

Marché de fournitures courantes et services pour l'installation et la location d'une cuisine provisoire dans le cadre de l'implantation d'une 4ème Unité d'Instruction et d'Intervention de la Sécurité Civile (UIISC) à Libourne (33)

SGAMI33-2024-20-FCS

Acheteur :

**Secrétariat Général pour l'Administration du Ministère de l'Intérieur du SUD-OUEST
89 cours Dupré de Saint-Maur
33 041 BORDEAUX CEDEX**

Assistant Maîtrise d'Ouvrage :



**C.E.S.T.I.
16 rue Ardouin
33130 BEGLES
Tél. : 05 53 04 45 79 - Fax : 05 53 45 90 85
E-mail : contact@cesti.fr**



PROGRAMME TECHNIQUE

N° affaire	Phase	Indice révision	Date
23.140	Programme technique	A	AVRIL2024

SOMMAIRE

1. Généralités.....	3
1.1.1 Programme technique.....	3
1.1.2 Définition du projet.....	3
1.1.3 Contexte.....	3
1.1.4 Contraintes du site.....	4
1.1.5 Accès.....	4
1.1.6 Compétences requises des entreprises soumissionnaires.....	4
1.1.7 Visite de site.....	5
1.1.8 Classement et catégorie du bâtiment.....	5
1.1.9 Liste des annexes.....	5
1.1.10 Intervenants.....	5
1.2 Limites de prestations.....	6
1.2.1 Électricité CFO/CFA.....	6
1.2.2 Plomberie sanitaire - Ventilation.....	6
1.3 Documents de référence contractuels.....	7
1.3.1 Mise en œuvre.....	7
1.3.2 Équipements.....	7
1.3.3 Normes de sécurité spécifiques pour certains matériels.....	8
2. DESCRIPTION DES PRESTATIONS.....	9
2.1 Plan d'implantation.....	9
2.2 Durée du marché – Délai d'exécution.....	10
2.3 Préparation et études.....	11
2.3.1 Études d'exécution.....	11
2.3.2 Démarche auprès des concessionnaires et intervenants.....	11
2.3.3 Cahier de présentation des matériels.....	11

2.3.4	Plans d'adaptation de chantier.....	11
2.3.5	Documentation technique.....	12
2.3.6	Installation de chantier.....	12
2.3.7	Essais et mise en service.....	12
2.3.8	État des lieux d'entrée.....	12
2.3.9	Formation initiale.....	13
2.4	Cuisines modulaires.....	14
2.4.1	Descriptif général cuisine modulaire.....	14
2.4.2	Équipements.....	16
2.4.3	Rampes d'accès au self et aux tables de tri.....	19
2.4.4	Bardage auto-portant architectural.....	20
2.5	Équipements de self et lignes de self.....	21
2.6	Maintenance – SAV.....	23
2.6.1	Objectif.....	23
2.6.2	Détail des installations maintenues et périmètre d'intervention.....	23
2.6.3	Délais d'intervention.....	24
2.7	État des lieux de sortie.....	24
2.8	Enlèvement à la fin de la période de location et remise en état du site.....	24

1. Généralités

1.1.1 Programme technique

Le présent PROGRAMME TECHNIQUE a pour objet de définir les prescriptions techniques générales et détaillées, de définir le mode de présentation de l'offre, d'encadrer les modalités des essais et contrôles préalables à la réception, de définir la présentation et le contenu des offres de prix.

Il est rappelé que le quantitatif joint au dossier de consultation n'est fourni que dans le seul but de faciliter la remise de l'offre de l'entreprise, et n'est par conséquent pas contractuel.

Le présent PROGRAMME TECHNIQUE a été réalisé sur la base des informations recueillies auprès de l'Acheteur, toute modification du projet devra être prise en compte par le Titulaire.

1.1.2 Définition du projet

Les prestations définies dans le présent PROGRAMME TECHNIQUE concernent l'installation et la location d'une cuisine provisoire au niveau du bâtiment 13 de la Caserne LAMARQUE.

Adresse d'exécution des prestations :

Caserne LAMARQUE
15 Place Joffre
33500 LIBOURNE

1.1.3 Contexte

Le projet de création de la 4^{ème} UIISC à Libourne est co-piloté par le SGAMI Sud-Ouest et la Direction Générale de la Sécurité Civile et de la Gestion des Crises.

Au vu de l'ampleur des travaux de rénovation du site des Casernes, une organisation transitoire va être mise en place sur le site de la Caserne Lamarque afin de répondre aux besoins de la Sécurité Civile en matière d'hébergement, de bureaux et de restauration.

Cette phase transitoire va durer environ 3 ans (de juillet 2024 à juillet 2027).

Un accord-cadre mono-attributaire pour la fourniture et la livraison de repas au profit de la 4^{ème} UIISC, faisant l'objet d'un autre marché, va être mis en place.

Les repas seront produits à l'extérieur du site et livrés quotidiennement par liaison froide.

En semaine la livraison des déjeuners et des dîners sera livrée quotidiennement.

Pour le week-end la livraison des repas se fera le vendredi.

La préparation des petits-déjeuners sera assurée sur site par les équipes de la Sécurité Civile.

À titre informatif, l'évolution de l'arrivée des effectifs de la Sécurité Civile et des besoins en restauration sont présentés en annexe (« Evolution effectifs et repas 29.01.24 »).

La cuisine provisoire sera positionnée à proximité du bâtiment 13 et une liaison devra permettre de la relier au rez-de-chaussée du bâtiment.

