de son droit à une jouissance normale des locaux mis à sa disposition, le Prestataire souffrira qu'il soit fait, dans l'immeuble dont dépendent ces locaux, ou dans ces locaux, pendant le cours du marché, tous travaux d'entretien, réparation, amélioration, reconstruction, surélévation, agrandissement et autres, nécessaires, notamment pour des raisons de sécurité, ou de mise en conformité, sans pouvoir prétendre à aucune indemnité, quelle que soit l'importance ou la durée de ces travaux. Le CEA/Grenoble s'engage à faire ses meilleurs efforts afin de minimiser la gêne occasionnée au Prestataire.

Le CEA/Grenoble informe suffisamment à l'avance le Prestataire des opérations de maintenance des bâtiments et infrastructures, coupures de réseaux, etc., et le Prestataire doit s'organiser en conséquence, étant entendu qu'il ne sera versé au Prestataire, aucune indemnité compensatrice de ce fait.

Le Prestataire doit se garder d'occasionner dans les locaux mis à sa disposition, aucun trouble qui serait de nature à porter préjudice au CEA/Grenoble ou à tous tiers. Le Prestataire ne peut exercer aucun recours en garantie contre le CEA/Grenoble dans le cas où lui-même serait troublé dans sa jouissance ou son activité par le fait de tiers pour n'importe quelle cause, étant précisé que le CEA/Grenoble s'engage à faire ses meilleurs efforts pour que le tiers, dès lors qu'il est contractuellement lié au CEA/Grenoble, mette fin au trouble dont il est à l'origine.

Les locaux mis à la disposition du Prestataire ne peuvent servir à ce dernier qu'à la prestation objet du présent marché, à l'exclusion de toute autre activité.

Les locaux sont mis à la disposition du Prestataire pour son usage exclusif, sous réserve de l'accès aux locaux communs (sanitaires, couloirs, escaliers ...) le cas échéant, situés dans les locaux mis à disposition, par les autres occupants du bâtiment et des accès suivants :

- Le Prestataire doit permettre aux personnels du CEA/Grenoble en charge de la sécurité des personnes, du site et des locaux d'y accéder à tout moment, si besoin. Pour ce faire, il est impératif qu'ils disposent des autorisations ou moyens d'accès aux Locaux requis le cas échéant (badges, clés, etc.)

- Le Prestataire s'engage en outre à ne pas faire obstacle aux compétences et diligences du Comité Social et Economique (CSE) du CEA/Grenoble ou de toute instance venant s'y substituer. De même le CEA/Grenoble s'engage à ne pas faire obstacle aux visites du CSE du Prestataire ou de toute instance venant s'y substituer.

Le Prestataire aura la possibilité d'accéder à des salles de réunions situées dans les bâtiments où sont situés les locaux mis à disposition du Prestataire sous réserve d'avoir obtenu l'accord préalable et écrit du CEA/Grenoble.

Il est précisé que le Prestataire est autorisé à recevoir des visiteurs uniquement dans les locaux mis à sa disposition et dans les salles de réunion visées à l'alinéa ci-dessus, et après avoir effectué les formalités d'accès nécessaires à l'entrée sur le site desdits visiteurs conformément aux dispositions réglementaires applicables sur le site.

Le Prestataire ne peut ni modifier la disposition des locaux mis à sa disposition par le CEA/Grenoble, ni abattre les cloisons, ni percer les murs, ni entreprendre de manière générale de travaux quelconques dans ces locaux. Le CEA/Grenoble se réserve le droit :

- D'utiliser chacun de ces locaux, à des fins propres, et éventuellement avec d'autres prestataires (réunions professionnelles, cocktails, ventes caritatives, Activités sociales, distribution et information syndicales, bornes d'information,), sous réserve de prévenir le Prestataire à l'avance.
- De déplacer les locaux ou d'effectuer sur ceux-ci tous les travaux qu'il jugerait nécessaires.

Le Prestataire doit en supporter les troubles qui pourraient en résulter, sans indemnité et sans pouvoir en arguer pour s'exonérer de quelque façon de ses responsabilités et obligations.

Le Prestataire s'engage à respecter les règles de sécurité en vigueur au CEA/Grenoble et les textes en vigueur, tant en ce qui concerne l'accès au site qu'à l'ensemble des locaux mis à sa disposition.

Le Prestataire doit prendre toute disposition pour les faire respecter vis à vis de son personnel, de ses fournisseurs et des sous-traitants éventuels.

Le non-respect des règles de sécurité par le Prestataire ou l'un de ses fournisseurs ou sous-traitants éventuels entraîne la responsabilité totale du Prestataire.

Un état des lieux contradictoire est établi préalablement à la prise en charge de la prestation par le Prestataire.

Si au cours de la période d'exécution du marché, l'installation cesse d'être conforme à la législation ou à la réglementation, le Prestataire, dès qu'il en est informé, doit en aviser le CEA/Grenoble par écrit qui remédie à cette situation aussi rapidement que possible.

Les dégâts occasionnés aux locaux, matériels et équipements par le Prestataire, ses fournisseurs ou ses sous-traitants sont à la charge du Prestataire. Faute de prise en charge par le Prestataire dans le délai d'un mois suivant la constatation par le CEA/Grenoble, le CEA/Grenoble fait directement réaliser les travaux à la charge du Prestataire sans mise en demeure préalable. Le montant des dépenses majoré de 10% est déduit de la facture du mois suivant.

Les locaux mis à disposition du Prestataire comprennent des installations, des équipements et des matériels spécifiques nécessaires à la réalisation de la prestation (climatisation, ventilation, chambres froides réseaux d'évacuation...).

Le Prestataire assure le maintien en parfait état de propreté et d'entretien courant de tous les locaux ainsi que des abords utilisés pour la livraison de marchandises, pour l'évacuation des déchets et des emballages vides conformément à l'annexe 4.

Le Prestataire assure le nettoyage quotidien et complet de la cuisine et des dépendances du restaurant (zone technique du restaurant, toilettes, zone de stockage, ...)

Le Prestataire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Le Prestataire fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge. Ceux-ci doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés. Ces appareils, matériels et produits doivent répondre à la réglementation en vigueur.

Le plan de nettoyage des locaux et du matériel est présenté au CEA/Grenoble pour validation et mise en œuvre au démarrage du contrat.

Les exigences croissantes en matière de sécurité alimentaire imposent au Prestataire de :

- Réaliser des opérations de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel rigoureuses (débarrasser les surfaces ou le matériel de toutes salissures visibles et débarrasser les surfaces nettoyées de micro-organismes)
- Établir un plan de nettoyage et d'autocontrôle
- Effectuer une traçabilité des opérations

Le Prestataire se conforme à l'annexe 4 du cahier des charges concernant les nettoyages spécifiques à sa charge. Le nettoyage des vitres est assuré par le CEA/Grenoble.

Le nettoyage des locaux et l'enlèvement des poubelles de déchets de bureaux dans les locaux sont effectués par le Prestataire.

Les locaux sont équipés du mobilier et matériel de bureau appartenant au CEA/Grenoble et sera listé dans l'état des lieux au début du marché.

Le mobilier et les matériels de bureau mis à la disposition du Prestataire sont et resteront la propriété insaisissable du CEA/Grenoble. Ils ne peuvent être ni prêtés, ni loués, ni vendus, ni donnés en nantissement par le Prestataire.

Si le Prestataire a besoin de mobilier supplémentaire pour l'aménagement des locaux, celui-ci est à sa charge

Conformément à l'article 19 des CGA, un état des lieux et inventaire des locaux et équipements est réalisé contradictoirement lors de l'entrée dans les lieux et la libération de ceux-ci. Il est mis à jour contradictoirement en cas d'évolution des locaux et/ou de la liste des équipements, en cours de marché. Il acte, le cas échéant, des relevés des compteurs effectués pour chaque utilité (date, personnes présentes, identification des compteurs concernés, leur objet et relevés).

Tous les travaux de réparation d'entretien ou d'embellissement dans les locaux mis à disposition par le CEA doivent avoir fait l'objet d'une autorisation préalable du CEA/Grenoble.

Tous embellissements, améliorations et installations réalisés par le Prestataire pendant le cours du marché resteront la propriété du CEA/Grenoble à la fin du marché, sans aucune indemnité pour le Prestataire, à moins que le CEA/Grenoble ne préfère demander leur retrait et la remise des locaux dans leur état antérieur, et ce aux frais exclusifs du Prestataire.

Le Prestataire doit immédiatement prévenir le CEA/Grenoble des dégradations et détériorations qui seraient faites dans les locaux mis à sa disposition, et qui rendraient nécessaires des travaux incombant au CEA/Grenoble ou qui nécessiteraient son intervention, le Prestataire restant responsable des conséquences de son éventuelle négligence à ce sujet.

Dans le cadre des économies d'énergie et des plans de sobriété hydrique, les consommations de fluides (eau et électricité) seront les plus réduites possibles et seront soumises à des potentiels contrôles de la part du CEA/Grenoble.

Les contrôles, réglementaires ou non, des installations fixes du bâtiment dans lesquels sont situés les locaux mis à disposition du Prestataire, sont à la charge du CEA/Grenoble.

A.15.2 Autres moyens mis à disposition du Prestataire par le CEA et limites de prestations

A.15.2.1 Moyens informatiques : poste informatique, réseau, VPN

Dans le cadre de l'exécution du Marché, le Prestataire bénéficie de la mise à disposition de moyens informatiques de la part du CEA/Grenoble, pour les besoins de l'exécution de la prestation, dans les conditions précisées ci-après.

L'utilisation des moyens du CEA/Grenoble mis à la disposition du Prestataire doit se faire dans le respect des règles définies par la NIG 608 et la PSSI (Politique de Sécurité du Système d'Information) du CEA/Grenoble d'une part, et conformément aux chartes RENATER d'autre part.

Le Prestataire reconnaît avoir pris connaissance de ces documents et s'engage à les respecter.

Le Prestataire bénéficie d'un accès au réseau intranet du CEA/Grenoble (ci-après nommé : « réseau Intranet ») pour les besoins de la prestation.

