

MARCHE PUBLIC DE PRESTATIONS INTELLECTUELLES (MOP).

Dossier de candidature

Annexe n°04 – Fiche de présentation du projet.

OBJET DU MARCHE :

MARSEILLE (13) – Quartier Mdl KECK – 1^{er} REC – Construction d'un Ensemble Alimentation Loisir (EAL).

Marché public global sectoriel de Conception, Construction, Aménagement, Exploitation, Maintenance (CCAEM)

**NUMERO DE PROJET
ESID XX_XXX
DAF_2024_XXXXX**

TABLE DES MATIERES

1. OBJET DU PROJET : ----- 3

1-1. PERIMETRE DE L'OPERATION : ----- 3

1-2. PRESENTATION DU SITE : ----- 3

1-3. PERIMETRE DE L'OPERATION : ----- 4

1-4. OBJECTIF DE L'OPERATION : ----- 4

1-5. ACTEURS DE L'OPERATION : ----- 5

1-6. PRINCIPAUX TRAVAUX : ----- 5

2. CONTRAINTES DU MAITRE D'OUVRAGE ----- 6

2-1. REGLEMENTATION PMR : ----- 6

2-2. EXIGENCES DE SECURITE INCENDIE : ----- 6

2-3. EXIGENCES THERMIQUES : ----- 7

2-4. CALENDAIRES ----- 7

2-5. CONTRAINTE D'ACCES ----- 7

1. OBJET DU PROJET :

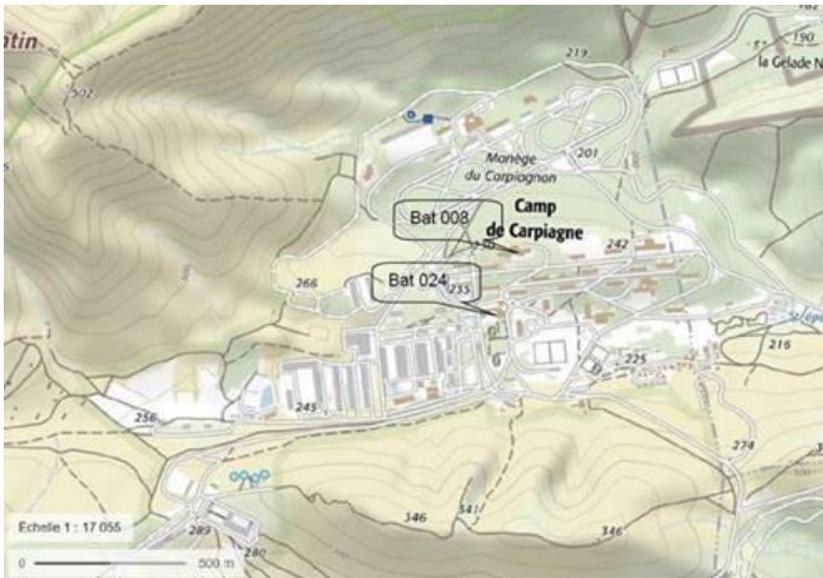
1-1. PERIMETRE DE L'OPERATION.

La présente opération concerne la construction d'un ensemble alimentation loisir (EAL) neuf en lieu et place du bâtiment 008 (désaffecté) après démolition. Au vu de l'évolution de la fréquentation de l'ensemble « alimentation » prise en compte par le 1er REC, il s'avère nécessaire de dimensionner les nouvelles installations pour une capacité d'accueil de 1200 couverts le midi.

L'opération prévoit :

- La déconstruction-démolition-dépollution du bâtiment 0008 de 2043 m² et évacuation, après reprise électrique et téléphonique de la bâche relais existante (080) à proximité.
- Les travaux d'amélioration concernant la mise aux normes des différents réseaux (eau, électrique, gaz) du bâtiment commanderie (024) pour la prise en compte des fonctions grillades et snackings.
- La construction neuve d'un EAL (Ensemble Alimentation Loisir), sur la base du Guide de recommandations pour la programmation, la conception et la réalisation des ensembles de restauration du ministère des armées (V juillet 2018). La partie Loisirs sera conforme aux besoins spécifiques de la Légion et du 1er REC en particulier.

1-2. PRESENTATION DU SITE



→ Présentation du site

Le camp militaire de Carpiagne est situé dans le 9^{ème} arrondissement de la commune de Marseille, le long de la D559 ou route des Crêtes menant à Cassis. Il est accessible par la commune de Carnoux en Provence. Site militaire, il est propriété de l'État. La présente opération concerne la construction d'un Ensemble Alimentation Loisir neuf au sein du camp de Carpiagne.