Plusieurs locaux seront installés au rez-de-chaussée du bâtiment 13 : le self, la salle à manger, la zone de tri des déchets et le bar.

1.1.4 Contraintes du site

Le site présente plusieurs contraintes spécifiques qui sont à prendre en compte :

- La Caserne Lamarque est inscrite en totalité au titre des Monuments Historiques.
- Les interventions sur le bâtiment 13 sont soumises à autorisation de la Conservatrice Régionales des Monuments Historiques.
- L'installation de la cuisine provisoire est soumise à un dépôt de permis de construire qui sera instruit, entre autres, par l'Architecte des Bâtiments de France.
- Les arbres ne peuvent pas être coupés et notamment le cèdre situé au Nord Est du bâtiment 13. Dans le cadre des interventions de montage et de démontage de la cuisine provisoire, il est demandé une attention particulière pour ne pas endommager l'arbre.
- Les terrassements à plus de 40 cm de profondeur nécessitent des fouilles archéologiques et sont donc à éviter.

1.1.5 Accès

Pour la livraison de la cuisine provisoire et des différents équipements, l'accès par la Caserne se fera par le portail Place Joffre ou le portail Rue Montaudon.

1.1.6 Compétences requises des entreprises soumissionnaires

Les entreprises soumissionnaires devront :

- Posséder les qualifications suffisantes, détaillées dans le Règlement de Consultation.
- Apporter la preuve, par tout moyen jugé valide (références ou autre) de leur capacité à réaliser elles-mêmes les installations précisées au présent PROGRAMME TECHNIQUE.
- Présenter leur organigramme ainsi que les qualifications du personnel qui sera en charge de la réalisation des travaux, des tests et des réceptions inhérentes à ces travaux.
- Joindre à leur offre une copie de leurs attestations d'assurance RC professionnelle et décennale, conformément à la législation en vigueur.
- Joindre à leur offre une description des modalités envisagées dans la réalisation des travaux décrits au présent PROGRAMME TECHNIQUE.

1.1.7 Visite de site

S'agissant de prestations sur un site existant, les entreprises devront, avant d'établir leur offre, reconnaître les lieux. Elles ne pourront arguer d'erreurs ou omissions tant au niveau des pièces écrites « marchés » que sur leurs propositions. Elles formuleront toutes les réserves d'incompatibilité d'exécution éventuelles dans leur remise d'offre.

Les entreprises devront fournir avec leur offre un document attestant de la visite préalable du site, ainsi qu'une description du mode opératoire qu'elles envisagent dans le cadre de la réalisation des travaux.

Les entreprises ne pourront, en aucun cas, arguer de la méconnaissance des lieux et des conditions particulières d'exécution pour prétendre à des suppléments de prix, ou à des prolongations de délais.

1.1.8 Classement et catégorie du bâtiment

Le bâtiment ou groupe de bâtiments est classé de la façon suivante conformément au Code de la construction (cf. procès-verbal de la commission d'arrondissement):

Bâtiment(s)	Classement(s)	Catégorie(s)
Établissement Recevant des Travailleurs	E.R.T.	3 ^{ème} Catégorie*

**Effectifs compris entre 301 et 700 personnes*

1.1.9 Liste des annexes

Les annexes suivantes sont jointes au dossier :

- Plan de la Cuisine provisoire
- Relevé topo du site Casernes
- Plan du bâtiment 13 (avant travaux d'aménagements intérieurs)
- Étude géotechnique
- DT (réseaux)
- Plan des réseaux existants
- Tableau de l'évolution des effectifs et des repas

1.1.10 Intervenants

- Contrôleur technique (CT) :
APAVE IC. BORDEAUX
Z.I. avenue Gay Lussac - BP 3
33370 ARTIGUES PRES BORDEAUX
- Coordonateur Sécurité Protection Santé (CSPS) :
ELYFEC
32 Allée de Boutaut
33070 Bordeaux

1.2 Limites de prestations

1.2.1 Électricité CFO/CFA

- À la charge de l'entreprise en charge des prestations ÉLECTRICITÉ CFO/CFA du BÂTIMENT 13 (hors marché cuisine provisoire) :
 - L'attente électrique pour le raccordement des cuisines modulaires
 - 5 × 95 mm² + protection
 - L'attente RJ45 pour le raccordement des cuisines modulaires
- À la charge du Titulaire du marché de la CUISINE PROVISOIRE :
 - Le raccordement électrique des cuisines modulaires depuis l'attente laissée par l'entreprise en charge des prestations ÉLECTRICITÉ CFO/CFA

1.2.2 Plomberie sanitaire - Ventilation

- À la charge de l'entreprise en charge des prestations CVC du BÂTIMENT 13 hors marché cuisine provisoire) :
 - Les attentes EU/EV/EU_{grasses}, AEP pour le raccordement des cuisines modulaires.
 - La fourniture et l'installation du bac à graisse.
- À la charge du Titulaire du marché de la CUISINE PROVISOIRE :
 - Le raccordement des réseaux EU/EV/EU_{grasses}, AEP des cuisines modulaires depuis les attentes laissées par le lot PLOMBERIE SANITAIRE – VENTILATION

1.3 Documents de référence contractuels

La conception de cuisines provisoires sera en tous points conforme au Guide de l'achat public – Études, programmation et équipements des locaux de restauration collective version 1.0 de février 2017