En conformité avec la PSSI du CEA/Grenoble, tout matériel raccordé au réseau Intranet doit être maîtrisé et exploité par le STIC. À ce titre, les postes doivent être ajoutés au parc infogéré par l'intermédiaire du Correspondant Informatique de l'unité de rattachement, puis remis à l'infogérant du CEA/Grenoble qui les configure au master CEA, et les exploite au même titre que des postes du CEA/Grenoble.

Le matériel informatique (postes informatiques, écrans...) destiné à être connecté au réseau Intranet sera fourni par le Prestataire. Il devra être choisi dans le catalogue de l'accord national via lequel le CEA/Grenoble achète son propre matériel (la liste des modèles au catalogue sera fournie au Prestataire par le CEA/Grenoble).

Le Prestataire proposera une liste des matériels qu'il juge nécessaires à l'exécution de la prestation, en s'assurant de la cohérence de l'ensemble, et soumettra son projet à l'accord du CEA/Grenoble.

A la fin du marché, si ces postes sont amenés à être sortis du CEA/Grenoble, leur disque dur doit être retiré et détruit, selon la procédure en vigueur pour tout matériel ayant été connecté au réseau Intranet.

Le Prestataire peut solliciter l'unité du CEA/Grenoble concernée pour qu'elle mette à sa disposition pendant la durée du marché objet de la prestation, le matériel informatique (postes informatiques, écrans...) destiné à être connecté au réseau Intranet Sagere (logiciel de gestion des caisses du CEA/Grenoble).

Les autres matériels informatiques du Prestataire ne doivent en aucun cas être connectés au réseau Intranet, et ne doivent pas être utilisés pour traiter de l'information CEA/Grenoble sans une autorisation du RSSI (Le Responsable de la Sécurité des Systèmes d'Information).

Tout manquement à ces conditions est considéré comme une atteinte à la sécurité des données du CEA/Grenoble.

Comptes nominatifs

Les salariés du Prestataire qui se sont vus attribuer un badge CEA INCA peuvent faire la demande d'un compte nominatif et personnel pour pouvoir utiliser ce matériel connecté au réseau Intranet.

Dispositifs de connexion nomade via VPN et réseaux sans fil Wi-Fi

Pour des besoins justifiés et après autorisation du Demandeur, le Prestataire pourra être amené à disposer de moyens de connexion à distance. Les accès nomades sont accordés aux utilisateurs possédant un compte nominatif, et qui sont dûment habilités à accéder au réseau Intranet en situation de nomadisme.

Ces accès peuvent être ponctuels ou réguliers, restreints ou étendus, suivant le besoin. Les comptes informatiques liés à ces postes seront nominatifs. Chaque utilisateur devra en faire la demande avec justification du besoin. Le Demandeur se réserve le droit de refuser.

Sur le centre du CEA/Grenoble, le réseau Wi-Fi maxwell permet aux Prestataires d'un compte nominatif CEA de se connecter au réseau Intranet en utilisant l'accès VPN MOBI-étendu. L'accès à ce réseau Wi-Fi pour les employés du Prestataire reste soumis à l'habilitation au réseau Intranet, à l'accord de l'unité du CEA/Grenoble concernée et à l'utilisation par le Prestataire de postes infogérés par le CEA/Grenoble.

La connexion de tout autre équipement permettant de fournir un accès sans fil (Wi-Fi ou tout autre protocole) est strictement interdite sur le réseau CEA/Grenoble.

Imprimante réseau

Par ailleurs, les Prestataires d'un compte nominatif CEA/Grenoble ont accès à une imprimante partagée sécurisée.

Le Prestataire fera son affaire de l'achat, de l'installation, de la configuration et de la maintenance de son matériel informatique (postes informatiques, écrans...), ainsi que de l'acquisition de toutes les licences nécessaires à l'ensemble de ses matériels. Le Prestataire est seul responsable des logiciels et des licences utilisés sur ses postes de travail.

Le Prestataire fera son affaire de l'exploitation, du support, de la mise à jour et de la maintenance du matériel informatique dont il est propriétaire : ces prestations seront assurées soit directement par le Prestataire, soit dans le cadre d'un contrat spécifique que le Prestataire pourra conclure avec un prestataire de son choix et sous réserve du respect des règles d'accès et de sécurité du CEA/Grenoble.

Le Prestataire n'est pas autorisé à faire réaliser des travaux de modification de câblage dans les locaux qui lui sont affectés, sans accord préalable du STIC.

Le Prestataire précisera le nom d'un interlocuteur pour l'informatique. Dans le cas où le Prestataire confie l'exploitation de son parc informatique à un prestataire, il fournira également les coordonnées de cet interlocuteur.

Réseau entreprise- bulle entreprise

Pour ses propres besoins, le Prestataire peut demander la mise en œuvre à ses frais d'un réseau dédié "entreprise" (dénommé « bulle entreprise » faisant partie de la « zone hébergement »), pendant la durée du marché objet de la prestation avec un accès à Internet.

Une plage de quelques adresses IP publiques lui sera alors allouée. A noter que cet accès Internet est commun à l'ensemble des unités du CEA/Grenoble et des unités hébergées qui se partagent donc la bande passante disponible. La zone hébergement est destinée à l'accueil des ressources informatiques n'appartenant pas au CEA/Grenoble.

Ce réseau permet de connecter un ou des postes informatiques à Internet, sans passerelle possible avec le réseau Intranet.

L'utilisation de ce réseau est placée sous la responsabilité du Prestataire.

Déploiement de la bulle entreprise

La bulle entreprise sera déployée par le CEA/Grenoble sur les commutateurs de son réseau hébergement (faisant partie de la zone hébergement). Le Prestataire doit ensuite fournir, installer, configurer, exploiter et maintenir son propre matériel informatique pour, notamment, assurer la sécurité informatique de ses données et de ses équipements. Comme cette bulle entreprise ne peut être utilisée directement (exposition directe sur Internet sans filtrage) par des postes de travail du Prestataire pour des raisons de sécurité évidente, le Prestataire doit installer/configurer un réseau de type LAN/WAN pour protéger et distribuer son réseau privé et sécurisé.

Dans tous les cas un membre du STIC (Service des Technologies de l'Information et de la Communication) ou de l'équipe d'infogérance du réseau du CEA/Grenoble fournira une assistance technique au Prestataire lors du raccordement de son/ses équipement(s) d'accès à Internet (commutateur(s) et routeur(s)), l'installation et la configuration de ces équipements restant toutefois sous la responsabilité du Prestataire.

Le CEA/Grenoble fournira les informations suivantes pour permettre au Prestataire de configurer son/ses équipement(s) d'accès à Internet et de sécurisation (routeur(s), pare(s)-feu(x)) :

plage d'adresse IP
masque de sous-réseau,
passerelle par défaut, qui fait également office de relais NTP
serveurs DNS.

Le CEA ne fournit aucun des services suivants :

Relais de messagerie : le Prestataire doit gérer sa propre infrastructure de messagerie, soit localement, soit en passant par un hébergeur externe.

Service DHCP : le Prestataire gère l'affectation de l'adressage IP sur ses ressources internes comme il le souhaite derrière son routeur/firewall.

Commutation et filtrage de l'accès Internet

La définition du besoin et la mise en service de la bulle entreprise sont assurées par un chef de projet STIC. Une fois le raccordement à la bulle livré et opérationnel, pour toute demande de support ultérieure le Prestataire devra contacter l'infogérant du CEA/Grenoble.

Sécurité de la bulle entreprise

Le Prestataire est responsable de la sécurité des équipements et des données dont il est propriétaire. De son côté, le CEA/Grenoble réalise, au mieux de ses capacités et sans garantie, un cloisonnement de la bulle entreprise vis-à-vis des autres bulles entreprise, mais n'apporte aucune garantie de sécurité vis-à-vis des risques liés à Internet, pour lesquels le Prestataire est pleinement responsable et s'engage à mettre en œuvre tous les moyens nécessaires à sa protection.

Le Prestataire s'engage à administrer et sécuriser ses ressources informatiques dans les règles de l'art. En particulier il devra assurer la traçabilité sur un an des connexions Internet initiées depuis sa bulle entreprise. Pour cela il utilisera sur les postes de travail des comptes informatiques nominatifs protégés par des mots de passe robustes et devra archiver l'historique des connexions des utilisateurs sur les postes de travail et vers Internet pour être en mesure de les fournir au CEA/Grenoble sur demande.

Données dans la bulle entreprise

Sur la zone hébergement (dans sa bulle entreprise), le Prestataire s'engage à ne traiter que des données qui relèvent de son activité d'entreprise privée, et s'il traite des données du CEA/Grenoble, elles doivent être de nature classée « Public ».

Réseaux sans fil Wi-Fi sur une bulle entreprise

Sur une bulle entreprise, en revanche, il est possible pour le Prestataire d'installer son propre réseau Wi-Fi, à condition de se conformer aux obligations suivantes :

Demander au préalable une autorisation à l'OSSI (Officier de Sécurité du Système d'Information) du CEA/Grenoble.

Contacteur le STIC pour déterminer le positionnement des points d'accès et leur paramétrage, ainsi que le type d'installation : bornes fournies et installées par le Prestataire, ou bornes financées par le CEA/Grenoble et fournies, installées, configurées et exploitées par le CEA/Grenoble. Dans ce dernier cas, l'assistance est optionnelle et n'engage aucune garantie ni obligation de la part du CEA/Grenoble envers le Prestataire.

Configurer les canaux radio et les mécanismes d'authentification et de chiffrement des bornes sans fil conformément aux préconisations du CEA/Grenoble, de façon à ne pas perturber les bornes du CEA proches ou les installations environnantes ni compromettre la sécurité des postes CEA/Grenoble voisins.

Le CEA/Grenoble se réserve le droit d'auditer régulièrement les installations Wi-Fi du Prestataire et de faire déposer celles qui sont inconnues ou non conformes à la politique de sécurité du CEA/Grenoble (PSSI).

Réseau sans fil Wi-Fi invité

Sur le centre du CEA/Grenoble, le réseau *marconi* permet aux visiteurs d'obtenir un accès Wi-Fi temporaire à Internet, de durée pouvant varier entre 1 jour et 1 an. Les comptes permettant de s'authentifier sur ce « réseau invités » sont disponibles auprès des assistantes de chaque unité du CEA/Grenoble. Ce service pourra donc être utilisé ponctuellement par les visiteurs du Prestataire, sous réserve de l'accord de l'unité CEA/Grenoble concernée.

