

1. Descriptif technique

Les travaux décrits ci-après concernent l'aménagement d'espaces de restauration, dédiés au personnel du siège social de la CPAM de la Gironde.

DEFINITION DES ESPACES DE RESTAURATION	Nb PERSONNES	LIEU	OUVERTURE
DISTRIBUTION SCRAMBLE	420	RDC	11h30-13h30

1.1 DESCRIPTIF SOMMAIRE DE L'OPERATION

Le restaurant fonctionnera sur le principe d'un office de réchauffage. Les repas seront préparés dans une cuisine centrale du prestataire désigné ultérieurement et remis en température sur place. Pour les préparations froides (entrées et desserts), elles seront finalisées dans une zone à température dirigées (12°C).

Il est convenu que l'arrivée des convives au restaurant sera séquencée par tranche de 30mn de 11h30 à 13h30 afin de gérer le nombre de personne dans le restaurant et de réguler les flux.

Les locaux de cuisine disposeront d'une organisation qui assurera le respect de la marche en avant dans le cadre de la réglementation hygiène en vigueur. Les denrées alimentaires seront livrées « propres », afin de diminuer le nombre de chambres froides positives.

La distribution des repas s'effectuera de manière « dissociée » ou dite « scramble ». L'espace sera structuré par un point d'entrée, prise du plateau, et d'un point de sortie où le règlement sera effectué. Entre ces deux points, les utilisateurs composeront leur plateau en fonction de différents pôles, chauds ou froids avec des thématiques fortes (jour, végétarien, Italie, grillade, ...). Le règlement s'effectuera soit de manière traditionnelle (point d'encaissement avec Hôte/Hôtesse de caisse) soit en libre-service (autoscan), un système de précommande via application informatique sera aussi mis en place par le prestataire de restauration. Les salles à manger seront pourvues d'un meuble de service muni de rangements, d'un micro-ondes et d'une fontaine à eau. En fin de repas, une zone de pré-tri des déchets par les convives sera mise en place, position à définir, les plateaux seront déposés sur un convoyeur attenant à la laverie. Le lavage sera effectué par une machine à laver à avancement automatique. La vaisselle propre sera stockée sur des chariots dédiés.

Une terrasse extérieure sera aménagée pour la prise des repas.

Il est noté que des convives n'ayant pas composés leur repas dans la zone de distribution pourront bénéficier de la salle de restaurant pour le consommer.

1.2 MATERIEL MIS A DISPOSITION CUISINE

1.2.1 EQUIPEMENTS DE CUISINE

Les matériels seront impérativement agréés NF et CE, de marques parfaitement connues et réputées, fiables, robustes, de capacités suffisantes, avoir une bonne longévité, et devront porter

obligatoirement une plaque signalétique très apparente et comportant les numéros d'agréments, les puissances électriques, la date de fabrication, et tous autres renseignements utiles. Ils devront également comporter tous les dispositifs de sécurité et organes de coupures nécessaires et obligatoires.

INSTALLATIONS DE CUISINE

Toutes les installations de cuisine seront conformes aux normes, règlements et législations en vigueur en particulier, et exécutées selon les règles de l'art.

Le matériel devra répondre aux normes NF à la réglementation du code du travail, aux arrêtés décrets concernant la sécurité dans la conception des matériels (édition de l'INRS Ministère du travail : Avis Techniques CSTB ou AGREMENTS (n° à faire figurer par l'Entreprise, dans le quantitatif selon les articles rencontrés). Pour tous les produits ou procédés non traditionnels faisant l'objet d'avis techniques délivrés par la Commission, institués par l'arrêté ministériel du 2 Décembre 1969. Dans le cas de superposition, le document le plus contraignant sera retenu comme document de référence.

Outre L'arrêté du 29 septembre 1997 qui fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective, tous les travaux devront être exécutés suivant les règles de l'art et conformément aux lois, arrêtés, décrets, normes et textes réglementaires en France.

1.2.2 ESPACE DE CUISINE :

- ✓ Hall de livraison
- ✓ LT RE (local technique du restaurant d'entreprise)
- ✓ Vestiaires : 2 (laves mains, vestiaires)
- ✓ Section déballage PU (pupitre mobile) TM (table mobile Inox) B (Balance de réception) P (poste de lavage) CR (chariot de manutention) SP (o) (support sac poubelle), DI (o) (destructeur d'insectes)
- ✓ Réserve Sèche Epicerie : 2R (o) (rayonnage de stockage), PL (o) (palette PVC), BM (o) (Bac mobile)
- ✓ Entretien RE (o) (rayonnage de stockage)
- ✓ Bureau
- ✓ Chambre froide RCF (o) (rayonnage de chambre froide) GF05 (groupe frigorifique pour chambre froide négative)
- ✓ Chambre froide GF02 : chambre froide positive
- ✓ Préparation froide :
 - Prévu :
 - Option PF9 (coupe légumes), PF8 (Cutter 5L), PF13 (armoire à couteaux), PF10 (trancheur sur table, PF4 (mixeur plongeant), PF7 (Batteur 8 L), PF6
- ✓ Chambre froide PDT finis
- ✓ Régénération PC2 (cellule de refroidissement à grilles), PC1 (four mixte électrique à injection), PC4 (o) (Sauteuse multifonction)
- ✓ Lavage :