1.3.1 Mise en œuvre

- Arrêté du 15 juin 1961 concernant la protection contre les risques d'incendie dans les bâtiments recevant du public.
- Décret du 14 novembre 1988 relatif à la protection des travailleurs dans des locaux où sont mis en œuvre des courants électriques (appareils équipés d'un dispositif de coupure).
- Lorsque nécessaire Article GC 18 (sur demande spécifique)
- Norme NF C 15.100 de mai 1991, et guide UTEC. 15.201, relatifs aux installations électriques dans les cuisines collectives.
- Règlement sanitaire départemental type, et circulaire du 20 janvier 1983 relative à la révision du règlement sanitaire départemental type.
- Directive 89/109/CEE du 21 décembre 1988 sur les matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.
- Directive 93/43/CEE du 14 juin 1993 sur l'hygiène des denrées alimentaires, complétant la directive 83/397/CEE du 14 juin 1989, relative au contrôle officiel des denrées alimentaires. De plus, il faut prendre en considération pour cette dernière directive les arrêtés du 9 mai 1995 et 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Directive 90/1288CEE du 23 février 1990, modifiée par le 92/39ICEE, le 9319/CEE, 95131CEE sur les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Directives 89/108/CEE, 92/1/CEE, 92/2/CEE sur les aliments surgelés et le contrôle des températures.

1.3.2 Équipements

- Normes NF C 79.500 d'octobre 1980, et additifs, NF C 73.600 de décembre 1980 et additifs, NF C 73.800 de mai 1989 et additifs, et norme EN 60.335-1, fixant les règles de sécurité pour les appareils électriques.
- Normes EN 203.1 (1992), EN 203.2 (1995), EN 203.3 fixant les règles de sécurité des appareils de cuisson professionnelle utilisant les combustibles gazeux, ainsi que leur aptitude à la fonction.
- Directive 93/68 CEE du 22 juillet 1993, applicable au 1er janvier 1996, imposant un essai de type en laboratoire agréé, pour obtention du marquage obligatoire CE sur les matériels gaz.
- Normes EN 292, EN 294, EN 60.204, relatives au principe de construction, distance de sécurité et appareillage électrique des machines.
- Norme NF C 20.100 relative au degré de protection des appareils électriques.
- En application de cette norme, l'ensemble des matériels devra avoir un indice de protection minimum IP 255, l'ensemble des appareillages électriques (commandes, signalisations, ...) situés à moins d'un mètre du sol devant être IP 259 ou protégés IP259.

1.3.3 Normes de sécurité spécifiques pour certains matériels

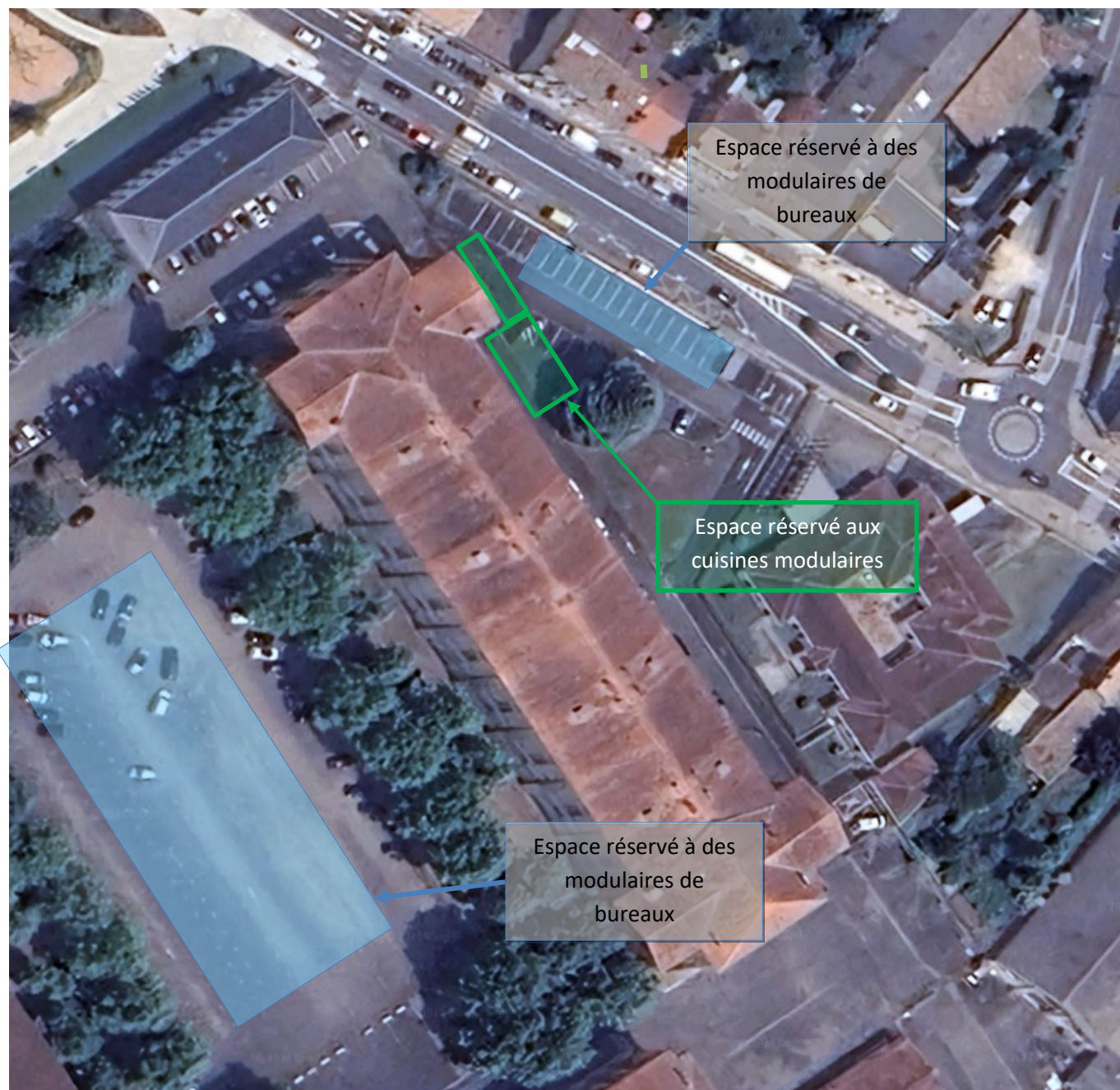
- NF EN 60.335.2.36 pour les fours et foyers de cuisson
- NF EN 60.335.2.37 pour les friteuses à usage collectif
- NF EN 60.335.2.38 pour les grillades à usage collectif
- NF EN 60.335.2.39 pour les sauteuses à usage collectif
- NF EN 60.335.2.42 pour (des fours à convection forcée
- NF EN 60.335.2.46 pour les cuiseurs à vapeur à usage collectif
- NF EN 60.335.2.47 pour les marmites à usage collectif
- NF EN 60.335.2.49 pour les armoires chauffantes
- NF EN 60.335.2.50 pour les bains-marie à usage collectif
- NF EN 60.335.2.58 pour les laves vaisselles
- NF EN 60.335.2.62 pour les plonges
- NF EN 60.335.2.63 pour les chauffe liquides
- NF EN 60.335.2.75 pour les distributeurs de vente et les machines à café
- NF U 61.050 pour les batteurs mélangeurs
- NF U 66.066 pour les cutters
- NF U 64.052 pour les éplucheuses, *NF U 64.053 pour les essoreuses
- NF.001 pour les cellules de réfrigération
- NF D 40.002 pour les friteuses
- UTEC 79.511 pour les friteuses
- UTEC 79.513 pour les sauteuses

