****

Direction du Patrimoine

**Cahier des charges pour la mission d’étude de faisabilité et d’élaboration d’un pré programme relatives à la**

**restructuration et la réhabilitation du Restaurant Universitaire Duvillard à Belfort (90)**

**SOMMAIRE**

[*I.* *Préambule* 3](#_Toc153527292)

[*II.* *Objet et périmètre de l’opération : contexte et enjeux* 3](#_Toc153527293)

[II.1 - Présentation du contexte 3](#_Toc153527294)

[II.2 - Potentiel de clientèle 4](#_Toc153527295)

[*III.* *Situation actuelle, présentation des objectifs et formulation des scénarios* 4](#_Toc153527296)

[III.1 - Conception d’origine et état actuel des espaces restauration sur les 3 niveaux 4](#_Toc153527297)

[III.3 - Scénarios à étudier en phase faisabilité - préprogramme 6](#_Toc153527298)

[III.5 - Enjeux transversaux de programmation 7](#_Toc153527299)

[*IV. Présentation du bâtiment existant et contexte urbain* 9](#_Toc153527300)

[IV.1 - Extrait des plans cadastraux : plan de situation 9](#_Toc153527301)

[IV.2 - Vue aérienne de masse non cotée 10](#_Toc153527302)

[IV.3 - Plans des niveaux 10](#_Toc153527303)

[*IV.3.1 – Plan du sous-sol* 11](#_Toc153527304)

[*IV.3.2 – Plan du RdC* 12](#_Toc153527305)

[*IV.3.3 – Plan de l’étage* 13](#_Toc153527306)

[*V. Diagnostics* 14](#_Toc153527307)

[*VI. Gestion de l’étude de faisabilité* 14](#_Toc153527308)

[VI.1 - Organisation de la maîtrise d’Ouvrage : vos interlocuteurs 14](#_Toc153527309)

# Préambule

Le CROUS Bourgogne Franche Comté (BFC) est un établissement public administratif rattaché au Ministère de l’Enseignement Supérieur et de la Recherche. Il a pour mission d’améliorer les conditions de vie des étudiants hors enseignements, de favoriser leur épanouissement et leur parcours vers l’autonomie et l’emploi. Dans ce dessein, il intervient dans les domaines de la restauration, de l’hébergement, de l’action sociale (bourses, aides, …) et de la vie étudiante (culture, animations, …).

Dans le domaine particulier de la restauration, le CROUS BFC compte 23 structures, 11 restaurants universitaires et 12 structures de ventes à emporter. 11000 repas sont servis chaque jour. Environ 300 agents participent à la production et distribution de ces repas.

Il y a trois restaurants universitaires (RU) sur le Nord Franche Comté (NFC). Le RU « Duvillard » est situé sur le Campus de Belfort au sein d’une résidence éponyme sise à la même adresse, dans le bâtiment central. Une entrée commune dessert ce dernier ainsi que deux bâtiments connexes de logements étudiant.

Dans ce bâtiment central, les surfaces affectées au Service Restauration sont réparties de façon inégale sur ses 3 niveaux. Au sous-sol, sont implantés les quais de déchargement, des surfaces de stockage, les bureaux et vestiaires des personnels de restauration et les espaces de cuisine (préparations froides et chaudes). Au RdC il existe une cafétéria. A l‘étage, sont implantées les zones de distribution des repas (self) ainsi qu’une grande salle de restauration collective. Les 2 espaces de restauration composant ce RU représentent un total de 295 places assises.

Cette construction de 1968 est devenue extrêmement coûteuse à l’entretien et au fonctionnement.

Aujourd’hui, elle nécessite un important travail de réhabilitation qui doit permettre au CROUS de :

1. réaliser des économies de fonctionnement dans la gestion du bâtiment et des installations techniques ;

2. offrir un confort d’usage optimisé pour l’ensemble des utilisateurs de ces espaces : étudiants, personnels de restauration et d’autres services, hôtes temporaires, etc …

3. augmenter le nombre de places de restauration ;

4. mettre le bâtiment aux normes d’accessibilité aux personnes en situation de handicap.

Tout en optimisant le service rendu à l’étudiant, le programmiste axera notamment ses études vers la maitrise des charges, en axant ses études vers les économies d’énergie, la baisse des charges de maintenance, l’optimisation du travail et de l’organisation des espaces.

# Objet et périmètre de l’opération : contexte et enjeux

## II.1 - Présentation du contexte

Le restaurant et la cafétéria sur site Duvillard, ainsi que deux cafétérias hors site sont ouverts le midi du lundi au vendredi. La production, pour ces 3 points de vente, est centralisée à Duvillard, qui livre quotidiennement les deux cafétérias hors site.