Pour rappel, la Politique de Sécurité des Systèmes d'information (PSSI) du CEA/Grenoble réaffirme le principe d'interdiction de communications entre les réseaux. Le partage des locaux de type bureaux avec des entités extérieures doit faire l'objet de mesures de cloisonnement pour maintenir la protection des actifs et des prises réseau CEA/Grenoble.

Dans le cas où le Prestataire dispose à la fois d'un accès au réseau Intranet et d'une bulle entreprise, des postes de travail et des locaux différents devront être utilisés pour ces deux réseaux.

Dans le cas où une seule pièce peut être allouée, le Prestataire devra contacter l'OSSI, via le RSSI (Responsable de la Sécurité des Systèmes d'information) seul habilité à délivrer éventuellement une dérogation pour la cohabitation de réseaux différents dans une seule pièce.

Par ailleurs, le Prestataire pourra, sur demande et sous réserve de l'accord du CEA/Grenoble, disposer d'un accès à l'application nationale HORUS pour réaliser des avis d'entrée sur le site du CEA/Grenoble : Ces formalités seront réalisées différemment en fonction des moyens mis à disposition :

Lorsque le Prestataire dispose d'un accès au réseau Intranet, il utilisera l'application HORUS INTRANET

Lorsque le Prestataire dispose d'une bulle entreprise, il utilisera l'application HORUS PARTENAIRES.

Les réseaux informatiques et de téléphonie du CEA/Grenoble sont supervisés et leur usage fait l'objet d'une surveillance permanente de la part des instances de sécurité du CEA/Grenoble. En cas d'anomalie constatée dans l'usage des moyens mis à disposition, le centre du CEA/Grenoble entrera en contact avec le Prestataire pour lui demander de mener des actions correctives immédiates. Faute d'une réaction rapide et efficace ou en cas de manquements répétés, le CEA/Grenoble se réserve le droit de supprimer tout ou partie des facilités accordées sans préavis.

Le Prestataire s'engage à signaler sans délai tout incident de sécurité informatique dont il a connaissance sur les réseaux entreprise ou Intranet mis à sa disposition dans ses locaux par mail à l'adresse « Liste Alerte SSI GRE Alerte-SSI-GRE@CEA.fr ».

Fichiers, programmes informatiques, base de données, plans

Le CEA/Grenoble peut être amené à mettre à disposition du Prestataire les fichiers informatiques de données / programmes informatiques indispensables à la réalisation des prestations, sous quelque forme que ce soit (codes sources, codes objets, codes exécutables) après validation par le RSSI.

Il est de convention expresse que le CEA/Grenoble est, et reste propriétaire, de l'ensemble des éléments mis à la disposition du Prestataire et de toute mise à jour qui en serait faite. Les données contenues dans ces fichiers ou programmes ne peuvent être exploitées par le Prestataire que pour les besoins des prestations qui lui sont confiées. Toute autre diffusion ou exploitation, sous quelque forme que ce soit, lui est interdite. De même, il lui est interdit d'effectuer des copies de ces fichiers ou programmes.

Les logiciels ou progiciels achetés par le Prestataire restent sa propriété, seule la base de données issue des activités du CEA/Grenoble reste propriété du CEA/Grenoble. Leur paramétrage est à la charge du Prestataire, ainsi que leur maintenance et leur mise à jour pendant la durée du marché.

En conséquence, le Prestataire doit s'obliger à prendre toutes mesures tendant à assurer le secret le plus absolu sur les données communiquées. Il ne peut communiquer les éléments relatifs à celles-ci qu'aux membres de son personnel appelés à travailler pour exécuter les Prestations considérées. A l'issue des prestations, le Prestataire doit restituer sans délai les fichiers ou programmes au CEA/Grenoble et n'en conserver aucune trace.

L'ensemble des nouvelles données relatives aux prestations réalisées doit être remis au CEA/Grenoble sous une forme informatique exploitable.

A.15.2.2 Moyens téléphoniques

Le Prestataire pourra bénéficier de l'accès au réseau téléphonique fixe du CEA/Grenoble. En fonction de la situation des locaux attribués au Prestataire, cette téléphonie pourra être analogique, TOIP et/ou de type DECT (sous réserve de couverture DECT). La fourniture des postes téléphoniques mis à disposition est prise en charge par le CEA/Grenoble.

A.15.2.3 Réception, courrier, manutention, magasin (RC2M)

Le Prestataire n'a pas à utiliser les services du prestataire du contrat RC2M du CEA/Grenoble (Réception, Courrier, Manutention, Magasin) pour la réception et/ou l'envoi de courriers et colis, y compris dans le cadre de la réalisation de ses prestations.

En cas de besoin, le Prestataire met en place et prend en charge les actions requises, en respectant les conditions définies aux présentes dans le cadre de l'accès au site de Grenoble.

De manière très exceptionnelle, le Prestataire peut se faire livrer des biens à la réception. Dans ce cas, les colis doivent être récupérés **sous 48h**.

Le CEA décline cependant toute responsabilité sur la réception, la manutention et l'entreposage et sur les éventuelles dégradation ou vol pendant le stockage (perte ou dommage)

Si le colis nécessite des moyens spécifiques de manutention au point de déchargement, le CEA/Grenoble garde la possibilité de le refuser.

Si la prestation le nécessite, le Prestataire peut se faire livrer des biens au restaurant H3.

A.15.2.4 Bornes de recharge électrique

Des bornes électriques de recharge sont mises à disposition du Prestataire pour les véhicules de service utilisés sur le site du restaurant H3 et H5 dans le cadre de la prestation. Le rechargement des véhicules de fonction ou du personnel est interdit.

Le CEA/Grenoble se réserve la possibilité que ces bornes ne soient utilisées que dans le cadre de la prestation pour les véhicules sur site.

A.15.3 Installations

Le Prestataire s'assure que les installations mises à sa disposition sont utilisées selon les règles et prend toutes les mesures pour qu'il en soit ainsi. Il signale en temps utile au CEA/Grenoble toute anomalie ou tout défaut qui apparaît sur celles-ci et prend toutes mesures conservatoires en cas d'incident ou d'accident.

Toute remise en état d'un matériel ou d'une installation consécutive à une mauvaise utilisation ou à un mauvais entretien par le Prestataire, ainsi que les interventions qui ne sont pas conformes aux modalités des contrats de maintenance ou d'entretien, sont à la charge de celui-ci.

Les listes des équipements et petits matériels mis à la disposition du Prestataire par le CEA/Grenoble sont joints en annexe 5.

A.15.4 Equipements et petits matériels

A.15.4.1 Equipements

Le CEA/Grenoble met à la disposition du Prestataire les équipements que l'on considère comme le gros matériel voir annexe 5 (installations frigorifiques de cuisine, machines à laver, meubles, appareils de cuisson,

de maintien au froid ou au chaud, matériels de salle à manger ...) en bon état de fonctionnement. Cette mise à disposition est faite à titre précaire et gracieux pour la durée du marché.

A.15.4.2 Petits matériels

Le CEA/Grenoble met à disposition le reste du matériel d'exploitation correspondant à la dotation initiale en petits matériels existant à la prise d'effet du marché (annexe 5) à titre précaire et gracieux pour la durée du marché. Le Prestataire est tenu de renouveler régulièrement ces petits matériels, à ses frais, de façon à maintenir le niveau du stock existant à la prise d'effet du marché, conformément à l'annexe 5 du cahier des charges. Le Prestataire, à la fin du marché, s'engage à restituer le petit matériel, maintenu et nettoyé au CEA/Grenoble qui en est propriétaire. Tout manquement de petit matériel fera l'objet d'une facturation complémentaire en fin de contrat.

Les matériels, propriété du Prestataire, sont pourvus d'un étiquetage permettant de visualiser sans ambiguïté la propriété de ce matériel (cf Annexe 5).

Sont groupés sous le terme « petits matériels », les matériels suivants :

- Les matériels portatifs ou transportables (au sens électrique, raccordés au réseau par une prise),
- Les machines à café, moulins à café, ...
- Les matériels de manutention ou de récupération des déchets (chariots de service, porte sac poubelle, etc.),
- la vaisselle de préparation et de distribution (saladiers en verre, plats de service en verre, bacs gastronomes, plateaux,...),
- la batterie de cuisine (casseroles, poêles, louches, passoirs, balances, ...),
- la vaisselle de consommation non jetable (assiettes, verres, couverts, carafes en verre,...).
- Fours à micro-onde, chariots à verre, plaques chauffantes, petits robots,

Au démarrage du marché, le Prestataire met en place si besoin du matériel neuf en quantité suffisante pour assurer un service de restauration complet sans passage en machine à laver. Le Prestataire assure le maintien à niveau du stock permettant d'assurer un service normal pendant toute la durée du marché et assure tout complément qui s'avérerait nécessaire.

Le Prestataire présente au CEA/Grenoble pour validation les modèles de matériel qu'il envisage de mettre en service suffisamment tôt pour permettre un approvisionnement correct au démarrage des prestations.

En fin de contrat, ce matériel reste propriété du CEA/Grenoble.

La liste jointe en annexe 5 présente un état simplifié du matériel au jour de la rédaction du présent document. Ces données sont communiquées à titre purement informatif pour aider le Prestataire dans sa prévision de stock.

A.15.4.3 Inventaire

Dès notification du marché, un inventaire contradictoire (comprenant la vérification du bon fonctionnement des équipements et petits matériels) est établi préalablement à la prise d'effet du marché. Un inventaire de contrôle est dressé tous les ans par le Prestataire.

Un inventaire contradictoire est réalisé en fin de contrat. Le bon état de fonctionnement est également vérifié.

A.15.4.4 Matériel d'encaissement

Le CEA/Grenoble met à la disposition du Prestataire et assure la maintenance d'un matériel informatique dit de « caisse » en parfait état de marche, tant pour le chargement des cartes que pour le passage des plateaux. Un guide d'utilisation sera remis au Prestataire au début du marché.

Le Prestataire s'engage à appliquer les méthodes d'exploitation appropriées et garantit des conditions d'utilisation et un environnement conforme aux spécifications des caisses mises à sa disposition.