(Liste non exhaustive)

2. DESCRIPTION DES PRESTATIONS

2.1 Plan d'implantation

Zone disponible :



2.2 Durée du marché – Délai d'exécution

Le marché public est conclu pour une durée ferme de 28 mois à compter de la date démarrage de la phase 1 indiqué dans l'ordre de service de démarrage des prestations notifié au titulaire.

Le marché est reconductible deux fois pour une durée supplémentaire de 12 mois.

La durée maximale du présent marché est donc de 52 mois (durée ferme et reconductions possibles). La reconduction est tacite et le titulaire ne peut s'y opposer.

Le délai d'exécution, détaillé à l'article 3.2 du CCAP, se décompose en 3 phases :

- La phase 1 est de 3 mois à compter de la date de démarrage des prestations, indiqué dans l'ordre de service de démarrage des prestations, notifié au titulaire. Cette phase a pour objet la préparation, les études et l'installation de la cuisine provisoire, de ses équipements et de la 1^{ère} ligne de self.
 - La phase 2 est de 24 mois fermes, et de 48 mois maximum. Elle se décompose en 2 étapes :
 - Etape 1 (1^{ère} année durée ferme de location) : location, maintenance et SAV de l'ensemble des installations et équipements, inclus 1^{ère} ligne de self.
 - Etape 2 (2^{ème} année durée ferme de location) : installation de la 2^{ème} ligne de self et location, maintenance et SAV de l'ensemble des installations et équipements, inclus la 1^{ère} et 2^{ème} ligne de self.
- A l'issue de la deuxième année de location (phase 2) cette phase peut être reconduite deux fois 12 mois avec l'ensemble. Cette phase a pour objet la location et la maintenance.
- La phase 3 est de 1 mois. Elle débute à compter de la fin de la phase 2 de location et de maintenance de la cuisine provisoire et de ses installations. Elle a pour objet la dépose et la remise en état du site.

La date initiale prévisionnelle de mise en service fonctionnelle de la cuisine provisoire modulaire est définie au 1^{er} octobre 2024.

2.3 Préparation et études

2.3.1 Études d'exécution

Le Titulaire devra la fourniture de tous les éléments de dimensionnement suivants qui sont liés à la mission d'EXE :

- Les plans d'atelier,
- Les plans de réservation,
- Les plans de chantier,
- La sélection des équipements,
- La détermination des diamètres des canalisations.

Le Titulaire devra la fourniture des notes de calcul des éléments cités ci-dessus au bureau de contrôle et au bureau d'études techniques.

2.3.2 Démarche auprès des concessionnaires et intervenants

Le Titulaire effectue toutes les démarches éventuellement nécessaires concernant ses installations, auprès des différentes concessionnaires et intervenants (ENEDIS, SDIS, ...) et donne assistance à l'Acheteur dans les mêmes démarches pour que la totalité des installations soient opérationnelles.

2.3.3 Cahier de présentation des matériels

Le Titulaire devra la fourniture sous 3 semaines à compter de la notification du marché d'un cahier en couleur qui regroupera les éléments suivants :

- Un sommaire,
- Les fiches techniques des matériels avec la sélection des appareils,
- La localisation des matériels,
- Un répertoire des fournisseurs.

2.3.4 Plans d'adaptation de chantier

Dans l'hypothèse où les plans de l'architecte changeraient, ou bien si les demandes de l'Acheteur venaient à évoluer, le Titulaire devra toutes les modifications des plans et des études afférentes sans sur-coût.