Le dispositif des emplois actuel compte 11 agents représentant 9,73 équivalents temps plein (ETP).

En moyenne, sont à compter 300 repas par jour avec un pic à 460 sur les mois les plus fréquentés (septembre à décembre). Les mois de février, avril et juin sont les périodes d’activités réduites : en moyenne, 174 repas par jour.

## II.2 - Potentiel de clientèle

Un panel de 2200 étudiants, provenant essentiellement de l’IUT et de l’UTBM, constitue la future clientèle visée. L’objectif, après réhabilitation, est de à tendre vers une fréquentation de 500 couverts / jour, probablement en deux services.

Parmi les 3 cafétérias hors site, une d’elle a ouvert le 11/09/2023. Comme les autres, elle est livrée depuis Duvillard et dépendante de son organisation. Ce nouveau point de distribution augmentera le nombre d’étudiants usagers des cafétérias.

# Situation actuelle, présentation des objectifs et formulation des scénarios

## III.1 - Conception d’origine et état actuel des espaces restauration sur les 3 niveaux

Ce RU a été conçu à l’origine comme une cuisine centrale avec un potentiel de production suffisant pour alimenter plusieurs salles de restauration. Ce potentiel n’est plus justifié aujourd’hui. Seuls les 2 espaces restauration in situ sont desservis par les zones de préparations froides/chaudes du sous-sol.

Compte tenu de l’âge et de l’état du bâtiment, des travaux de réparation plus ou moins importants au niveau du clos / couvert et du Gros Œuvre seront à entreprendre sur les différents niveaux.

Niveau par niveau, les espaces restauration se définissent comme décrit ci-dessous :

Au sous-sol, la partie restauration se divise en zones de livraison, locaux techniques, bureaux / vestiaires / lingerie des personnels, diverses chambres froides ainsi que les zones de production pour cuisine chaude et froide. Plusieurs volumes de stockage sont actuellement remplis de matériels inutilisés. D’autres espaces techniques - hors restauration - complètent ce niveau. Des soucis récurrents au niveau des évacuations courant sous dallage sont présents.

L’entrée aux résidences, au rez-de-chaussée est commune également au RU, à la cafétéria et aux bureaux administratifs, la loge occupant un espace central important. Des circulations non structurées prennent également un espace important, compromettant la lisibilité des espaces. Initialement, un escalier ouvert faisait la liaison entre le RdC et le 1er étage – il a été démoli assez rapidement après la construction. Actuellement l’accès au restaurant se fait maladroitement par un escalier de service, la sortie s’effectuant par l’escalier principal.

NB : l’armoire de gestion du système SSI est installée en position centrale au RdC. Dans cette même armoire sont installés les boitiers de raccordement de communication. L’impact des travaux de réhabilitation du RU devra prendre en considération de façon particulière cet espace technique vital.

Au 1er étage se situent les différents espaces de service des repas ainsi qu’une vaste salle de restauration. Depuis le RdC, les étudiants y accèdent par l’escalier « de service » décrit dans les paragraphes précédents. Les zones de préparation ou de services sont vétustes et nombre des matériels sont obsolètes.

Sur cet étage, différents flux des utilisateurs ont été testés au fur et à mesure des aménagements. Ce qui a eu pour conséquence des déplacements successifs d’équipements de service, de cuisine ou de plonge vaisselle. Il en résulte aujourd’hui la présence d’anciens éléments techniques (évacuation, ventilation, appareillages électriques, …) qui ne sont plus utilisés. Une partie de ces équipements subsiste, entre autres emplacements, en sorties sur toitures et en sous-face de dalle N+1. Elles entraînent d’énormes fuites thermiques mais également des problèmes d’infiltration.

On note la présence d’armoires de distribution électrique dont l’emplacement sera à repenser selon l’attribution des volumes. Il existe également deux monte-charges non adaptés aux conditions actuelles de manutention. Des conduits de fumée maçonnés inutiles, en très mauvais état, menacent de s’effondrer sur le toit terrasse du RU.

III.2 - Les objectifs de la restructuration / réhabilitation

L’objectif de l’opération sera la remise en état profonde de l’ouvrage, avec potentiellement une redistribution importante des espaces.

L’étude sera réalisée sur le fondement de la « marche en avant » et dans le respect de toutes les contraintes de la restauration collective (circuit propre/circuit salle, circuit chaud/circuit froid).