La manipulation des données et paramètres ainsi que leur sauvegarde ne relève pas de la responsabilité du Prestataire.

Le CEA/Grenoble ne saurait être tenu responsable d'une mauvaise manipulation entraînant notamment un écrasement du disque ou des mémoires.

Le Prestataire doit signaler et documenter sans délai tout dysfonctionnement au CEA/Grenoble.

Le matériel en place permet le chargement des cartes et la prise en charge des repas.

Le CEA/Grenoble peut modifier le fonctionnement des caisses en avertissant le Prestataire au préalable. En cas de modification des paramètres des caisses (règles de gestion, composants tarifaires et tarifs), le CEA/Grenoble communique au préalable la date d'effet et les modifications réalisées.

Le CEA/Grenoble se réserve la possibilité de suivre en temps réel toutes les opérations (y compris financières ou comptables) et d'accéder à l'ensemble des données et résultats du Prestataire à partir d'un poste de gestion situé dans les locaux du CEA/Grenoble.

Le Prestataire est l'interlocuteur principal des convives pour toute demande de justification des soldes des cartes de paiement. Toute erreur de saisie en caisse est signalée au CEA/Grenoble qui en assure la correction.

A.15.5 Frais d'exploitation

L'ensemble des frais d'exploitation pris en charge par le CEA/Grenoble est indiqué en annexe 4 du présent cahier des charges.

En complément de l'annexe 4, ci-après quelques précisions sur certains postes de dépenses.

Le CEA/Grenoble assure, sauf cas de force majeure, l'arrivée sur place de l'eau, de l'électricité et du gaz.

Le CEA/Grenoble prend à sa charge l'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité (détection incendie, évacuation des fumées, circuits d'alarme et d'alerte, extincteurs, conformément aux dispositions prévues dans l'instruction générale n°030039IGHS du 24 juin 2003 relative à l'hygiène et à la sécurité du CEA). Pour ce faire, le CEA/Grenoble doit posséder un double de l'ensemble des clés des différents locaux, meubles et placards.

Le CEA/Grenoble prend à sa charge les contrôles réglementaires des biens immobiliers et des éléments inamovibles situés dans les locaux (monte-charges, circuits de distribution de fluides,).

L'ensemble des frais d'exploitation pris en charge par le Prestataire est indiqué en annexe 4 du présent cahier des charges.

Les contrôles réglementaires sur les matériels de sa propriété et mobiliers doivent être réalisés par le Prestataire.

Le CEA/Grenoble se réserve le droit de surveiller la qualité de l'entretien et si besoin est, d'intervenir aux frais du Prestataire, après l'en avoir averti par lettre recommandée restée sans effet.

Le Prestataire supporte les conséquences éventuelles de ses actions (ex : dégât des eaux suite à une inondation due à une canalisation ou à un bac à graisse bouché)

Le Prestataire s'assure que les installations mises à sa disposition sont utilisées selon les règles et prend toutes les mesures pour qu'il en soit ainsi. Il signale en temps utile au CEA/Grenoble toute anomalie ou tout défaut qui apparaîtrait sur celles-ci et prendra toutes mesures conservatoires en cas d'incident ou d'accident selon les modalités du plan de prévention rédigé au démarrage du contrat.

Dans le cadre des frais d'exploitation, un mois après le démarrage du contrat, le Prestataire doit transmettre au CEA/Grenoble, pour chaque poste de frais, les contrats signés correspondants aux coûts chiffrés dans l'offre et donc facturés au CEA/Grenoble. Le Prestataire peut, s'il le souhaite, les annexer à l'offre. Toutefois le chiffrage de l'ensemble des postes de frais d'exploitation doit être justifié dans l'offre.

A.15.6 Maintenance des installations, des équipements et des matériels

Il s'agit de la maintenance des installations, des équipements et des matériels de cuisine.

Les contrats de maintenance curative et préventive sont à la charge du Prestataire.

Le Prestataire présente, les contrats prévus pour le restaurant H3, au plus tard un mois après le démarrage du marché.

La maintenance préventive :

Le Prestataire s'engage à entretenir le matériel et les équipements. Le Prestataire fournit :

- Chaque année la copie du contrat d'entretien qu'il aura passé avec une ou des entreprises spécialisées, précisant le type d'intervention et la fréquence envisagée.
- Une fiche de maintenance par équipement (dates ainsi que la nature des interventions réalisées)
- A deux mois du début du contrat, un plan de maintenance listant tous les équipements et les gammes d'opérations associées prévues ;
- Un rapport tous les trimestres sur l'avancement de ce plan
- Mensuellement, le bilan des actions menées le mois M-1 sur les équipements, matériels et ou installations via un tableau récapitulatif. Ce tableau de bord « maintenance » est mis à jour par le Prestataire mensuellement.

Le CEA/Grenoble est très attentif à des propositions complémentaires intégrant les éléments suivants :

- la gestion technique du matériel de restauration (gros matériel type friteuse, four, installation frigorifique, lave-vaisselle), à l'aide d'un système de GMAO ou autre permettant d'assurer l'historique et la traçabilité.
- L'outil informatique doit pouvoir réaliser un planning annuel des opérations de maintenance préventive pour chaque appareil. Ce document est communiqué pour approbation au CEA.
- La base de données ainsi constituée de la liste des matériels reste la propriété du CEA.

La maintenance curative :

Le Prestataire prend en charge la maintenance curative. En cas de panne de gros matériels de cuisine, équipements, les pièces détachées d'un montant unitaire inférieur ou égal à **1500 € HT** sont à la charge du Prestataire. Les frais de main d'œuvre et de déplacement sont couverts par le contrat de maintenance à la charge du Prestataire. Le Prestataire communique trimestriellement au CEA/Grenoble l'ensemble de ces actions curatives réalisées.

Pour les pièces détachées d'un montant unitaire supérieur à **1500 € HT**, plusieurs devis sont réalisés par le Prestataire, la commande peut se faire en direct par le CEA/GRENOBLE auprès d'un fournisseur après l'approbation du CEA/Grenoble, **sachant que la main d'œuvre et les frais de déplacement sont à intégrer dans le chiffrage du devis**. Le Prestataire s'engage à fournir au CEA à minima 2 devis pour la prise en charge par ce dernier des pièces détachées d'un montant unitaire supérieur à 1500 € HT.

A titre indicatif et non contractuel, le montant total annuel de pièces détachées d'une valeur unitaire inférieure à 1 500 €HT, s'élève à 13 000 €HT sur l'année contractuelle 2023/2024 et à 16 500€ HT sur l'année 2024/2025.

Le Prestataire s'assure de la bonne réalisation et informe le CEA/Grenoble en cas de difficulté.

Le Prestataire adresse immédiatement les bons de livraison pour les commandes faites par le CEA/Grenoble. Le Prestataire signale au CEA/Grenoble toute défectuosité de matériel dont la maintenance curative ou le renouvellement incombe au CEA/Grenoble ainsi que tout manquement dans les équipements et matériels.

Il doit être recherché par les parties toutes dispositions utiles pouvant permettre un fonctionnement temporaire des équipements et matériels concernés afin d'assurer la réalisation de la prestation.

Le Prestataire assure en outre le suivi de l'évolution technique des équipements et matériels afférents à la Cuisine, et ce en vue de satisfaire à l'objectif d'amélioration continue de la qualité du service des repas.

En cas d'évolution technologique majeure, le Prestataire, investi d'une mission de conseil, en avise le CEA/Grenoble.

Les parties peuvent alors décider des transformations à réaliser, du programme de mise en œuvre ainsi que des incidences financières et sociales qui découleraient de ces transformations.

Attendu n°32 : Contrat de maintenance

Le prestataire détaille les contrats de maintenance qu'il souhaite proposer dans son offre.

A.16 PAIEMENT DES PRESTATIONS

A.16.1 Fonctionnement de la prestation Self

A.16.1.1 Type de cartes et catégories de paiement

Les convives autorisés à fréquenter le restaurant, sont en possession d'un badge nominatif permettant l'identification et autres renseignements éventuels (catégorie, ...). Ce badge est délivré par le CEA/Grenoble, ou par un tiers mandaté par lui.

Les visiteurs, ainsi que les personnes n'étant temporairement plus en possession de leur badge (oubli, perte) peuvent accéder au restaurant sous réserve de l'achat d'une carte dite « passager » (A, B, C, D, E ou F). Le Prestataire s'engage à ne servir que les personnes autorisées, fixées chaque année par le CEA/Grenoble. Pour information, il existe plusieurs tarifications distinctes de paiement en fonction des entreprises :

Exemple :

- 4 tarifs (A, B, C, D) pour les salariés CEA et pour les entreprises extérieures ayant signé une convention de restauration auprès du CEA.
- 1 tarif (E) pour les cartes des unités et pour les entreprises extérieures ayant signé une convention de restauration auprès du CEA/Grenoble.
- 1 tarif (F) pour les salariés d'entreprises extérieures n'ayant pas signé une convention de restauration auprès du CEA/Grenoble et pour les visiteurs extérieurs.

A.16.1.2 Chargement des badges

Les convives doivent approvisionner régulièrement leur badge par chèque, carte bancaire, espèces ou tickets restaurants uniquement pour les catégories F, de telle sorte que le solde soit toujours positif au moment du passage en caisse « de passage plateau ». Les badges débiteurs sont refusés.

Les opérations de chargement des badges sont à la charge du Prestataire.

Une partie du chargement pourra, en cours d'exécution du marché, être effectuée via l'intranet CEA/Grenoble ou à l'aide de bornes automatisées pour cartes bancaires si modification du logiciel d'encaissement à l'initiative du CEA/Grenoble.

Les cartes « passager » sont chargées au moment de leur vente, au tarif correspondant à la catégorie de paiement du salarié et au nombre de points denrées que celui-ci souhaite consommer.

Toutefois le CEA/Grenoble se réserve la possibilité de modifier les dispositions ci-dessus dans le cas où un autre système de paiement par les salariés serait adopté avec le passage par exemple d'une facturation en euros et non en point.

Le Prestataire peut proposer, à sa charge, d'autres modes de chargement qui doivent recevoir l'accord du CEA/Grenoble. Le Prestataire accepte le principe du prépaiement ci-dessus et le post-paiement. Le principe de ce service consiste, pour les convives, à payer les repas, après les avoir consommés, en fin de mois, sous la forme d'un prélèvement bancaire à l'initiative du Prestataire.