Localisation camp de Carpiagne



Vue d'ensemble camp de Carpiagne



Vue de l'arrière du bâtiment 0008



Route d'accès au camp de Carpiagne



Localisation bâtiment 0008 et 024



Vue de l'avant du bâtiment 0008

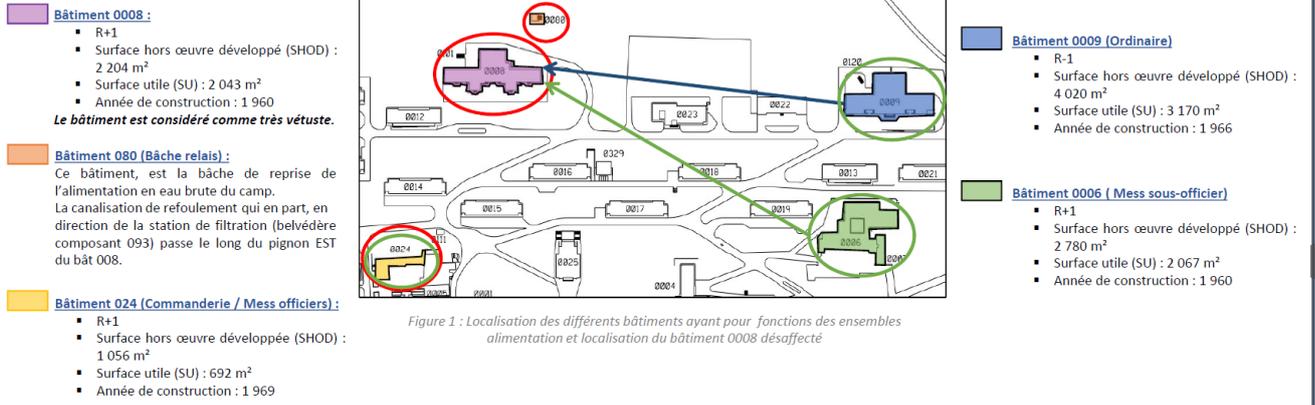
1-3. PERIMETRE DE L'OPERATION/

→ Périmètre physique de l'opération

Actuellement la fonction alimentation sur le camp de Carpiagne est répartie sur trois ensembles alimentation totalement indépendants :

- Le bâtiment 024 – commanderie - mess officier
- Le bâtiment 006 – mess sous-officier - 350 rationnaires
- Le bâtiment 009 – ordinaire – 1 500 rationnaires

Cette opération consiste en la construction d'un Ensemble Alimentation Loisir neuf en lieu et place du bâtiment 0008 actuellement désaffecté et en la mise aux normes des réseaux du bâtiment 024, la commanderie.



1-4. OBJECTIF DE L'OPERATION :

L'objectif de construction de cet EAL est de rationaliser la fonction « alimentation » du Camp de Carpiagne en lieu et place du bât 006 (mess s/off) et du bât 009 (ordinaire) afin d'en maîtriser les coûts.

Les principales caractéristiques de l'EAL sont de créer un bâti sur 2 niveaux avec :

- Les pôles « zone de production » et « zone de restauration / loisir » en Rdc.
- Les pôles « zone administration » et « zone personnel prestataire » en R+1.

Les surfaces intérieures à créer sont de 3458 m² (SU) réparties en différentes zones (production, restauration/loisir, bureaux/vestiaire et technique)

Les surfaces extérieures à créer sont de 4 623 m² de VRD avec l'aménagement d'espaces extérieurs, voies de circulation, aire de stationnement et espaces verts.

1-5. ACTEURS DE L'OPERATION :

→ Composition de l'équipe intégrée infrastructure

- Maîtrise d'ouvrage** : Etat – ministère des Armées
- Personne représentant le pouvoir adjudicateur** : Directeur de l'ESID de Lyon
- Bénéficiaire** : Service du Commissariat des Armées
- Utilisateur** : 1^{er} Régiment Etranger de Cavalerie (1^{er} REC)
- Fourniture matériels de restauration collective** : Service du Commissariat des Armées
 - Maintenance Infra-Compta Matériels Restauration Collective (MRC)
 - Centre Interarmées du soutien « Restauration et Loisirs » (CIRL)
- Fourniture mobilier de bureau + mobilier salle de restauration + matériel de lutte contre incendie + équipement laverie (machine à laver et sécher le linge)** : Groupement de Soutien de la Base De Défense de Marseille- Aubagne
- Service de Santé des Armées** : Vétérinaire
- Conduite d'opération** : Etablissement du Service d'Infrastructure de la Défense (ESID) de Lyon / Division Investissement / Pôle de Conduite d'opérations de Marseille
- Maintenance des infrastructures** : Unité de Soutien du Service Infrastructure de la Défense (USID Marseille) / Antenne CARPIAGNE
- Gestion des réseaux informatiques** : Direction Interarmées des Réseaux d'Infrastructure et des Systèmes d'Informations (DIRISI)