Sauf indication contraire, et de façon non exhaustive, les travaux porteront sur les éléments suivants du bâti :

* Le clos et le couvert ;
* Le désamiantage éventuel de zones d’intervention ;
* La réfection et la sécurisation des toitures terrasses (voir ci-dessus le point III-5) ;
* La création d’un ascenseur PMR (avec édicule éventuel en toiture) ;
* La mise aux normes électriques des courants forts et faibles ;
* La mise aux normes de la sécurité incendie (SSI, issues de secours, escaliers de secours, moyens de lutte contre l’incendie, …) ;
* Les cloisonnements, des menuiseries extérieures / intérieures, les faux-plafonds, les revêtements muraux et de sols (en vue d’améliorer la qualité acoustique, la tenue au feu, l’isolation thermique de l’ensemble et faciliter l’entretien général) ;
* Les équipements pour matériels informatiques, l’accès internet ;
* Les équipements de production liés aux activités du service de restauration ;
* Les réseaux de plomberie, ventilation et de chauffage ;
* La signalétique dans son ensemble :
* L’aménagement intérieur ;
* Les aménagements extérieurs, et la mise en conformité des abords vis-à-vis des exigences d’accessibilité.

Il est précisé qu’une réflexion sur une période de fermeture au public pour la réalisation des travaux sera présentée pour chaque scénario. La mise en place des solutions de restauration transitoire doit être également envisagée.

Les raccordements de l’ensemble des fluides du bâtiment seront réalisés sur des réseaux existants. Cependant, ils devront être vérifiés et remis en état et/ou en conformité le cas échéant (y compris les réseaux d’évacuation enterrés).

La liste précise des travaux à réaliser sera établie en phase programmation selon les audits déjà menés ou à entreprendre à brève échéance.

Pour mémoire : explorer l’intégration du remplacement de la porte d’accès à un local Haute Tension ENEDIS.

## III.3 - Scénarios à étudier en phase faisabilité - préprogramme

A partir des éléments précédents, il est demandé à l’AMO **d’étudier deux scénarios de faisabilité - préprogramme**:

1. **Le premier scénario consiste en l’amélioration du confort d’usage du restaurant pour les étudiants et pour le personnel, en préservant globalement la distribution par étage actuelle des fonctions. Cependant, au sous-sol, il s’agira de rationaliser les espaces destinés à la cuisine, actuellement surdimensionnés.**

Les zones de livraison, de stockage des denrées et des matériels, les chambres froides, les bureaux des personnels de cuisine (chef, approvisionnement, responsable Cafétérias) resteront implantés au sous-sol. Les surfaces respectives des zones de production chaude / froide devront être corrigées au bénéfice de la zone froide.

En RdC, il est attendu la rénovation des espaces administratifs d’accueil et de circulation connexes au RU. Les espaces d’un ancien logement de fonction pourront être utilisés à d’autres fins : ascenseur, stockages ou autres. Seront impactés : l’entrée commune résidence-RU, le hall d’entrée et les dégagements desservant les 2 bâtiments de logement étudiants, les sanitaires personnels CROUS (voire des sanitaires étudiants à créer) ainsi que la salle de vie étudiants. L’accès à la salle de restauration sera repensé en utilisant l’escalier de sortie actuel comme future entrée. Un ascenseur devra desservir à minima les niveaux RdC et R+1.

Au même niveau se trouvent également 4 bureaux de personnels administratifs, 1 salle de réunion et 1 cafétéria qui ont été récemment rénovés. Hors interventions ponctuelles liées aux travaux (du type ventilation / chauffage / monte-charges pour la cafétéria), ces espaces ont vocation à être préservés.

En R+1, le sens de circulation dans la salle restauration sera donc à l’inverse de l’actuel. Cette inversion de flux impose une réorganisation des zones de distributions froide / chaude et de la zone de traitement des déchets.

1. **Le deuxième scénario concerne la restructuration totale des espaces qui vise à rapprocher la cuisine de la salle de repas, en améliorant l’accès des étudiants à cette dernière et la rendant plus lisible. Il s’agira notamment de repositionner la cuisine et la salle de repas (si possible, la cafétéria également) en RdC afin de permettre leur proximité maximale et l’accessibilité directe depuis l’extérieur.**

Dans un premier temps, pour libérer le RdC, il s’agira de créer un autre accès aux résidences depuis l’extérieur, en utilisant prioritairement l’espace entre le restaurant et le bâtiment A. Cet accès contiendra la loge, une salle d’attente, un bloc sanitaire accessible et les accès aux résidences. Il n’y aura pas d’accès direct entre le restaurant et les résidences. Il sera organisé également une nouvel escalier extérieur d’accès, provisoire ou le cas échéant permanent, au 1er étage. Cette disposition sera notamment utile pour assurer le plus longtemps possible le fonctionnement du RU pendant les travaux, dans la formule actuelle : cuisine en sous-sol et salle de repas au premier étage. La cuisine restera accessible le temps du chantier directement par le rez-de-jardin (sous-sol).