Le chargement des badges est réalisé par du personnel du Prestataire à la caisse centrale et ceci du lundi au vendredi de 10h00 à 14h30.

A.16.1.3 Passage en caisse

La caisse « de passage plateau » permet aux convives de débiter de leur badge de restaurant le montant de leur repas. Le badge est le seul moyen de paiement autorisé lors du passage en caisse. Le passage en caisse génère l'émission d'un ticket, preuve de paiement, qui est remis au convive.

Après avoir composé son repas, le consommateur se présente à la caisse, à la sortie de la zone de distribution.

L'employé de restauration en charge de la caisse enregistre la valeur des plats et les suppléments éventuels (boissons, pains spéciaux ...) en nombre de points.

Le Prestataire est tenu de favoriser la fluidité du passage des convives en caisse.

Pour cela, il doit impérativement activer toutes les caisses avec du personnel en place jusqu'à 13H45.

Le Prestataire veille à adapter la répartition des postes de son personnel à cet impératif.

Les badges de restauration sont identiques et utilisables sur les 3 restaurants et sur les espaces « restauration rapide »

A.16.1.4 La gestion de la caisse au Self

Le CEA/Grenoble assure par ses propres moyens le paramétrage et le suivi des données intégrées dans la caisse afin d'effectuer un contrôle permanent des opérations de gestion et des consommations.

A.16.2 Fonctionnement des prestations Cafétéria

La délivrance des boissons chaudes s'effectue contre la remise d'un jeton contre marque pour le service de midi et soir que les convives peuvent acheter par imputation sur leur badge restaurant lors de leur passage en caisse plateau et/ou avec et un monnayeur pour une consommation également en dehors des heures d'ouverture du restaurant

A.16.3 Le mode de paiement pour les « salles club »

Le Prestataire décompte la prestation servie (repas + boissons) en fonction d'une imputation prédéfinie par le demandeur (carte unité) et présente le bon de facturation, établi en 2 exemplaires, au client pour signature.

L'invitant garde l'original, le double est utilisé pour la gestion.

A.16.4 Les recettes

Les recettes en espèces, chèques, tickets restaurants ou cartes bancaires ou les prélèvements bancaires post paiement sont perçus au nom et pour le compte du CEA/Grenoble avec un état des sommes encaissées, accompagné des titres de paiement, sous le contrôle et la responsabilité du Prestataire.

Mensuellement le CEA/Grenoble établira un appel de fonds du montant des encaissements perçus dans le mois par le Titulaire.

Aucune somme encaissée pour le compte du CEA/Grenoble ne viendra en diminution du montant de la prestation facturée par le Titulaire sur les factures émises par celui-ci.

En fin de mois, le CEA/Grenoble ou son sous-traitant communique aux prestataires de restauration les éléments de facturation.

Un procès-verbal de facturation mensuel est rédigé pour signature des 2 parties et facturation.

A.17 PILOTAGE DE LA RESTAURATION

A.17.1 Suivi de la prestation/ Reporting

A.17.1.1 Réunion de démarrage

Une réunion de démarrage se tient dans le mois suivant la prise d'effet du marché.

Lors de cette réunion, où sont présents les représentants des deux parties, sont établis et signés les différents documents contractuels et réglementaires.

A cette occasion, le Prestataire remet au CEA/Grenoble :

- Le projet de plan d'organisation détaillé mentionnant les différents postes de travail,
- Le projet de plan de formation,
- Le projet de plan de nettoyage.
- Le plan de maintenance du matériel,
- La validation des tableaux de bord (présentés ci-après)
- Le projet de Plan Particulier Qualité Sécurité Environnement

Dans le cadre de l'application de l'article R 4512-12 du code du travail, un plan de prévention sera obligatoirement mis en place **avant la prise de fonction du Prestataire** et en présence de ses sous-traitants afin d'analyser les risques d'interférences liés à la coactivité dans le restaurant.

Le Prestataire présente et fait valider lors de cette réunion, une maquette des documents qu'il juge nécessaires à la bonne appréciation de la prestation et à l'analyse des résultats.

A.17.1.2 Réunions de suivi de contrat

Lors des réunions mensuelles sont présents au minimum le Gérant et le Responsable du secteur Restauration DPEI/SLE.

Ces réunions sont coordonnées par le Prestataire : proposition de l'ordre du jour, rédaction et transmission des comptes rendus au CEA/Grenoble pour validation ; Le compte rendu des réunions mensuelles est validé par le DPEI/SLE qui l'adresse ensuite au rapporteur de la Commission Restaurant.

Une fois par trimestre, une réunion stratégique : bilan de l'activité du trimestre passé et perspectives du trimestre à venir.

Lors des réunions trimestrielles est présent au minimum le Directeur Régional du Prestataire. Comme pour les réunions mensuelles, le Prestataire propose l'ordre du jour (sécurité, qualité, prestation, achat) et le compte rendu avec validation préalable par le DPEI/SLE. Le compte rendu des réunions trimestrielles est validé par le DPEI/SLE qui l'adresse ensuite au rapporteur de la Commission Restaurant.

A.17.1.3 La Commission Restauration

Régulièrement, une réunion a lieu entre les parties.

Le CEA/Grenoble se réserve le droit d'inviter le ou les gérants lors de ces réunions.

La date est arrêtée d'un commun accord de manière à procéder à une évaluation des prestations.

Au cours de cette réunion sont principalement évoqués les sujets suivants :

- Les résultats détaillés du nombre de prestations servies pour le trimestre.
- Les moyennes en points par plateau, répartition des formules,
- Les remarques, les souhaits et les attentes des usagers
- Les constatations, réponses et propositions du Prestataire en cas de présence

A la demande du CEA/Grenoble, le Prestataire peut présenter les résultats et bilans annuels à la Commission restaurant du CEA/Grenoble.

Attendu n°33 : Suivi de la prestation

Le prestataire présente l'ensemble des tableaux de bord déclinant les indicateurs de suivi de marché et sa méthodologie de suivi des différentes typologies de prestations.

A.17.1.4 Liste des documents de suivi

Le Prestataire doit systématiquement reporter au responsable CEA/Grenoble les informations suivantes :

- Tous les ans, revue du contrat annuel
- Reporting matériel : Inventaire précis de l'ensemble des matériels et équipements (ainsi que vaisselle, verrerie et plateaux) et des mises en place effectuées pour maintenir la dotation initiale
- Revue de contrat complet (dont le PPQSE)

Préalablement à la revue annuelle de contrat, le Prestataire remet au CEA/Grenoble un rapport d'activité annuel développant les points suivants :

- L'organisation des prestations,
- L'évolution des prestations,
- Le compte d'exploitation de la période écoulée,
- Les justificatifs (factures) des frais d'exploitations (pièces détachées, contrat de nettoyage, fournitures d'entretien, ...)
- Les difficultés d'exécution des prestations qu'elles soient d'ordre opérationnel, technique ou administratif,
- Les actions consécutives à anomalies et notamment analyse des causes, actions correctives, propositions d'évolution,
- Le bilan sécurité précisant les informations relatives aux accidents du travail, visites de sécurité, formation,
- Le bilan des analyses et audits bactériologiques hygiène et sécurité alimentaires,
-
- Le bilan prospectif de l'activité, au regard de:
 - L'exploitation incluant notamment l'identification des équipements présentant des signes de vétusté,
 - La réglementation incluant notamment l'identification des besoins de mise en conformité (si l'urgence le justifie, les anomalies de cet ordre sont signalées au responsable technique CEA du marché sans attendre le rapport annuel),
 - L'évolution des besoins du Site.

Cette réunion a comme objectif de faire un bilan de l'année écoulée et de lancer l'année à venir en réactualisant les objectifs de résultats dans le cadre d'une dynamique de progrès (et principalement pour l'ensemble des critères de restauration responsable et durable : qualité, origine, saisonnalité des produits, la gestion responsable des ressources, ...).

Chaque année, et sous réserve de l'accord mutuel des deux parties, les indicateurs achats seront revus pour garantir une démarche de progrès. Une nouvelle feuille de route sera élaborée déclinant opérationnellement les nouveaux objectifs qui seront fixés.

Le CEA/Grenoble se réserve la possibilité de demander l'ajout de tout document supplémentaire qu'il juge utile au suivi de la prestation.

Ce rapport annuel est remis au CEA/Grenoble plus tard 10 jours ouvrés avant la tenue de la revue de contrat annuelle.

Le compte rendu des réunions annuelles est validé par le DPEI/SLE qui l'adresse ensuite au rapporteur de la Commission Restaurant.

Tous les trimestres, le Prestataire fournit les documents suivants lors de la réunion trimestrielle :

- **Tableau de bord RH** : détail sur les postes et type de contrat du personnel qui compose l'équipe en place, points formation, suivi intérim + heures de formation, organigramme + Santé Sécurité et accident du travail : précision sur les éventuels accidents du travail et les actions correctives mises en place) + le taux d'accident du travail
- **Tableau de bord prestation** - Qualité/ Développement durable/ Animations/ Hygiène (Résultat des contrôles bactériologiques et de tout autre contrôle d'hygiène qu'il juge utile avec présentation des plans d'actions correctives éventuelles correspondants)
- **Tableau de bord Virage à Table®** dont le suivi des achats responsables et durables en valeur d'achat. % achat bio et % achat bio en approvisionnement direct, % alimentation durable, indicateur sur l'achat de produit en approvisionnement direct.
- **Tableau de bord Maintenance** : faisant la synthèse de l'état du matériel et des interventions (préventives et curatives) survenues au cours du trimestre. Le Prestataire peut être force de proposition en présentant dans l'offre le tableau de bord qu'il souhaite mettre en place dès le nouveau marché.
- **Tableau de bord Gestion** : Le Prestataire s'engage à fournir au CEA/Grenoble un reporting qui reprend :
 - Fréquentation par type de prestation
 - En quantité et en prix toutes les prestations réalisées (Chiffres d'affaires et montant des achats denrées mensuels par type de prestations)
- **Divers** - Projets et plan d'actions à partage

Tous les mois, le Prestataire fournit les documents suivants lors de la réunion mensuelle :

- Plan de menus prévisionnel pour validation définitive, cahier de grammage, gaspillage alimentaire, bio...
- Suivi des anomalies (retour convives, retour des contrôles CEA/Grenoble, ...) avec les actions correctives associées. Suivi d'exécution des petits travaux et équipements, des commandes,

Les parties peuvent convenir ultérieurement de la modification soit du contenu (réduction ou extension), soit de la fréquence de la liste ci-dessus.