2.3.5 Documentation technique

Lors de la mise en service de la cuisine provisoire, le Titulaire fournira 1 dossier papier avec les plans mis à jour et les carnets d'appareillage regroupant les éléments suivants à destination des utilisateurs sur site :

- Un sommaire,
- Les fiches techniques des matériels avec la sélection des appareils,
- Les certificats de conformité et de garantie
- Les éclatés pour la maintenance,
- La périodicité et les entretiens à faire sur les matériels,
- La localisation des matériels,
- Les plans mis à jour en couleur,
- Un répertoire des fournisseurs.

Cette documentation technique sera également fournie via la plate-forme d'échanges FRANCE TRANSFERT avec la documentation en PDF et les plans à jours au format DWG.

2.3.6 Installation de chantier

Le Titulaire réalisera la préparation initiale du terrain et des sols, les fondations provisoires éventuelles, l'amenée sur place des caissons modulaires, le grutage, l'assemblage étanche de façon à avoir un niveau identique, la mise en place des plateformes et plans inclinés, quai de livraison, ...

Le Titulaire pourra raccorder les fluides (EF/EU-EV/EUG et Électricité) aux attentes laissées à proximité par les entreprises en charge des prestations CFA/CFO et PLOMBERIE SANITAIRE – VENTILATION et ÉLECTRICITÉ.

2.3.7 Essais et mise en service

Le Titulaire devra la mise en service totale ou partielle de ses installations selon le phasage. Dans tous les cas la mise en service consistera en l'exécution des opérations suivantes :

- Remplissage, désinfection, rinçage et purge des circuits.
- Vérification de l'étanchéité des circuits
- Vérification du bon fonctionnement de la régulation
- Essai de l'installation en puissance maximum

2.3.8 État des lieux d'entrée

Le Titulaire, l'Acheteur et son prestataire réaliseront une visite d'état des lieux préalable avec photos au début de la location. Un rapport avec photographies contre-signé sera remis aux deux parties.

2.3.9 Formation initiale

Le Titulaire réalisera une formation aux équipes de la sécurité Civile, sur une demi-journée minimum. Il sera laissé un classeur regroupant la totalité des notices des équipements, avec un listing des personnes présentes à la formation.

2.4 Cuisines modulaires

2.4.1 Descriptif général cuisine modulaire

Les cuisines professionnelles provisoires seront constituées de modules assemblables, assemblés sur place de façon étanche.

Structure :

La structure des modules sera réalisée à partir de poteaux et poutre acier.

Murs :

Les murs intérieurs seront en panneau sandwich mousse rigide ou polyuréthane ou laine de roche, avec parement en acier galvanisé pré-laqué lavable.

Les murs de l'office de remise en température seront conformes au paragraphe 2 de l'article CO28, soit coupe-feu 1 heure.

Sols :

Les sols seront en matière rigide doublés de tôle aluminium pré-laquée antidérapante lavable à grandes eaux, avec siphons de sol dans chaque local et étanchéité périphérique. Les résistances seront adaptées aux charges d'exploitation et aux passages de charriots et transpalettes.

Les résistances de planches seront compatibles avec les charges d'équipements et d'exploitations – > 750 kg/m².

Toiture – plafonds :

Les toitures seront en bac-acier galvanisé posé sur pannes.

Les plafonds seront constitués de panneaux de laine de verre avec parement acier galvanisé pré-laqué lessivables. Il sera mis en place un système de mise en sécurité des agents lors des opérations d'entretien, potelets d'ancrage ou ligne de vie à minima.

Menuiseries :

Les locaux seront équipés de menuiseries aluminium avec double vitrage.

Les portes de liaison seront équipées de larges hublots. Les portes extérieures seront équipées de serrures à clé.

Des portes extérieures seront présentes dans la préparation chaude et la préparation froide, avec accès direct à la coursive.

Les menuiseries de l'office de remise en température seront conformes au paragraphe 2 de l'article CO28, soit coupe-feu une demi-heure et équipées d'un ferme-porte.

Écoulement des eaux pluviales :

Aux quatre coins des modules

Les éléments constructifs, murs, plafonds, portes, etc seront pare-flamme ½ heure ou coupe-feu suivant le besoin, la réglementation de sécurité et l'implantation finale.

Quai de livraison :

Une plateforme à hauteur sera réalisée sur le quai de livraison, avec escalier d'accès et rampe réglementaire, avec accès direct à la circulation intérieure bureau du chef / stockage froid

Jupe périphérique de soubassement :

Les modules seront équipés de jupes périphériques rigides ou semi-rigides pour faciliter les opérations de maintenance.

Électricité :

Les modules seront pré-équipés des alimentations électriques pour le matériel installé, ainsi que des PC mono et triphasé en nombre suffisant, compris armoire électrique conforme suivant NFC 15-100 et les normes en vigueur. L'entreprise réalisera à ses frais le contrôle VIEL (Vérification Initiale des Équipements Électriques) avant mise en service des modules.

Éclairage :

L'éclairage sera réalisé par rampes fluorescentes ou LED étanches de conception spéciale cuisine.

Les BAES seront placés suivant la configuration des locaux et fonctionnels.

Le quai de livraison sera muni d'un éclairage extérieur réglementaire.

Chauffage :

L'ensemble des locaux sera chauffé par convecteurs électriques ou soufflants électriques, pour les températures de consigne suivantes :

- hors gel pour les locaux de production
- 22 °C pour les vestiaires

Ventilation :

Un système de VMC indépendant permettra l'évacuation des locaux humides. Le règlement sanitaire départemental type sera appliqué.

Plomberie :

Le module sera équipé d'un cumulus électrique de volume suffisant pour les besoins des vestiaires et de la production en liaison froide.