Au sous-sol il ne restera qu’un espace de préparation pour les cafétérias desservies, les chambres froides, les espaces de dépôt, les vestiaires, l’espace de maintenance (à créer), en rationnalisant la répartition, de façon à récupérer l’espace résiduel pour d’autres fonctions. Dans le cadre de ce scénario de réorganisation des distributions et des préparations, les systèmes de chauffage, ventilation, climatisation, plomberie sanitaire seront repensés.

Au premier étage seront logés les bureaux administratifs, une salle de convivialité, une salle de repos, une salle réunion et le cas échéant, la cafétéria.

Dans le cadre du restaurant, un ascenseur sera installé en remplacement des deux monte-charges, si possible sur une façade extérieure afin de servir également en cas de besoin pour l’accès des personnes à mobilité réduite.

En tant que de besoin, la terrasse de l’extension « bureaux » du RdC pourrait être investie au 1er étage pour accueillir les fonctions requises.

Les évacuations d’urgence devront être repensées. Sur la façade principale l’escalier métallique devrait être déplacé sur une façade latérale ou à l’arrière du bâtiment.

Dans le cadre du deuxième scénario, il sera nécessaire d’organiser l’opération en plusieurs phases.

**A la fin de la phase de faisabilité – préprogramme, la direction du CROUS BFC choisira un des deux scénarios pour lequel il sera réalisé le programme technique détaillé.**

III.4 - Les équipements de cuisine

Dans les deux scénarios, il convient de tenir compte des éléments suivants qui concernent les équipements de cuisine : certains équipements ont récemment bénéficié d’un renouvèlement à neuf et devront être intégrés dans la nouvelle implantation des locaux.

Il est à distinguer 2 types d’équipements :

* Des équipements immeubles par destination
  + 1 Sauteuse vario cooking center marque rational (électrique)
  + 1 sauteuse précipan marque Bonnet thirode (électrique)
  + 1 lave-vaisselle avancement à casier sens d’avancement gauche droit
* Des équipement meubles
  + 3 frigos doubles (2 en cuisine 1 au self)
  + 2 vitrines froides de présentation
  + 1 Bain marie à aire
  + 2 armoires chaudes mobiles
  + 1 table de préparation froide (taïga)

Le reste des éléments du magasin, de la cuisine et de la zone de restauration devra être complété à neuf selon le projet. L’énergie électrique des fours et des sauteuses est à privilégier.

Quelques éléments à Gaz seront toutefois à prévoir également (feu vif).

## III.5 - Enjeux transversaux de programmation

Des aspects communs aux deux scénarios seront à étudier de façon approfondie dans la phase de programmation technique détaillée :

1. **Le principe du fonctionnement transitoire : la recherche de la solution impactant le moins la vie étudiante**

**Pour le premier scénario**, une fermeture au public du Restaurant Universitaire sera instaurée pour la durée totale des travaux. En parallèle, une unité provisoire de restauration devra être opérationnelle à proximité du Campus, en capacité de servir en repas du midi les 3 cafétérias : STGI (80 repas/jour), CrunchLab (150), Duvillard (80) ainsi que l’actuelle salle de restauration Duvillard (460). Soit l’équivalent de 770 repas / jour. Les terrains du Crous (sur la parcelle actuelle), pourraient être utilisés pour l’installation de cette unité provisoire.

**Pour le deuxième scénario**, il est demandé de réfléchir au maintien en activité du RU le plus longtemps possible, du fait que le chantier d’installation de la cuisine et de la salle à manger se déroule au RdC, étage non-investi actuellement par le RU. La période de fermeture sera prévue en fonction des vacances universitaires.