1-6. PRINCIPAUX TRAVAUX :

La présente consultation a pour but la désignation d'un groupement d'opérateurs économiques chargé d'une mission de Conception Construction Aménagement Entretien Maintenance (CCAEM) :

Les principaux travaux concernent (liste non exhaustive) :

- La conception de l'ensemble des ouvrages ;
- Les missions OPC et C.SSI.
- La mission d'homme trafic : gestion des accès et accompagnement
- L'homologation S2I cyber sécurité.
- La déconstruction-démolition-dépollution du bâtiment 0008 de 2043 m2 et évacuation, après reprise électrique et téléphonique de la bache relais existante (080) à proximité.
- Les travaux d'amélioration concernant la mise aux normes des différents réseaux (eau, électrique, gaz) du bâtiment commanderie (024) pour la prise en compte des fonctions grillades et snackings.
- Les travaux préparatoires : Installations de chantier, dévoiement de réseau (décaissement, enlèvement), terrassements, remblais ;
- La construction d'un ensemble alimentation loisir (EAL) comprenant :
 - Les pôles « zone de production » et « zone de restauration / loisir » en Rdc.
 - Les pôles « zone administration » et « zone personnel prestataire » en R+1.
 - Les surfaces intérieures à créer sont de 3 458 m2 (SU) réparties en différentes zones (production, restauration/loisir, bureaux/vestiaire et technique),
- L'aménagement d'espaces extérieurs à créer de 4 623 m2 (VRD, voies de circulation, aire de stationnement et espaces verts).
- Les VRD associées aux nouveaux bâtiments et raccordement aux réseaux existants ;
- La réalisation des essais, épreuves et mesures, notamment mesure de perméabilité à l'air du bâtiment, d'étanchéité à l'air des réseaux, et épreuve de mise en eau de la toiture, des ouvrages de collecte des eaux pluviales et des canalisations ;
- La fourniture et la mise en place des équipements indissociables liés à l'activité de restauration :

Au titre du présent marché de CCAEM, est prévu la mise en place du matériel suivant :

- Chambres froides.
- Hottes
- Système d'extinction automatique des friteuses
- Système des eaux usées partie légumerie
- Bacs à graisse, bacs à féculé

Au titre du marché du SCA : est prévu la mise en place du matériel de restauration collective (MRC).

Au titre du marché du GSBDD : est prévu la mise en place du mobilier intérieur, du mobilier de bureau et les extincteurs.

- Le nettoyage type restauration de fin de chantier ;
- La dépose du linéaire total de clôture de chantier à la fin des travaux ;
- L'entretien et la maintenance des installations pendant 2 années (TF), 3 années (TO1) et 3 années (TO2);
- L'entretien des espaces verts pendant 2 années.

2. CONTRAINTES DU MAITRE D'OUVRAGE

2-1. REGLEMENTATION PMR :

Le bâtiment sera aménagé sur les plans technique et architectural pour permettre non seulement l'accès mais aussi la vie de tous les jours pour des personnes à mobilité réduite.

Le projet devra être conforme au code du travail et lois et décrets en vigueur concernant l'accessibilité et la réglementation PMR. En l'absence d'arrêté « code du travail » postérieur au décret n° 2009-1272, l'arrêté « ERP neuf » sera pris en référence. Le maître d'œuvre rédigera une notice accessibilité au format ERP.

2-2. EXIGENCES DE SECURITE INCENDIE :

Le bâtiment est classé en ERT.

Les exigences de sécurité incendie devront répondre :

- Au code de la construction et de l'habitation :
 - Partie législative et réglementaire
 - Aux dispositions générales/sécurité et protection contre l'incendie / protection contre les risques d'incendie et de panique dans les immeubles recevant du public
- Au code du travail :
 - Code du travail - Articles R.4227 – 1 à 54 et Articles R.4216 – 1 à 34
 - Décret n°20122-1461 du 7 novembre 2011, relatif à l'évacuation des personnes handicapées des lieux de travail en cas d'incendie

La protection incendie ainsi que la mise en oeuvre de l'ensemble des prestations réglementaires nécessaires à l'achèvement des bâtiments dans leur état de livraison seront réalisées conformément à la réglementation en vigueur lors du dépôt de Permis de Construire.

Le titulaire rédigera une notice de sécurité incendie au format ERP. La notice de sécurité sera mise à jour à chaque stade de l'opération (APS, APD, PRO, EXE).