La distribution d'eau chaude et eau froide sera réalisée par tubes cuivre avec nourrices et vannes permettant la coupure de chaque appareil en cas de fuite.

L'entreprise mettra en place les adoucisseurs nécessaires au fonctionnement nominal des équipements.

Alarme incendie :

Le Titulaire réalisera l'installation d'une alarme de type 4 réglementaire, compris toutes sujétions.

Extincteurs :

Les extincteurs, révisés et en cours de validité, seront fournis par le Titulaire, avec les caractéristiques adaptées au risque d'incendie.

Alarme chambre froide :

Le Titulaire réalisera l'installation d'une alarme indépendante pour avertir l'Acheteur en cas de panne d'une chambre froide, avec passerelle SMS (hors fourniture de la carte SIM MACHINE et de l'abonnement, à la charge de l'utilisateur), compris programmation initiale et toutes sujétions.

Nota :

Bien que la puissance électrique des fours de l'office de remise en température puisse être comprise sous 20 kW, il est pris en compte l'installation éventuelle pendant la location de 2 friteuses type AUTOFRY MTI-10XL-3 sur les tables inox de l'office.

L'office de remise en température sera donc considéré comme un local à risque particulier, selon l'article 6 paragraphe 3 de l'Arrêté du 5 août 1992.

Surfaces minimales :

Local	Surface
Vestiaires / sanitaires	12.60 m ²
Circulation quai de livraison	4.10 m ²
Bureau du chef	10.00 m ²
Stockage froid positif 1	6.50 m ²
Stockage froid positif 2	6.50 m ²
Stockage propre 1	6.50 m ²
Stockage propre 2	4.80 m ²
Préparation froide réfrigérée	10.10 m ²
Office de remise en température CF 1H	16.80 m ²
Stockage chariots	16.80 m ²
Laverie	16.80 m ²

2.4.2 Équipements

A minima, les équipements suivants seront présents :

Ils seront tous fonctionnels.

Vestiaires / sanitaires

WC..... 2 unités
Douches..... 2 unités
Casiers (8 emplacements)..... 8 unités

Circulation quai de livraison

Lave-main à commande fémorale..... 1 unité
Distributeur de savon..... 1 unité
Distributeur de papier..... 1 unité
Désinsectiseur..... 1 unité

Bureau du chef

Bureau avec 2 PC et 1 RJ45..... 1 unité
Siphon de sol..... 1 unité

Chambre froide positive 1

Étagères de stockage 4 niveaux Longueur totale 4.5 ml minimum.....1 unité

Chambre froide positive 2

Étagères de stockage 4 niveaux Longueur totale 4.5 ml minimum.....1 unité

Stockage propre 1

Étagères de stockage 4 niveaux Longueur totale 4.5 ml minimum.....1 unité

Stockage propre 2

Étagères de stockage 4 niveaux Longueur totale 2.25 ml minimum.....1 unité

Préparation froide – local réfrigéré

Table inox 1200 × 700 mm.....2 unités

Poste de lavage et désinfection.....1 unité

Placard suspendu coulissant (armoire à épices) 1 600 mm.....1 unité

Table du chef 1400 × 700 mm avec 1 bac.....1 unité

Poste de lavage.....1 unité

Distributeur de savon.....1 unité

Distributeur de papier.....1 unité

Stérilisateur de couteaux.....1 unité

Siphon de sol.....1 unité

Désinsectiseur.....1 unité

Office de remise en température CF 1 heure – local à risques moyens

Four de remise en température, 10 niveaux GN 2/1 mono-programme.....2 unités

Hotte de four, classé 400° 1 heure – 2000 x prof 1 500 mm.....1 unité

Table inox 1200 × 700 mm.....2 unités

Table du chef 1200 x 700 mm avec 1 bac et commande fémorale.....1 unité

Étagère murale sur console avec barreaux 1 400 mm.....1 unité

Distributeur de savon.....1 unité

Distributeur de papier.....1 unité

Stérilisateur de couteaux.....1 unité

Siphon de sol.....1 unité

Désinsectiseur.....1 unité

Stockage chariot

Siphon de sol.....1 unité

Laverie

1 machine à laver la vaisselle à avancement 110 paniers / heure.....1 unité

1 adoucisseur d'eau.....1 unité

1 table d'entrée laveuse avec bac et TVO équipé d'une douchette.....1 unité

1 table de sortie laveuse / table d'entrée lisse ou à rouleaux.....1 unité

1 hotte de laverie si nécessaire.....	1 unité
Plonge batterie 2 bacs 1400 × 700 avec douchette.....	1 unité
Étagère pour présentation des paniers 2 500 mm.....	1 unité
Étagères de stockage 4 niveaux Longueur totale 2.4 ml minimum.....	1 unité
Lave-mains à commande fémorale.....	1 unité
Poste de lavage.....	1 unité
Distributeur de savon.....	1 unité
Distributeur de papier.....	1 unité
Siphon de sol.....	1 unité

Friteuse (fourniture de l'équipement hors marché / alimentation électrique à prévoir) :

La conception de la cuisine provisoire prévoit un emplacement pour l'installation future éventuelle d'une friteuse automatique de marque AUTOFRY, type MTI-10XL-3 ou techniquement équivalent. La friteuse est donc représentée sur le plan afin de prévoir les alimentations électriques nécessaires à une installation future éventuelle de l'équipement. Les caractéristiques de l'AUTOFRY sont les suivantes :

- Modèle à poser sur table inox
- Construction en inox
- Dimensions : 5334 x 6350 x ht 711 mm – Poids : 95 kg
- Capacité d'huile : 10.41 litres
- Production : 40 kg de frites / heure
- Système automatisé de bain d'huile et égouttage
- Ventilation autonome dans l'ambiance avec charbons actifs
- Système de nettoyage automatique
- Système d'extinction automatique en cas d'incendie
- Alimentation électrique : TRI 400V+T+N – 8.5 kW



2.4.3 Rampes d'accès au self et aux tables de tri

Le Titulaire mettra en place deux rampes d'accès :

- Une rampe entre le local de stockage chariot (situé dans la cuisine provisoire) et le self (situé dans le bâtiment 13).
- Une rampe entre le local de tri des déchets (situé dans la cuisine provisoire) et de la laverie (située dans le bâtiment 13).