Les tableaux de bord sont validés par le DPEI/SLE et restent à disposition du rapporteur de la Commission Restaurant.

Les comptes rendus des réunions mensuelles, trimestrielles, et annuelles sont rédigées par le prestataire et sont à retourner au DPEI/SLE dans un délai de 5 jours ouvrés après la réunion pour validation.

A.17.2 Contrôles

Rappel des points de contrôle : Pour chaque item, les objectifs de résultats sont précisés à l'article correspondant aux pénalités du marché.

Afin de faciliter les contrôles réalisés par le CEA/Grenoble, le Prestataire s'engage à transmettre au CEA/Grenoble quotidiennement la fiche de caisse, le plus tôt possible et au plus tard à 9h30 le matin.

A titre indicatif, la synthèse des points de contrôle est précisée en annexe 6 du cahier des charges : ils concernent l'affichage des mets, de leur prix et de leur qualité ; la propreté des lieux et du matériel ; la présentation et la température des mets ; la tenue du personnel ; les Animations, etc.

Les points de contrôle sont amenés à évoluer pendant la durée de vie du contrat.

Le CEA/Grenoble peut à tout moment, procéder ou faire procéder par un tiers à tous les contrôles qu'il juge nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations.

A.17.2.1 Contrôles de la prestation

Le CEA/Grenoble, dans le cadre du plan de contrôle qualité, peut réaliser ou faire réaliser des audits ou/et évaluations continues, dont l'objectif est de valider régulièrement la bonne application des engagements sur le terrain et de maintenir ou de faire évoluer la qualité des prestations.

Des visites des locaux sont organisées notamment pour les membres de la Commission restaurant du CEA/Grenoble.

Le CEA/Grenoble peut, à tout moment, faire appel à la Direction Départementale de la Protection des Populations, aux services départementaux de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ou à un laboratoire accrédité afin d'effectuer des contrôles inopinés pour s'assurer de la qualité des denrées et des produits, de l'hygiène générale des locaux, de la propreté du matériel utilisé et de la tenue du personnel de la société de restauration.

Contrôle par pièces comptables

En ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le Prestataire, le CEA/Grenoble a accès, aussi souvent qu'il l'estime nécessaire, à la comptabilité du Prestataire, se rapportant à la gestion du restaurant :

- Feuilles de consommation journalière, factures à l'appui,
- Fiches de stocks,
- Situations financières, etc.
- Fiches techniques
- Facturation responsable et durable

Les pièces comptables sont conservées à la disposition du CEA/Grenoble pendant toute la durée du marché.

Contrôle permanent exercé par le CEA/Grenoble.

Le CEA/Grenoble peut à tout moment et sans en référer préalablement au Prestataire procéder à tous les contrôles qu'il jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- D'hygiène (denrées, matériels, locaux, personnels...),
- Nutritionnelles et gastronomiques,
- Qualitatives,
- Quantitatives,
- Financières,
- Contractuelles
- Réglementaires des équipements
- Indicateurs responsables et durables.

Le CEA/Grenoble vérifie, soit directement, soit par l'intermédiaire d'un expert mandaté, le respect des grammages précisé dans le cahier de grammage. Les contrôles auront lieu par « sondage » au plus près de la consommation des convives. Les écarts seront sanctionnés par application de pénalités.

Le coût des denrées prélevées, tant pour ces sondages que pour les prélèvements réglementaires est compris dans le prix d'admission.

Contrôles par l'intermédiaire d'agents spécialisés mandatés par le CEA/Grenoble.

Pour exercer les contrôles prévus aux articles précédents, le CEA/Grenoble peut à tout moment faire appel à un service ou un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au Prestataire, notamment :

- la Direction Départementale de la Protection des Populations,
- le Service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité,
- la Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale.

Ces interventions, à la demande, des agents officiels de contrôle ne se substituent pas et ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leur fonction.

Les contrôles réalisés par le CEA/Grenoble ou par un tiers mandaté par le CEA/Grenoble ne se substituent en aucun cas aux contrôles réalisés par le Prestataire

A.17.3 Audit d'exécution du marché et audit d'hygiène

Le CEA/Grenoble peut, à ses frais, faire auditer la performance du Prestataire par une compétence extérieure à l'organisation. Cette compétence externe ne peut être un concurrent du Prestataire et signe un accord de confidentialité.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- D'hygiène et de salubrité (acheminement des denrées, matériels, locaux, personnels),
- Du choix et de la diversité des menus,
- De l'origine des matières premières utilisées, etc.

Le responsable technique CEA/Grenoble du marché se réserve le droit d'effectuer des audits ou des visites périodiques de vérification de l'adéquation des dispositions prises par le Prestataire avec les exigences spécifiées et de la bonne exécution des prestations, y compris en matière d'hygiène, de sécurité et de conditions de travail.

Des inspections peuvent être également effectuées par la Direction du Centre, par la Direction du département et du service concerné ainsi que par l'Ingénieur Qualité et l'Ingénieur Sécurité du département et du service concerné en présence du responsable technique du marché, ainsi que par tout tiers mandaté par ce dernier. Le Prestataire s'engage à faciliter ces audits, visites ou inspections et mettre à disposition tout document nécessaire à l'assurance de la conformité de la prestation, sous peine d'un arrêt des prestations. Il ne peut argumenter de ces audits, visites ou inspections pour justifier une quelconque défaillance dans l'exécution des prestations ou avenant financier.

Suite aux audits, visites ou inspections, le rapport établi par le CEA/Grenoble est transmis au Prestataire pour mise en place d'un échéancier d'actions correctives. Cet échéancier est obligatoirement communiqué au CEA/Grenoble pour validation (Cf. ISO 19011). Le CEA/Grenoble se réserve le droit de réaliser des audits de suivi de mise en place de ces actions.

A.17.4 Modalités de pénalités

Le CEA/Grenoble a la possibilité d'appliquer des pénalités selon les modalités fixées au marché.

A.17.5 Modalités d'exécution des prestations

Le gérant a la responsabilité de la mise en œuvre sur le Site :

- Des prestations contractuelles,
- De la démarche de progrès,
- Du reporting mensuel et trimestriel et de la bonne tenue des documents d'exploitation,
- D'une synthèse annuelle incluant un bilan de l'action du Prestataire sur l'année écoulée,
- Des devis pour les prestations de restauration complémentaires.

Il doit notamment :

- Assurer un rôle de conseil technique et réglementaire sur les installations confiées et alerter le CEA/Grenoble lorsque des mises en conformité techniques et réglementaires de ces installations sont nécessaires,
- Assurer la traçabilité des prestations réalisées, notamment celles en rapport avec des obligations réglementaires.

Interlocuteurs techniques :

Sont notamment considérés comme représentants autorisés du CEA/Grenoble, seuls à même de suivre la prestation au quotidien et de s'adresser au Prestataire :

- Le responsable du secteur « restauration » du Service Logistique Environnement,
- Le Chef du Service Logistique Environnement ou son représentant,
- Toute personne ou société mandatée par le Chef du Service Logistique Environnement ou son représentant.

Le Prestataire et son personnel ne devront s'adresser qu'à ces représentants autorisés et uniquement à eux. Tout courrier est adressé au Chef du Service Logistique Environnement et au Responsable du Secteur Restauration qui en assure la diffusion.

L'organisation que le Prestataire met en place pour assurer la prestation est communiquée au CEA lors de la réunion de démarrage et fait apparaître clairement les responsabilités, l'autorité, les fonctions et les coordonnées des personnels du Prestataire appelés à intervenir sur le site, de manière permanente ou temporaire.

Tout changement de cette structure est signalé au CEA/Grenoble.

A.17.6 **Mise en place et tenue à jour de documents d'exploitation**

Le Prestataire met en place et tient à jour les documents suivants consultables à tout moment par le CEA/Grenoble :

- La liste des équipements mis à disposition par le CEA/Grenoble : le CEA/Grenoble fournit au Prestataire un inventaire à jour des équipements listés en annexe 5 du présent Cahier des Charges. Le Prestataire tient à jour cette liste en fonction des modifications apportées par le CEA/Grenoble.
- Les Documents de conduite :
 - Carnets, livrets et registres réglementaires,
 - Rapports de contrôle des contrôles bactériologiques,
 - Rapport des commissions de contrôle hygiène, sécurité, vétérinaire.
- Autres documents :
 - Liste du personnel habilité à intervenir tenue à jour,
 - Organigramme fonctionnel des équipes locales,
 - Planning hebdomadaire des postes de travail,
 - Plan de formation de l'année en cours
 - Plan qualité générique,
 - PPQSE applicable au site,
 - Programme(s) de management de l'environnement, de la santé et de la sécurité au travail,
 - Guide de bonnes pratiques,
 - Planning de nettoyage détaillé applicable au site,
 - Procédure de nettoyage des locaux,
 - Procédure de nettoyage des hottes et des siphons,
 - Fiches de données de sécurité des produits employés (avant approvisionnement) à communiquer au responsable du CEA/Grenoble,

- Stock maximum potentiel des produits ci-dessus,
- Tout document que le CEA/Grenoble jugera utile au suivi de la prestation.

Compte-rendu d'incidents

Le Prestataire informe immédiatement le CEA/Grenoble (Chef du Service Logistique Environnement et le responsable du secteur « Restauration ») des incidents et établit pour chaque incident un compte rendu écrit, comportant l'analyse des causes, les mesures prises éventuellement pour assurer la continuité du service, les opérations de remise en état définitif.

De la même façon, tout incident est signalé au CEA/Grenoble immédiatement.

Le Prestataire en assure l'entretien et la conformité à la réglementation en vigueur associée.