1. **L’accessibilité aux personnes handicapées :** **les accès au restaurant et à la cafétéria, aux résidences et, si possible, à la cuisine, seront mise aux normes d’accessibilité en vigueur, notamment par l’installation d’un ascenseur**. Celui-ci, par son emplacement judicieux (à l’intérieur ou à l’extérieur), pourrait remplacer les deux monte-charges actuellement en service. Des sanitaires, accessibles par sexe, à destination des étudiants, seront créés à proximité de la salle de repas. Un parvis d’entrée commun au restaurant et aux résidences sera accessible et des **places de stationnement en nombre suffisant** seront aménagés en immédiate proximité des entrées. Enfin, les aménagements intérieurs doivent également répondre aux normes d’accessibilité et une signalétique adaptée sera prévue. Ces **aménagements seront qualitatifs, en augmentant la lisibilité de l’accès et en améliorant l’image des équipements CROUS.**
2. **Une étude sera portée sur la création d’une zone de tri des déchets pour les cuisines et la préparation, mais aussi dans les espaces de restauration** par exemple par la mise en place de bornes de tri au niveau des poses plateaux. En effet, actuellement, le site ne dispose pas de ce type de zone. Une solution sera étudiée pour chacun des scénarios.
3. **La réfection de l’étanchéité de la toiture / installation des panneaux photovoltaïques / végétalisation :** l’étanchéité de la toiture devra être refaite de façon à pouvoir **supporter à termes des panneaux photovoltaïques, voire une végétalisation**. Par ailleurs, l’élimination et le déplacement d’équipements ou d’éléments de construction devenus inutiles (dépose d’anciens conduits de fumée par exemple) occasionnera de multiples reprises en toiture. Il sera nécessaire de prévoir des rebouchages de trémie.
4. **Un espace pour l’équipe de maintenance des bâtiments** : les volumes libérés par la réorganisation de la cuisine pourraient être affectés à l’équipe de maintenance qui ne dispose aujourd’hui, d’aucune zone de livraison avec accès extérieur (manutention d’éléments parfois lourds et/ou encombrants).
5. **Traitements qualitatifs des espaces intérieurs et extérieurs** : une attention particulière sera accordée aux aménagements intérieurs qui devraient être pratiques et esthétiques, tout en respectant la séparation de la zone propre et la zone sale et en respectant la règlementation « handicapés ». **Il est demandé de trouver la possibilité d’installer des œuvres d’art, notamment monumentales (sculptures ou fresques) dans la limite de 1% du montant estimé de l’opération.**
6. **Réseaux des eaux usées / le réseau d’assainissement :** des désordres sont constatés de façon récurrente au niveau du réseau d’assainissement. Des regards de collecte sont relativement mal réalisés (forme de cunette à revoir). Un mélange d’eaux grasses des cuisines, d’eaux usées de toilettes voire d’eaux de pluie est constaté par endroits, le tout se déversant dans le bac à graisses. Un premier tronçon du réseau EU / Eaux grasses a été récemment réparé. Une mise en conformité du réseau d’assainissement est donc attendue.
7. **La rénovation énergétique** : un audit énergétique mené sur le bâtiment a mis en évidence une performance thermique faible. La rénovation énergétique du RU sera également prévue, avec, à minima, remplacement des menuiseries et traitement des ponts thermiques, isolation thermique par l’extérieur (ITE), l'AMO isolation de la toiture et du plancher bas. Un projet de raccordement du site Duvillard (RU et logements) à un réseau de chaleur biomasse privé est en cours d'étude. Les éléments d'études à disposition du Crous seront communiqués durant la phase 1.
8. **Sécurité incendie :** dans le cadre de la réhabilitation du bâtiment, les escaliers de secours feront aussi partie intégrante des travaux et seront repris en cas de besoin.