Les rampes seront réalisées à l'aide de structures métalliques en acier galvanisé, de plaques en aluminium avec surface anti-dérapante perforée avec picots R12 ou autre solution équivalente.

Un rebord latéral de sécurité sera réalisé sur la longueur complète d'une hauteur de 10 cm.

Les rampes pourront être rehaussées sur des blocs béton ou des parpaings, compris plaques de répartition.

Les rampes seront couvertes 4 faces, avec toiture par panneau isotherme en pente régulière vers l'extérieur.

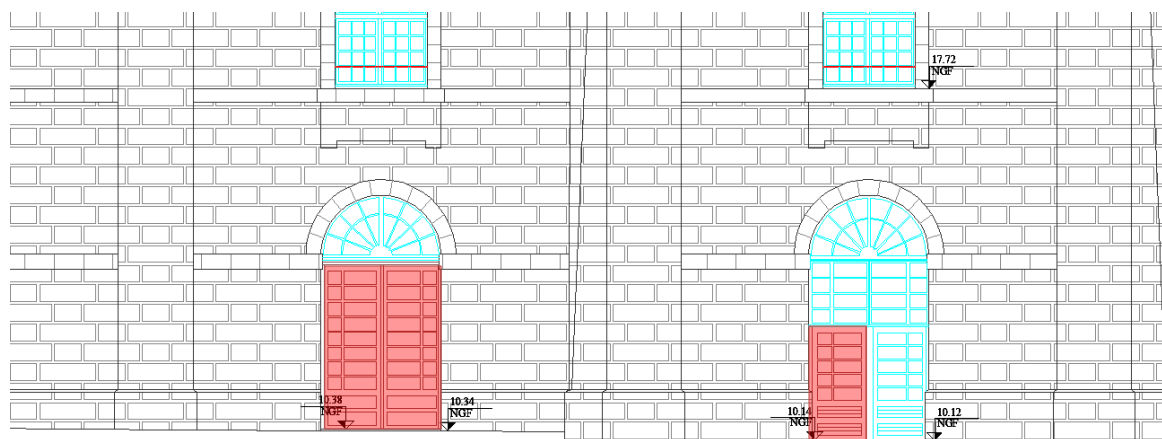
Les eaux pluviales ne seront pas récupérées.

- Longueur rampe vers self : 6160 + 4000 mm
- Longueur rampe vers tables de tri : 2950 + 10780 mm
- Inclinaison maxi : 8%
- Hauteur intérieure : 2.50 m minimum

Les jonctions entre le bâtiment 13 existant et les rampes sera particulièrement soigné mais non destructives :

Les portes existantes seront déposées soigneusement et stockées dans les locaux à proximité, sous papier bulle et cartonnage de protection des vitrages. Un repérage sera réalisé pour identifier ces éléments, avec la mention « FRAGILE ».

Des panneaux de plastique épais souple pourront être utilisés pour étanchéifier les rampes couvertes à la façade.



Exemple de réalisation :



2.4.4 Bardage auto-portant architectural

L'entreprise chiffrera la réalisation d'un bardage auto-portant architectural rapporté sur les linéaires suivants :

- Devant les façades Nord-Est (20.50 ml).
- La jonction bi-face avec le bardage auto-portant des bungalows de bureaux à proximité (6 ml), en intégrant une porte.
- Sur la rampe couverte de sortie tables de tri (4.50 ml + 10.80 ml + 2.90 ml).

Le bardage pourra être réalisé en bois, en toile tissée imprimée, ou en panneau MDF avec autocollant, au choix de l'Acheteur.

Le bardage devra permettre de cacher la zone sous les bungalows pour une meilleure intégration sur le site et limiter l'impact visuel depuis l'avenue Verdun.

Exemple de réalisation :



2.5 Équipements de self et lignes de self

L'entreprise réalisera la fourniture, l'installation du matériel de self, ainsi que la location pendant la durée décrite au paragraphe **2.2 Durée**.