Le titulaire devra préciser dans cette notice de sécurité les contraintes qu'il a retenu pour son projet et notamment :

- Justifier la conformité de son projet à la réglementation en vigueur
- Réaliser une analyse des risques incendie
- Préciser comment sera réalisé l'évacuation des locaux
- Préciser l'effectif permanent retenu comme hypothèse et dimensionnant notamment les unités de passage ainsi que les nombres de dégagement
- Réaliser l'étude de dimensionnement des hydrants (DECI)
- Stipuler les locaux à risque particuliers et leur traitement
- Justifier la conformité de son projet en termes d'accessibilité des secours.

Les moyens de prévention, surveillance et de limitation des conséquences seront définis et justifiés par le titulaire, dans le cadre de l'analyse des risques d'incendie.

Le groupement prévoira, au titre de la présente consultation, tous les systèmes de détection et d'extinction portative et tous les systèmes favorisant l'évacuation des personnes. (Les panneaux réglementaires de sécurité incendie, les extincteurs portatifs, ...)

En ce qui concerne l'évacuation différée des personnes à mobilité réduite « lourde » en cas d'incendie, les zones de refuge seront prévues conformément à la réglementation en vigueur.

Des interphones seront disposés dans ces zones pour alerter les secours d'une présence.

La liaison avec les pompiers doit être réalisée par téléphone urbain. Une liaison téléphonique directe avec le réseau public de téléphonie doit être prévue pour permettre d'appeler les secours.

L'itinéraire entre le ou les points d'eau incendie et l'établissement doit permettre le passage facile des moyens des sapeurs-pompiers.

Les bornes et poteaux d'incendie font partie de l'opération. Le groupement s'assurera, en lien avec les services de secours, de leur nombre suffisant et de leur bonne distanciation avec les bâtiments à protéger.

2-3. EXIGENCES THERMIQUES :

Le traitement thermique de l'ensemble des locaux fera l'objet d'une attention particulière de la part du maître d'œuvre, et permettra de respecter les exigences imposées par la réglementation thermique en vigueur. Pour le moment la RE2020 ne s'applique pas pour ce type de bâtiment. En attendant ces textes, il sera demandé au groupement de respecter la RT 2012 avec un niveau E3C1.

Dans le cadre du confort thermique à assurer celui-ci s'exprime notamment par :

- Une bonne répartition de la température dans un même local
- Le respect des températures et le renouvellement d'air requis par la réglementation
- La qualité et la fiabilité des équipements
- La prise en compte de l'orientation des locaux et des données climatiques du site
- Mais également par la prise en compte des émergences acoustique des équipements techniques dans les locaux.

En confort d'hiver, les températures de consigne ont été définies dans les fiches locaux. Une conception bioclimatique des bâtiments, confirmée par une STD, devra donc être largement favorisée avec une intégration des dispositifs de rafraîchissement passif. Pour le confort d'été, les exigences du programme environnemental seront respectées.

2-4. CALENDAIRES

La planification des objectifs à atteindre est la suivante :

- **Janv. 2025** : Remise des candidatures ;
- **Juillet 2025** : Remise des offres initiales
- **Octobre 2025** : Auditions et négociations
- **Novembre 2025** : Remise des offres finales ;
- **2^{ème} trimestre 2026** : Notification du marché de CCAEM ;
- **Du 3^{ème} trimestre 2026 au 1^{er} trimestre 2027** : Phase conception (APD et PRO) ;
- **2026 / 2027 / 2028** : Exécution des travaux :
 - 2nd semestre 2026 au 1^{er} trimestre 2027 : Préparation des travaux de démolition, désamiantage et démolition (pendant la conception)
 - 2nd trimestre 2027 : Préparation des travaux de construction
 - 3^{ème} trimestre 2027 : Travaux de construction : 16 mois
 - 2^{ème} semestre 2028 : OPR statique, dynamique et réception
- **2 ans** : Entretien / maintenance inclus au CCAEM (TF).
- **3 ans** : Entretien / maintenance inclus au CCAEM (TO1)
- **3 ans** : Entretien / maintenance inclus au CCAEM (TO2)

2-5. CONTRAINTE D'ACCES

Le terrain destiné à la construction de l'ouvrage est situé dans une enceinte militaire, ce qui implique que l'accès est règlementé, et que le personnel du titulaire, ainsi que toute personne devant intervenir sur le site devra obtenir une accréditation délivrée par les autorités responsables de la sécurité après éventuelle enquête.

Le titulaire devra supporter toutes les conséquences, sans incidence financière pour la maîtrise d'ouvrage, qu'entraînerait tout refus d'accès que les services auront jugé utile, sans que ces derniers aient à en faire connaître le motif.