A.18 Organisation du Prestataire

Le prestataire est responsable de la structure et de l'organisation mises en place, de leur adaptation à la charge de travail, ainsi que de l'encadrement et de la logistique, afin d'assurer, dans leur intégralité et dans les délais impartis, l'ensemble des missions décrites dans le présent Cahier des Charges.

Il doit mettre en œuvre, en nombre et en qualification, une équipe structurée et aux compétences suffisantes de façon à remplir l'ensemble des missions décrites adaptées à la charge de travail à réaliser. En particulier, il doit prendre toutes les dispositions nécessaires pour assurer la continuité des prestations et pallier les absences prévues et imprévues de son personnel.

Dans sa réponse, le prestataire précise, pour les différentes fonctions qu'il a identifiées, la qualification, l'expérience, et les formations des intervenants qu'il affecte à la réalisation des prestations. Le prestataire s'engage à présenter un organigramme des différents intervenants, et de le tenir à jour pendant toute la durée du marché. Il doit notamment informer le responsable CEA/Grenoble du contrat, préalablement à la prise de fonction, de toute modification de la composition du personnel affecté sur le site.

En cas de changement de personnel, le prestataire est tenu de dispenser, à tout nouvel intervenant, la formation liée aux différentes missions décrites dans le présent cahier des charges.

Le bon dimensionnement de l'équipe et la justification que celui-ci répond correctement aux exigences et aux besoins du CEA/Grenoble représentent un critère majeur d'évaluation de l'offre du prestataire.

19 OBLIGATIONS LIEES A LA PRESTATION

A.19 Spécifications relatives à la démarche anticorruption du CEA

Le Prestataire devra attester de son intégrité dans son offre, c'est-à-dire de ne tolérer aucune forme et ne se livrer, directement ou indirectement, à aucun acte de corruption, et n'accorder, n'offrir ou ne promettre aucun avantage à un salarié du CEA/Grenoble et ce afin d'influencer une action officielle ou d'obtenir un avantage indu.

En pièce jointe, Le CEA/Grenoble encourage le Prestataire à prendre connaissance du code de conduite anticorruption et la procédure de signalement des alertes du CEA/Grenoble disponible sous le lien suivant :

<https://www.CEA.fr/Pages/engagements/conformite-anti-corruption.aspx>

A.20 Sécurité

Le Prestataire se référera aux Règles Applicables aux Entreprises Extérieures.

Les règles rappellent les grandes dispositions à respecter sur le site en termes de sécurité :

- Organisation générale du CEA :
 - Circulation et Stationnement,
 - Organisation sécurité du CEA/Grenoble,
 - Conditions d'hygiène,
 - Accident et appels des secours,
 - Évacuation en cas d'urgence,
 - Surveillance médicale,
- Mesures de prévention préalables à l'exécution du marché :
 - Communication d'informations et de documents,
 - Inspections communes préalables,
 - Plan de prévention,
 - Sécurité des travailleurs affectés à la réalisation du marché,
- Mesures de prévention pendant l'exécution du marché :
 - Applications des consignes du PP,
- Dispositions particulières :
 - Accès aux terrasses,
 - Risques incendie et explosion,
 - Risque électrique,
 - Traitements des déchets,
 - etc.,
- Moyens fournis par le Prestataire (humains et matériels),
- Moyens mis à disposition par le Demandeur,
- Interruption du marché en cas de non-respects des règles de sécurité.

Des contrôles pourront être réalisés par les services compétents du Demandeur à tout moment du déroulement du marché. Le Prestataire ne pourra en aucun cas s'y soustraire.

A.21 Accès au site

Les prestations étant réalisées sur le site du CEA Grenoble qui est une « Zone Protégée » (zone créée par arrêté du ministre déterminant le besoin de protection et faisant l'objet d'une interdiction d'accès sans autorisation, sanctionnée pénalement en cas d'infraction-Articles 413-7 et R. 413-1 à R. 413-5 du code pénal), tous les accédants à cette zone doivent faire l'objet d'une enquête administrative.

Le Prestataire devra se soumettre aux procédures d'accès du personnel d'entreprises en vigueur sur le site (Circulaire 58) et établira notamment à ce titre, en temps et en heure, les demandes de laissez-passer et/ou les renouvellements de badge nécessaires auprès de la cellule de l'officier de sécurité.

A.22 Confidentialité

Les obligations en matière de confidentialité sont régies par l'article 11 des Conditions Générales d'Achat du CEA qui prévoient notamment que le Prestataire s'engage à conserver confidentielles et s'interdit de communiquer à un tiers, sans l'accord préalable et écrit du CEA/Grenoble, tout ou partie des informations et/ou connaissances du CEA/Grenoble ou de toute tierce partie, auxquelles il pourrait avoir ou avoir eu accès à l'occasion de la prestation réalisée pour le compte du CEA/Grenoble.

A.23 Données Personnelles

Dès lors que la prestation permet le traitement de données personnelles, le Prestataire déclare parfaitement connaître les obligations fixées par les lois et règlements applicables en matière de protection des données personnelles, notamment : la loi Informatique et Liberté n° 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée et le règlement

européen 2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (RGPD).

La solution proposée, soumise à autorisation par le CEA/Grenoble, devra respecter les principes de proportionnalité, de minimisation et de limitation des données personnelles, assurant que seules les données pertinentes, telles que définies par le CEA, sont traitées au sein de la solution pour les seules finalités convenues et sous le contrôle des seules personnes ayant à en connaître.

Elle devra intégrer les mesures techniques et organisationnelles appropriées afin de protéger les données personnelles traitées contre la destruction accidentelle ou illégale, la perte accidentelle, l'altération, la diffusion ou l'accès non autorisé.

Si la prestation implique un traitement de données à caractère personnel, le Prestataire se conformera aux directives

Les informations recueillies par le CEA/Grenoble auprès du Prestataire en application du marché font l'objet d'un traitement de données à caractère personnel par le CEA à des fins de sécurisation et de contrôle de l'accès aux locaux, et d'une manière générale au site.

Conformément à ladite loi Informatique et Liberté modifiée et au RGPD, les personnes dont les données sont recueillies bénéficient d'un droit d'accès, de rectification, d'effacement des données les concernant ainsi que du droit de s'opposer au traitement de leurs données. Elles disposent également du droit de donner des directives sur le sort de leurs données à caractère personnel après leur mort. Elles peuvent exercer ces droits en s'adressant au Délégué à la protection des données (DPD) du CEA (dpd@cea.fr) qui transmettra au Coordinateur de la protection des données (CPD) du CEA/Grenoble l'analyse du besoin.

Le CEA/Grenoble informe le Prestataire de la présence dans certains bâtiments situés sur le site, conformément à l'article L223-1 du Code de la sécurité intérieure, d'un système de vidéoprotection afin de garantir la sûreté des biens et la sécurité des personnes, notamment contre les actes de terrorisme. Les caméras pourront être notamment installées au niveau des entrées et sorties des bâtiments, des issues de secours et des voies de circulation.

Dans le cadre de ce système de vidéoprotection, le CEA/Grenoble sera amené à recueillir, enregistrer et traiter des données à caractère personnel. Les données collectées via ces systèmes de vidéoprotection seront conservées pendant une durée qui n'excède pas un (1) mois.

Le Prestataire s'engage à informer ses personnels et ses visiteurs de cette vidéoprotection sur le site par le CEA/Grenoble ainsi que de la durée de conservation des données collectées via ces systèmes de vidéoprotection, et des obligations légales et réglementaires attachées à la protection de leurs données personnelles.

A.24 Exigences spécifiques pour les services hébergés dans le Cloud

Tout prestataire ayant recours à des solutions cloud pour le traitement, le stockage ou la gestion des données liées au marché est tenu de fournir un Plan d'Assurance Sécurité (PAS) spécifique aux environnements « cloud » utilisés. Ce PAS doit démontrer que toutes les mesures de sécurité nécessaires sont en place pour garantir la confidentialité, l'intégrité et la disponibilité des données hébergées.

Sur la base de la PSSI CEA, les exigences minimales pour ce PAS incluent :

- L'authentification via la fédération d'identité du CEA,
- Les modalités de réversibilité des données,
- Les exigences en matière d'hébergement,
- Les exigences en matière de visa de sécurité.

Une première version du PAS est à fournir au Demandeur au moment de l'offre. La version définitive du document est remise au Demandeur dans un délai de 1 mois à compter du démarrage du contrat. Il est soumis à l'accord du RSSI.

A.25 Qualité

Le Prestataire apportera la démonstration qu'il possède un système qualité ISO 9001 ou d'un niveau équivalent à la norme ISO 9001 permettant d'assurer la qualité de la prestation demandée et la traçabilité associée. Dans le cas où l'entreprise serait certifiée ISO 9001, une copie du certificat sera transmise.

Pour ce faire, le Prestataire rédige dès la signature du contrat, un projet de Plan Particulier Qualité Sécurité Environnement.

Une première version du PPQSE est à fournir au Demandeur lors de la réunion de démarrage du contrat pour validation. La version définitive du document est remise au Demandeur dans un délai de 3 mois à compter du démarrage du contrat. Il est soumis à l'accord du Demandeur aux Correspondants Techniques et à l'ingénieur Qualité.

Ce document décrit les dispositions prises pour satisfaire aux contraintes du présent Cahier des Charges et intègre la description détaillée du processus et de l'organisation du Prestataire.

Il peut se baser sur les prescriptions de la norme ISO 10 005.

Il comprend en particulier la description

- De l'objet des prestations
- Des références documentaires
- De l'organisation mise en place par le prestataire
- Des dispositions de pilotage du contrat
- Des ressources affectées aux prestations
- De la réalisation des prestations
- De la surveillance, des mesures et de l'évaluation des prestations
- Du traitement des écarts, incidents, accidents et réclamations éventuelles
- Du pilotage des améliorations

Des indicateurs « qualité » de suivi de prestation sont établis par le Prestataire. Le Demandeur peut demander des compléments.

Le Demandeur se réserve la possibilité de faire auditer le Prestataire avant et pendant toute la durée du contrat. Le Prestataire devra alors garantir le libre accès de ses locaux et de ceux de ses sous-traitants éventuels aux personnes et aux contrôleurs mandatés par le Demandeur, et ce, pendant toute la durée du contrat.

Le Prestataire pourra, selon le cas et à la demande du Demandeur, assurer une assistance lors d'audits, inspections...