Les éléments de self seront de marque TOURNUS EQUIPEMENT, gamme OREO 3 ou techniquement équivalent, de caractéristiques techniques suivantes :

- Construction inox
- Repose-plateau
- Thermostat électronique le cas échéant

Sera compris, pour une livraison définie de base paragraphe **2.2 Durée** :

Petit déjeuners, meuble carafes, condiments, sel :

Distributeur à verre 8 niveaux sur roulettes – 480 verres.....	2 unités
Distributeur à plateaux couverts sur roulette : avec 3 bacs GN 1/3 100 mm	2 unités
Meuble de salle avec repose-plateau – 3 portes, longueur 1600 mm.....	3 unités
Meuble de salle avec repose-plateau – 4 portes, longueur 1930 mm.....	1 unité

Espace tri des déchets :

Meuble de pré-tri avec 4 poubelles.....	1 unité
Charriot à verre ou plateaux avec bac de récupération 510 x 510 mm.....	2 unités
Charriot à verre ou plateaux avec bac de récupération 540 x 380 mm.....	2 unités
Charriot porte-assiettes (200 assiettes).....	1 unité

Ligne de self 1 (gauche) :

Vitrine sur meuble réfrigéré avec groupe cuve ventilée 1 porte GN 1/1, longueur 1350 mm	1 unité
Vitrine sur meuble réfrigéré avec groupe cuve ventilée 1 porte GN 2/1, longueur 1600 mm	1 unité
Meuble chauffant 3 GN 1/1, intérieur chauffant longueur 1350 mm.....	1 unité
Élément de façade longueur 500 mm.....	1 unité
Chauffant 2 piles d'assiettes avec couvercle sur roulettes.....	1 unité
Bain-marie à air 4 GN 1/1, intérieur chauffant, longueur 1600 mm.....	1 unité
Élément de façade longueur 1000 mm.....	2 unités
Armoire de maintien en température froid mobile GN1/1 15 niveaux ²	1 unité
Armoire de maintien en température chaud mobile GN1/1 20 niveaux ²	1 unité
Lave-mains commande fémorale.....	1 unité

La deuxième ligne de self sera chiffrée pour une mise en service au **1^{er} octobre 2025** :

Ligne de self 2 (droite) :

Vitrine sur meuble réfrigéré avec groupe cuve ventilée 1 porte GN 1/1, longueur 1350 mm	1 unité
Vitrine sur meuble réfrigéré avec groupe cuve ventilée 1 porte GN 2/1, longueur 1600 mm	1 unité
Meuble chauffant 3 GN 1/1, intérieur chauffant longueur 1350 mm.....	1 unité
Elément de façade longueur 500 mm.....	1 unité
Chauffant 2 piles d'assiettes avec couvercle sur roulettes.....	1 unité
Bain-marie à air 4 GN 1/1, intérieur chauffant, longueur 1600 mm.....	1 unité
Elément de façade longueur 1000 mm.....	2 unités
Armoire de maintien en température froid mobile GN1/1 15 niveaux ²	1 unité
Armoire de maintien en température chaud mobile GN1/1 20 niveaux ²	1 unité

La livraison décalée induit un état des lieux spécifique, avec photographies. L'incidence sur la Maintenance sera également renseignée.

2.6 Maintenance – SAV

Le volet maintenance est détaillé au Chapitre IV du CCAP.

Les objectifs en matière de maintenance, le périmètre d'intervention et les délais d'intervention sont rappelés dans les paragraphes ci-dessous.

2.6.1 Objectif

La maintenance sera à la fois de type « préventive » (systématique et conditionnelle) afin d'éviter les défaillances et leurs conséquences, et de type « curative ».

La maintenance réalisée doit répondre à une obligation de résultat.

Pour ce faire, l'entrepreneur a une obligation de moyens minimums à mettre en œuvre liés entre autres aux gammes de maintenance pour la maintenance préventive systématique.

Le prestataire doit garantir :

- La continuité, la fiabilité et la qualité du service ;
- Le maintien des paramètres techniques de fonctionnement des installations.
- Les performances énergétiques et écologiques
- La pérennité des fonctions assurées par les installations
- L'exploitation réglementaire des installations.

2.6.2 Détail des installations maintenues et périmètre d'intervention

La maintenance concerne l'ensemble des équipements techniques et installations décrits dans le programme technique et tout autre équipement installé dans le cadre du présent marché y compris les locaux physiques accueillant les équipements et installations.

À ce titre, la maintenance des installations électriques, de sécurité incendie, de chauffage, de ventilation ou de tout autre installations et réseaux, inclus dans les modulaires et fournis par le titulaire, sera due.

Les contrôles réglementaires listés dans le programme technique font également partie du périmètre de la maintenance.

2.6.3 Délais d'intervention

Les délais d'intervention seront les suivants :

Type panne	Délais d'intervention maximum à compter du signalement de la panne (du lundi au dimanche)
Pannes urgentes	6 heures ouvrées maximum
Pannes ordinaires	12 heures ouvrées maximum

Définition d'une panne urgente : risque d'électrocution, droit de retrait des employés, rupture de la chaîne du froid, toute panne entraînant des perturbations importantes dans la production.

Définition d'une panne ordinaire : les autres types de pannes.

Si un délai de plus de 48 heures est nécessaire pour la résolution du dysfonctionnement, une solution de substitution sera mise en place, par le Titulaire, sans surcoût pour l'acheteur.

2.7 État des lieux de sortie

A la fin de la période de location, le Titulaire réalisera avec l'Acheteur et son prestataire un état des lieux avec photos.

L'état des lieux mettra en lumière les différences pour identifier les éventuelles dégradations.

Un rapport avec photographies contre-signé sera remis aux deux parties.

2.8 Enlèvement à la fin de la période de location et remise en état du site

Le Titulaire réalisera l'enlèvement complet des modules de cuisine professionnelle, avec remise en état des extérieurs le cas échéant.

Toutes traces de l'installation provisoire seront nettoyées et supprimées, compris toutes sujétions.

L'entreprise reposera les menuiseries précédemment déposées pour l'installation des rampes d'accès au self et aux tables de tri.

Mention légale : Ce document est la propriété de la SARL CESTI. Toute reproduction, même partielle, sans autorisation de la SARL CESTI, est strictement interdite, sous peine de poursuite judiciaire.