

CONTRAINTES DE REALISATION DES TRAVAUX

Les travaux se réaliseront en site occupé, en tenant compte des contraintes liées au fonctionnement de la cuisine du centre hospitalier. Le tableau ci-dessous récapitule les contraintes à prendre en compte pour l’élaboration du planning des travaux :

Locaux	Localisation	Type de froid	Créneaux d’intervention possibles	Contraintes	Prévention
SAS congélateur	SS-2	Positif	5/7 jours : 11h → soirée 2/7 jours : 6h → soirée		
Congélateur viandes	SS-2	Négatif	5/7 jours : 11h → soirée 2/7 jours : 6h → soirée	Les deux chambres froides ne peuvent pas être arrêtées simultanément.	Location possible d’un camion avec hayon pour le froid négatif.
Congélateur légumes	SS-2	Négatif	5/7 jours : 11h → soirée 2/7 jours : 6h → soirée		
CF BOF	SS-1	Positif	5/7 jours : 11h → soirée 2/7 jours : 6h → soirée	Travaux interdits du 15 décembre au 31 janvier (stockage des produits de fin d’année, effectif réduit). Ne pas intervenir simultanément sur deux chambres froides à cause des contraintes de transfert de marchandise.	
CF Fruits et légumes	SS-1	Positif	5/7 jours : 11h → soirée 2/7 jours : 6h → soirée	Même contraintes que CF BOF	
CF Viandes	SS-1	Positif	5/7 jours : 11h → soirée 2/7 jours : 6h → soirée	Même contraintes que CF BOF	
CF 4ème et 5ème gammes	SS-1	Positif	5/7 jours : 11h → soirée 2/7 jours : 6h → soirée	Même contraintes que CF BOF	
CF Quai	SS-1	Positif	5/7 jours : 11h → soirée 2/7 jours : 6h → soirée	Même contraintes que CF BOF	
CF produits finis	SS-1	Positif	Intervention possible uniquement les dimanches, lundis et mardis. 6h → soirée	Travaux interdits du 15 décembre au 31 janvier (stockage produits de fin d’année, effectif réduit). Ne pas prévoir cette chambre froide en même temps que le local chariot. Approvisionnement du matériel à prévoir au maximum la veille afin de limiter les allées et venues pendant la production.	
Local stockage chariot	SS-1	Positif	7/7 jours : 17h → soirée	Travaux interdits du 15 décembre au 31 janvier (stockage produits de fin d’année, effectif réduit). Ne pas prévoir cette chambre froide en même temps que les produits finis. Approvisionnement directement par le quai de départ livraison.	
Local tranchage	SS-1	Positif	5/7 jours : 11h → soirée 2/7 jours : 6h → soirée	Travaux interdits du 15 décembre au 31 janvier (stockage produits de fin d’année, effectif réduit).	
CF poubelle	SS-1	Positif	7/7 jours : 6h → soirée	Favoriser les interventions les lundis et jeudis si possible. Pas d’autres contraintes. Approvisionnement des matériels directement par l’accès extérieur.	
Déconditionnement	-	Positif	5/7 jours : 11h → soirée 2/7 jours : 6h → soirée		
Préparations froides	SS-1	Positif	5/7 jours : 11h → soirée 2/7 jours : 6h → soirée		
Chaîne plateaux	SS-1	Positif	7/7 jours : 15h30 → soirée		
3 Cellules de refroidissement	SS-1	Négatif	5/7 jours : 11h → soirée 2/7 jours : 6h → soirée	Nécessité de maintenir le fonctionnement des 3 cellules 5 jours sur 7.	

Organisation et suivi :

- Une réunion de chantier sera prévue chaque lundi avec le responsable du restaurant afin d’anticiper les interventions de la semaine suivante, prendre en compte les contraintes liées au fonctionnement de la cuisine, et établir un planning hebdomadaire détaillé validé par les différents intervenants (MOA, Responsable Cuisine, Entreprise).
- L’entreprise est informée des contraintes liées aux travaux en site occupé et s’engage à réaliser les interventions en horaires décalés pour respecter les délais.
- En cas de besoin, pour assurer la continuité du service, l’entreprise mettra à disposition des chambres froides mobiles ou des chambres de congélation. Le forfait journalier de location sera précisé dans l’offre. La durée estimée est de 20 jours, ajustable selon les contraintes de livraison, d’exécution des travaux, les exigences de fonctionnement et les demandes éventuelles du maître d’ouvrage.