# IV. Présentation du bâtiment existant et contexte urbain

## IV.1 - Extrait des plans cadastraux : plan de situation



## IV.2 - Vue aérienne de masse non cotée



## IV.3 - Plans des niveaux

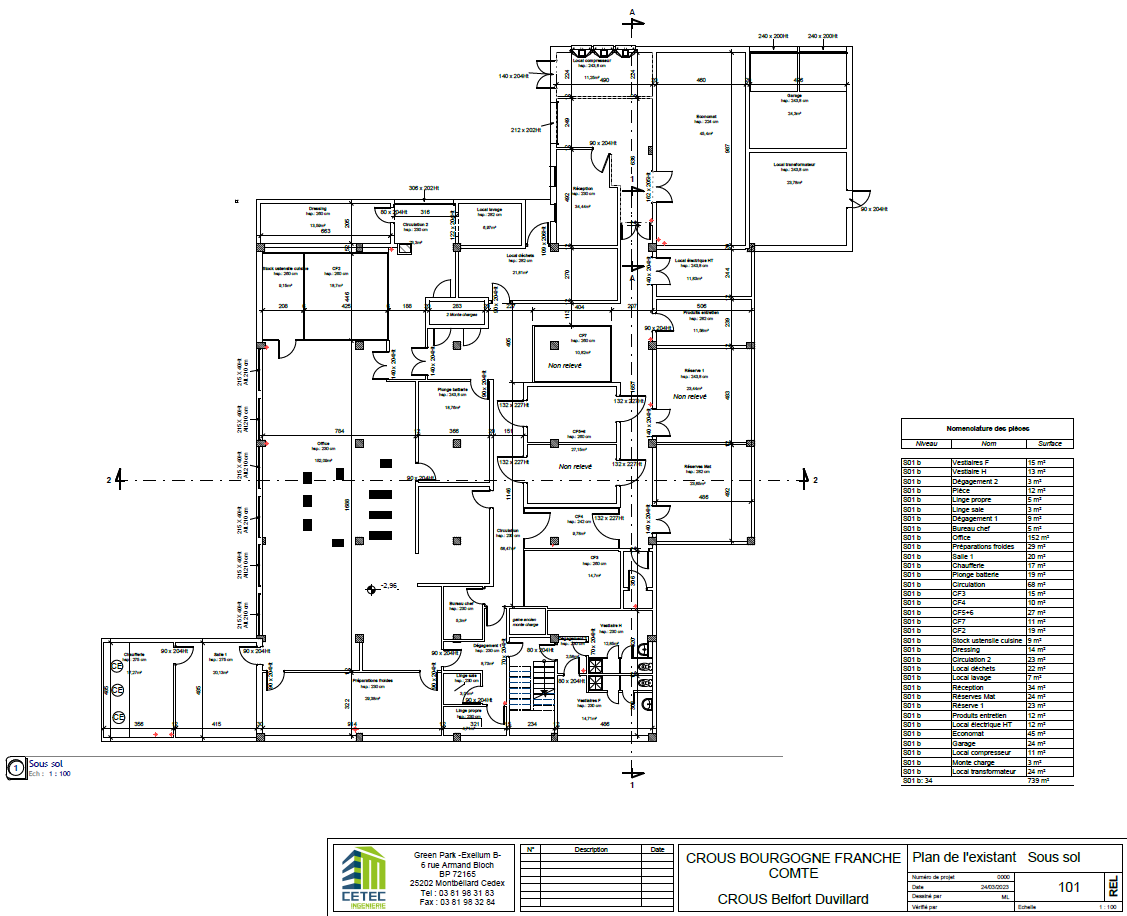
Les plans détaillés, à jour, du bâtiment central sont joints.

Les relevés des plans des bâtiments hébergement (A et B) sont en cours de réalisation.

### IV.3.1 – Plan du sous-sol

Le sous-sol est aménagé. Il comporte des locaux techniques (transformateur EDF, compresseurs, garage), des locaux du personnel (Vestiaires H/F, lingerie, bureaux), des locaux de stockage de matériels inusités, des zones de stockage des denrées ou de matériels, des espaces divers de lavage et plonge vaisselle, des chambres froides et des zones de préparation froide et chaude.

Il présente actuellement 2 accès sur l’extérieur distincts : un pour les livraisons, un second prévu à l’origine pour les exportations vers d’autres sites de restauration.