S'il apparaît que certaines dispositions du PPQSE et du cahier des charges ne sont pas appliquées ou en cas d'écarts de la prestation, le Prestataire doit présenter au Demandeur un calendrier de modifications et d'actions correctives dans un délai de *1 mois*.

Les écarts constatés sont notifiés au Prestataire pour une action corrective dans un délai imparti.

En cas d'écarts répétitifs ou d'actions correctives non réalisées, des pénalités sont appliquées au Prestataire en référence au marché.

Un plan de progrès est établi par le Prestataire pendant la durée d'exécution du contrat. Ce plan est issu des différentes remarques élaborées au travers de l'analyse des fiches d'anomalies et de sa propre expertise. La revue de ce plan est réalisée pendant les réunions de pilotage mensuelles

Le Prestataire pourra émettre des recommandations dans le cadre de son obligation de conseil, en vue d'améliorer les outils qualité.

A.26 Politique Achats responsables et Développement Durable

Avec un montant qui représente près de 2,7 milliards d'euros, les achats du CEA font partie intégrante des enjeux sociétaux et environnementaux.

Le CEA/Grenoble veille à la qualité et à la diversité des relations avec ses fournisseurs. Il mène une politique d'achat responsable fondée sur trois engagements prioritaires :

- Créer et maintenir des relations de confiance avec ses fournisseurs,
- Prendre en compte la dimension responsable de ses achats,
- Contribuer au développement des Petites et Moyennes Entreprises (PME) et de l'innovation.

Il est signataire depuis 2004 de la charte « relation fournisseur responsable » et adhère au Pacte PME, dispositif national de soutien aux PME innovantes.

Par ailleurs, dans le cadre de sa démarche développement durable entamée il y a déjà plusieurs années, et plus particulièrement dans le cadre de sa politique RSE mise en place au CEA/Grenoble, le CEA/Grenoble poursuit ses actions dans les trois domaines fondamentaux : environnement, social et économique.

L'engagement de développement des achats responsables du CEA/Grenoble ne peut se faire sans prise en compte de cette dimension par ses fournisseurs.

Ainsi, le CEA/Grenoble souhaite impliquer ses fournisseurs dans cette démarche pour :

- Le volet environnement, y compris pour les économies d'énergie
- Le volet social (bien-être au travail, insertion, politique emploi, handicap, etc.).

Dans ce cadre, le Prestataire, au travers d'un rapport descriptif, démontrera dans la remise de son offre son engagement sur ces aspects.

A.26.1 Volet environnement

Le Demandeur a adopté depuis 2001 une stratégie ambitieuse de Responsabilité sociétale.

A.26.1.1 Déplacements

Le Demandeur a démarré un plan de déplacement d'entreprise dès 2001 et a aujourd'hui un des meilleurs plans de mobilité de France. Pour cela il incite l'ensemble des usagers du site (salariés usagers et prestataires) aux modes de déplacements doux tels que véhicules à motorisation alternative, vélos, navettes, zones piétonnes.

A ce titre le Prestataire devra justifier d'un plan de mobilité ambitieux.

A.26.1.2 Produits

La liste des produits et des quantités maximums des produits dangereux utilisés par le Prestataire sera établie par écrit et fournie au Demandeur pour approbation, avec les Fiches de Données de Sécurité (FDS) correspondantes.

Le Prestataire privilégie l'achat des produits dont les emballages se recyclent et/ou dont la biodégradabilité est reconnue.

Toute évolution ou changement de produits sera tracée au travers des rapports d'activité trimestriels. Le Prestataire prendra toutes les dispositions de sécurité relatives à l'utilisation de matières toxiques.

A.26.1.3 Economie d'énergie

Le site du CEA/Grenoble est certifié ISO 50001 depuis août 2023. Son système de management de l'énergie (SMEn) vise à développer une méthode de gestion rigoureuse et vertueuse de l'énergie du site, nécessaire à ses activités. Cette démarche d'amélioration continue de la performance énergétique repose notamment sur la réduction de consommations énergétiques et les comportements des utilisateurs. Pour information, le Prestataire trouvera la politique externe en matière d'énergie du CEA/Grenoble.

Dans le cadre de ces économies d'énergies et si le Prestataire est hébergé sur le centre du CEA/Grenoble, ses locaux seront soumis aux règles de températures en usage sur le centre du CEA Grenoble (actuellement

19°C l'hiver et 26°C l'été) et des contrôles pourront être effectués dans ces locaux par une personne mandatée par le CEA.

Le site du CEA/Grenoble souhaite être accompagné dans cette démarche par ses fournisseurs. Le prestataire présente dans son offre ses propositions d'amélioration spécifiques aux prestations objet du présent CdC.

Dans le cas où l'entreprise serait certifiée ISO 14001 ou ISO 50001, une copie du ou des certificats sera transmise. Dans le cas contraire, le Prestataire devra spécifier le périmètre de sa démarche de Management de la Qualité et l'applicabilité en justifiant les exclusions.

L'organisation et les dispositions documentaires seront portées à la connaissance du CEA/Grenoble.

Dans tous les cas, le CEA/Grenoble se réserve le droit d'auditer l'entreprise pour vérifier la conformité à ses exigences.

A.26.1.4 Gestion de l'eau

Dans le cadre de ses plans de sobriété hydrique, le centre est engagé dans une réduction de ses prélèvements et consommations d'eau.

Les consommations d'eau du Prestataire devront donc être les plus réduites possible. Le Prestataire devra échanger avec le CEA/Grenoble pour convenir des usages envisagés, de la qualité d'eau nécessaire (potable ou industrielle) et des consommations envisagées. Le cas échéant, l'installation d'un système de comptage pourra être demandé au Prestataire.

Par ailleurs, le Prestataire s'engage à signaler au centre du CEA/Grenoble et ce dans les plus brefs délais toute fuite ou consommation anormalement élevée.

A.26.1.5 Rejets aqueux

Hors cas particulier devant faire l'objet d'une demande spécifique afin de s'assurer de la compatibilité des rejets avec nos obligations de conformité, le Prestataire ne rejettera pas ses effluents aqueux dans les réseaux (eaux pluviales ou eaux usées) du CEA/Grenoble.

A noter que tout rejet de nonylphénol et de PFAS est interdit dans nos réseaux d'eaux pluviales ou d'eaux usées.

A.26.1.6 Nuisances sonores

Les activités du Prestataire ne devront pas engendrer de nuisances sonores susceptibles de générer un niveau sonore supérieur à 55 dB(A) en période nocturne.

A.26.1.7 Sol et eaux souterraines

Tout rejet dans le sol et les eaux souterraines est strictement interdit.

A.26.2 Volet social

Le Prestataire se référera aux conditions du marché concernant cette thématique (projet de marché, règlement de consultation).

A.27 Visite des locaux

Une visite des locaux est réalisée pour apprécier la technicité, la documentation, l'étendue des prestations à réaliser ainsi que les conditions spécifiques d'exécution, notamment les contraintes liées à la localisation du site, les accès, les conditions de travail.

Le Prestataire a donc pris connaissance des lieux, a parfaitement apprécié l'ensemble des contraintes liées à la réalisation des travaux prévus.

A.28 Information – conseil

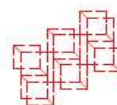
De par sa compétence et son expertise, le Prestataire doit assurer l'obligation de conseil auprès du CEA/Grenoble.

Tout élément ne permettant pas au Prestataire de réaliser correctement les prestations décrites dans ce cahier des charges doit faire l'objet d'une alerte auprès des correspondants techniques.

20 POLITIQUE EXTERNE ENERGIE



Centre CEA de Grenoble POLITIQUE EXTERNE ÉNERGIE



Installé au cœur d'un environnement scientifique, industriel et universitaire très riche, le centre CEA de Grenoble est un des acteurs majeurs et reconnus tant au niveau national qu'au plan international pour ses activités de R&D. Ces dernières répondent aux défis actuels et futurs des transitions énergétique et numérique et des technologies pour la médecine du futur, ainsi que de recherche fondamentale :

- au travers du développement de solutions innovantes et de technologies, dans les domaines de l'information et de la communication, de l'énergie, de la santé et de la défense,
- au travers du développement des connaissances scientifiques, dans les domaines de la biologie, de la santé, des nanosciences, des cryotechnologies et des technologies pour l'environnement et l'énergie.

Ces activités de R&D sont soutenues par la Direction de centre qui est en charge d'apporter le support technique et le soutien administratif nécessaire à la dynamique des programmes de recherche. La Direction de centre assure aussi l'interface avec les autorités administratives et les collectivités territoriales.

Le centre CEA de Grenoble est engagé et se mobilise sur les **sujets liés à l'efficacité et la sobriété énergétique** dans une démarche d'amélioration continue tout en respectant les obligations de conformité applicables, sachant que nos vecteurs énergétiques principaux sont l'électricité, l'eau chaude pour le chauffage, le gaz naturel.

Il développe une **stratégie de décarbonation de ses activités** en s'appuyant sur son **système de management de l'énergie (SMEN)** certifié, depuis août 2023, selon l'ISO 50001.

Le **système de management de l'énergie** mis en place s'articule autour des cinq axes majeurs suivants :

● Une organisation dédiée

en matière de gouvernance de la démarche et en matière de maîtrise technique des usages, des consommations et de l'efficacité énergétique.

● Une structuration

du fonctionnement et basée sur une programmation d'évolution du patrimoine et une planification énergétique.

● La mobilisation et la responsabilisation

de l'ensemble des salariés et intervenants sur le centre.

● Un engagement

à mettre à disposition les ressources nécessaires pour cette démarche.



● La maîtrise énergétique

de nos usages énergétiques significatifs, de nos activités de conception éco-énergétique (y compris les travaux) et de nos procédures d'achats et d'approvisionnements qui tiennent compte des dispositifs de soutien à l'efficacité énergétique.



“ Nous veillerons et nous assurerons que la politique énergie ainsi définie soit communiquée et respectée et qu'elle contribue activement à la réussite de la mise en œuvre de la démarche engagée, en 2023 et au delà, dans le cadre de l'instauration et du maintien de notre système de management de l'énergie ”

Bruno Feignier,
Directeur du centre CEA de Grenoble