Machine à avancement automatique :

Avancement par convoyage de la vaisselle à doigt, Capacité 2500 assiettes heure, 4 cycles de lavages, Démarrage cycle automatique ou manuel, Consommation en fonctionnement 120L/h maxi, Condenseur de buées ultra performant ou pompe à chaleur, Doseur incorporé de produit séchant, Isolation phonique et thermique.

Lave batterie

Panier 700x600mm, 4 cycles de lavages, Démarrage cycle automatique ou manuel, Triple filtrage
Condenseur récupérateur de buées ultra performant, Economie d'énergie par fonctionnement alterné des résistances de cuve et surchauffeur, Doseur incorporé de produit séchant, Isolation phonique et thermique.

1.3 MATERIEL MIS A DISPOSITION SERVICE

a-Distribution

SE1 : plateaux, couverts, pain...

SE2A et SE2B : Hors d'œuvres et desserts (réfrigérés)

PJ4-PJ7 : cocottes jour

L (lave main à commande manuelle) -PJ1 (armoire chaude mobile 20GN1/1) -PJ2 (Table centrale mobile avec étagère basse) -CAN3 (Siphon de sol)

PJ3 (Armoire froide 1 chariot GN 1/1)

BS1 (vitrine de présentation) -BS2 (Dessus chauffant 3 GN1/1) -BS3 (Ensemble menuisé) : Plat unique, bar à soupe ou salade

PP6 (rampe chauffante) -PP7 (Vitrine de présentation) -PP10 (Meuble chaud de présentation pizza dessous chauffant 3GN1/1) -PP11 (Ensemble de présentation) -PP8 (Bain marie GN1/1 à poser électrique) : Végétal, pates, pizzas

SB8 (Meuble de présentation garnitures 4 GN1/1) -SB9 (Vitrine de présentation réfrigérée) -SB10 (Comptoir neutre) -SB11 (Rampe chauffante 4 GN1/1) - SB13 (Silo chauffant 1 pile à niveau constant pour assiettes) : Grill Bruger

SD1 (vitrine de présentation réfrigérée) -SD2 (Dessus froid statique) -SD3 (Ensemble menuisé) : Laitages, desserts

SD4 (Armoire négative à glaces) : *Optionnel*

b-Règlement

CA1 (ensemble de caisse menuisé) : 2 pièces *optionnel*

c-Réfectoire

La CPAM met à disposition un environnement décoré et meublé pour accueillir ses collaborateurs.

Gestion des Bio déchets par le prestataire

2-INFORMATIONS DIVERSES

2-1- Formation au matériel mis à disposition par le poseur :

Ces équipes devront former à l'utilisation et à la maintenance de tous les équipements le nécessitant et remettre à cette issue un bordereau de formation émarginé ainsi qu'un cahier technique complet.

Un contrat de maintenance devra être proposé dès le début du fonctionnement de l'établissement.

Matériel de cuisson horizontale

Les équipements de cuisson seront de même marque, sauf équipements spécifiques (four mixte...)

Pour les grillades, bords anti-éclaboussure et bac de récupération des graisses.

Pour les friteuses, filtration des huiles non manuelle.

Caniveaux d'évacuation prévus.

a. OPTION : Rayonnages

4 niveaux de rangement Ensemble constitué d'échelles en duralinox et étagères en copolymère réglables en hauteur

Charge admissible : 150 kg / niveau et par mètre linéaire. NORME NF HYGIENE ALIMENTAIRE

Dimensions exactes selon plan Fixation murale pour prévenir tout risque de basculement

b. OPTION : Matériel de préparation dynamique

Ce matériel sera de même marque hormis le trancheur et le batteur.

Fabrication acier inoxydable

c. OPTION : Sauteuse multi fonction

Sauteuse double cuve relevable automatiquement

Fonctions friture, marmite, sauteuse et bain-marie, cuisson basse température.

Dessus inox épaisseur 30/10ème

Tableau de commande tactile

Programmation

Vidange intégrée

Rangement bacs inox dans le châssis

⇒ Aide au choix avec l'AMO ou Prestataire

Légende :

⇒ **En noir : prévu par le promoteur**

⇒ **En orange : Optionnel**