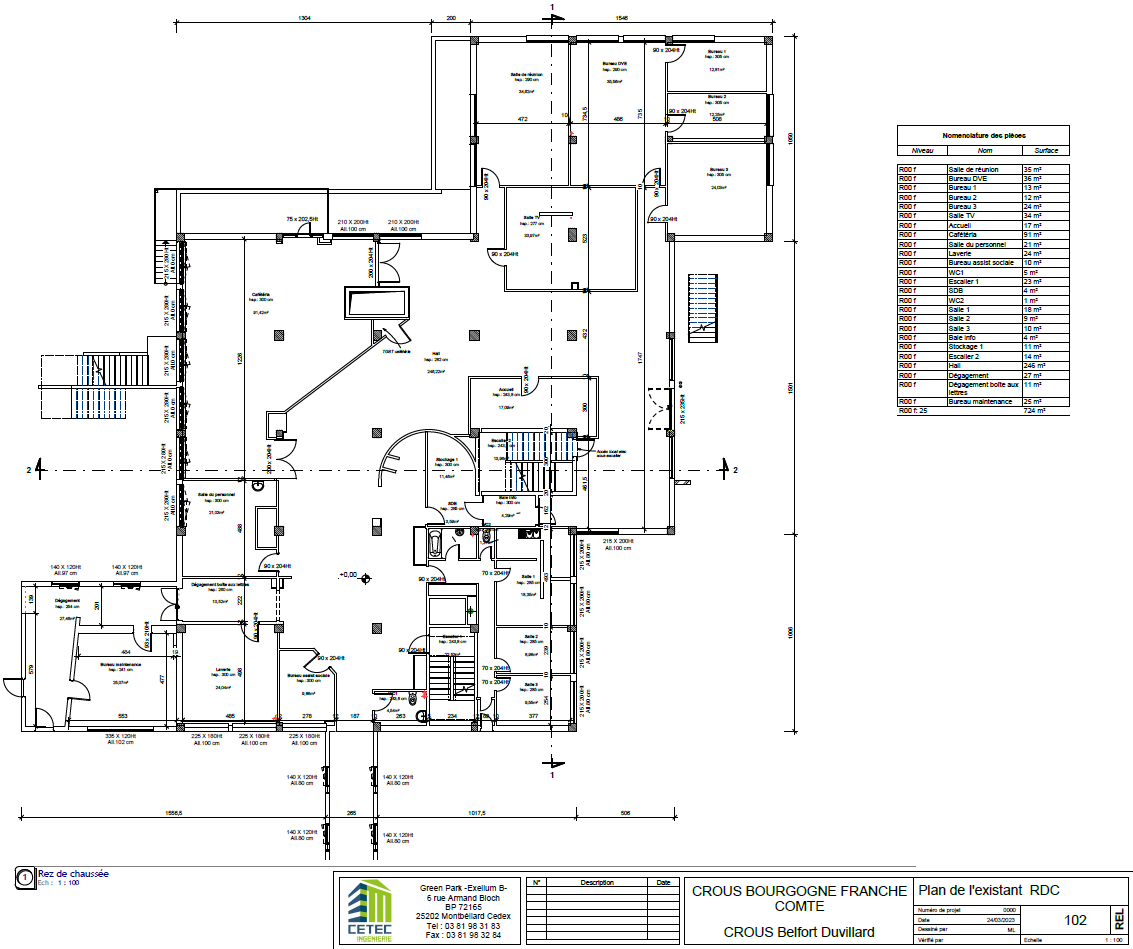


### IV.3.2 – Plan du RdC

Le RdC se compose d’une entrée et d’un hall commun au RU et à la résidence, d’une loge d’accueil, d’une salle de vie étudiants, d’une salle de réunion, de 4 bureaux pour les personnels administratifs, d’une salle de restauration personnels CROUS, de divers espaces de rangement, d’un local de stockage, d’un local pour baie de brassage, d’un local SSI, d’un ancien logement de fonction (concierge) et d’un espace sanitaire pour le personnel.

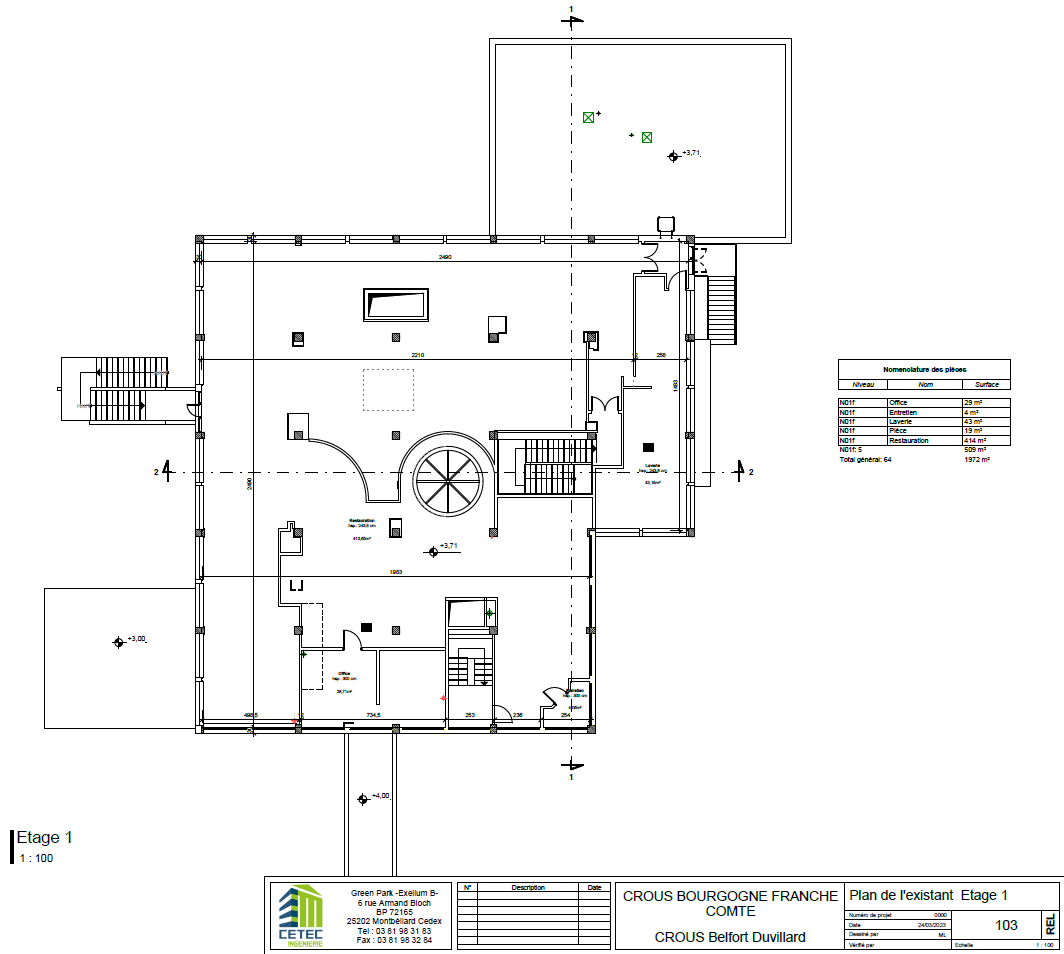
Une petite cage d’escalier permet d’accéder aux 2 autres niveaux. Un second escalier plus large dessert uniquement le R+1 depuis ce RdC.

Pour la partie Restauration, une cafétéria entièrement rénovée en 2016 est équipée d’un monte-charge communiquant avec les cuisines du sous-sol.



### IV.3.3 – Plan de l’étage

Tout le niveau R+1 est dédié aux espaces de distribution des repas, à la salle de restaurant avec places assises et différents équipements de cuisine et laverie. Il est desservi par 2 monte-charges depuis le RdC.



Tableaux des surfaces existantes approximatives

|  |  |
| --- | --- |
| **Niveaux** | **Surface (m²)** |
| **Etage 3** | 400 |
| **Etage 2** | 925 |
| **Etage 1** | 925 |
| **Rez de chaussée 1** | 1700 |
| **Rez de chaussée 2 (extension)** | 770 |
| **Sous-sol** | 2300 |
| **TOTAL** | **7020** |

# V. Diagnostics

Les derniers contrôles réglementaires disponibles seront transmis dès le début de l’étude de faisabilité, à savoir :

* Vérification périodique électrique
* Contrôle technique des monte-charges ou ascenseurs
* Moyens de lutte incendie (extincteurs)

Nb : Tous les contrôles obligatoires de sécurité sont tenus à jour : dégraissage des hottes, extincteurs, installations électriques, appareils de cuisson, fluide frigorifique, installations gaz.

Les plans métriques et techniques (réseaux, fluide) sont annexés à ce cahier des charges.

V.1– La « marche en avant »

La « marche en avant » correspond à la progression logique de la transformation des denrées à travers les différentes zones de travail depuis la livraison des marchandises jusqu’à leur consommation. Cette progression doit être conçue sans aucune possibilité de retour ni de croisement entre les secteurs propres et les secteurs souillés.

La « Marche en avant » est avant tout une question d’organisation. Concrètement, il s’agit d’éviter que le circuit propre ne croise le circuit sale. Il est nécessaire de repenser l’aménagement des circuits, de la réception des denrées jusqu’au service au client. Les aliments frais destinés à la consommation ne doivent pas être en contact avec des produits sales, ou susceptibles de les contaminer. Véritable enjeu d’hygiène pour les restaurants, c’est aussi une question de sécurité alimentaire pour éviter toute intoxication, ou prolifération de bactérie. Il s’agit d’un principe appliqué dans le milieu de la restauration et dans le secteur hospitalier. Pour appliquer la marche en avant, il est nécessaire de mettre en œuvre une batterie de normes d’hygiène et de créer une organisation des flux cohérente.

De même, par continuité de réflexion, les cuisines, zones de préparations froides, zones de préparations chaudes, distributions, plonge, pourront faire l’objet de réorganisation.

# VI. Gestion de l’étude de faisabilité

## VI.1 - Organisation de la maîtrise d’Ouvrage : vos interlocuteurs

Le maître d’ouvrage de l’opération est le CROUS BFC représentée par sa Directrice Générale Madame C. LE NOAN, et par la directrice du patrimoine Magdalena Durand (ou le chargé d’études et projets). La direction du patrimoine assure également le suivi technique, administratif et financier de l’opération.

La responsable restauration pour le Nord Franche Comté, Madame Samiha ALLAL, ainsi que Monsieur Romuald CISLAGHI, coordinateur restauration accompagneront l’opération en tant qu’utilisateur final du bâtiment, représentant la direction de la restauration et son responsable Monsieur Jérôme M’RABET.

Le directeur de site pour le NFC, Monsieur Philippe MAURO, présent sur le site quotidiennement, sera le relais des problématiques pour les directions du patrimoine et de la restauration, ainsi que pour la direction du CROUS.

La gouvernance du projet jusque à la fin du chantier repose sur un COTECH (comités technique) et un COPIL (comité de pilotage) auxquels participent l’ensemble des services concernées et la direction (COPIL). Des réunions de COTECH et de COPIL seront organisés régulièrement à chaque étape du projet. Le titulaire du marché « faisabilité – pré programme / programme » sera présent à l’ensemble de ces réunions.