

**Questionnaire Assurances****CUISINE CENTRALE**

Nom de l'Etablissement :	<b>C.H. de la CÔTE-BASQUE</b>
Adresse :	13 Avenue de l'Interne Jacques Loeb – 64100 BAYONNE
Site d'exploitation :	<b>Site de Cam de Prats</b>
N° SIRET :	<b>266 405 679 00017</b>

**ACTIVITÉS CUISINE CENTRALE**Capacité de production de **3 000 Repas/jour**Type de liaison : **CHAUDE – FROIDE – MIXTE** (rayer la mention inutile)

Fabriquez-vous des repas pour les Tiers (\_oui GCS\_)

Nombre de personnes employées : **70 Personnes**Chiffres d'affaires **2024** : **223 441 + recette self** € et MARGE BRUTE : Energie utilisée : **Gaz (pour chaudière mais pas dans cuisine) – Électricité –Autre (Préciser) :**

Horaires d'exploitation : Tous les jours du Lundi au Vendredi de 6H à 18H et

Samedi et Dimanche de 7H à 18H

Les « Clients » du GCS sont les suivants :

1) **CH CB**2) **GCS Cardiologie****TYPE DE BÂTIMENTS**Date de construction du bâtiment : **2000**Superficie totale du bâtiment : **2 045 M2****Adresse du site de production :**Qualité au regard du bâtiment : **Propriétaire – Locataire – Contrat d'occupation du domaine public**Implantation du bâtiment : **Sur 3 niveaux**Caractéristiques techniques du bâtiment : **Banché**

Valeur à neuf Bâtiment : k € (environ) Matériel : k € Marchandises : k €.

## EXPOSITION AUX RISQUES NATURELS

	OUI	NON
Le bâtiment est-il implanté dans une zone à risque ?		X
L'Établissement est-il exposé aux risques naturels de la foudre		X
L'Établissement est-il exposé aux risques d'inondation :		X

## TRANSPORTS

Les livraisons aux « Clients » sont assurées par : Les livraisons intersites sont assurées par véhicule CHCB

X poids Lourds de X Tonnes avec chacun un hayon de chargement et de déchargement.

Marque : PTC : Tonnes Équipements particuliers : Hayon + Armoires

Marque : PTC : Tonnes Équipements particuliers : Hayon + Armoires

Marque : PTC : Tonnes Équipements particuliers : Hayon + Armoires

Marque : PTC : Tonnes Équipements particuliers : Hayon + Armoires

**Le prix de chaque hayon est estimé à xx.000 € et les armoires à xx.000 €**

## SÉCURITÉ INCENDIE DU BÂTIMENT

	Séparé des autres bâtiments	Ou Isolé par une porte coupe-feu	Sous Détection Incendie	Protection Incendie en place
PRODUCTION	OUI	OUI - NON	NON	Extincteurs
EXPEDITION	OUI	Rideaux sectionnels	NON	Extincteurs
STOCKAGE DES ARCHIVES	NON	Sans Objet		
STOCKAGE DES CONSOMMABLES	OUI Local adapté	OUI	OUI - NON	Extincteurs et RIA

	OUI	NON
Détection Incendie :	X	X
Présence d'extincteurs accessibles :	X	
Les friteuses sont-elles équipées d'un moyen d'extinction approprié ? <b>Pas de friteuses à la cuisine principale</b>		
Valeur maximale contenue dans vos chambres froides : <b>25 000 €</b>		
Dispositif de surveillance des variations de températures (chambres froides)	X	
Périodicité de vos contrôles : Journaliers	X	
Existe-t-il une alarme technique sur les chambres froides : <b>Maintenance DALKIA</b>	X	
Respect des normes HACCP : <b>Evidemment</b>		
Fréquence des contrôles sanitaires : <b>Tous les Jours + Bio Nettoyage du lundi au vendredi</b>		
Traçabilité des produits : <b>OUI</b>		
Gestion des risques de contamination (bactéries et allergènes) : <b>OUI 1 fois par semaine</b>		
Protocole de nettoyage et de désinfection : <b>OUI</b>		
Périodicité de nettoyage des hottes : <b>Semestriel Mars et Novembre</b>		
Avez-vous un prestataire de service pour effectuer ces nettoyages ? Coordonnées du prestataire : <b>AVIPUR Bayonne</b>	X	
Évacuation des eaux usées : Bacs de dégraissage préalable ?		X
Environnement : proximité de risques aggravants		X

## MOYENS DE PRÉVENTION

	OUI	NON
L'Établissement dispose -t-il d'une équipe de sécurité Incendie ?	X	
Quel site représente le Sinistre Maximum Possible (S.M.P.) ? <b>Pour 2 045 M2 (Production ? Stockage...) Préciser : Bâtiment Isolé</b>		
L'Établissement dispose-t-il d'un système de report d'alarme Incendie à un poste de surveillance permanent en cas d'incendie ? Si OUI : Lequel : <b>PC Sécurité</b>	X	
Un système de permis de feu est-il instauré au sein de l'Établissement ?	X	
Quels sont les moyens de protection en matière d'Incendie ? Détecteurs de fumée		
Détecteurs de fumée	X	
Détecteurs fuite de gaz :		X
Toutes les unités sont-elles regroupées dans un seul et même bâtiment.	X	
L'Établissement a-t-il mis en place une procédure de sauvegarde en cas d'arrêt de son activité ? <b>Préciser :</b> (Exemple : Partenariat avec les Etablissements partenaires dans un rayon de 100 Km).		X
Moyens de prévention contre le risque d'intrusion : Si réponse positive : <b>Préciser :</b> vidéosurveillance, <b>Ronde se sécurité</b> avec contrôle des accès...	X	

\* Rayer la mention inutile

### VÉRIFICATIONS DES MATERIELS ET INSTALLATIONS

	OUI	NON
L'Établissement dispose-t-il d'abonnements de vérifications ?	X	
Nom des Organismes de contrôle des installations :		
GAZ :	Date de la dernière vérification : 2024 – <b>APAVE - DALKIA</b>	
ELECTRIQUES :	Date de la dernière vérification : 2024 - <b>APAVE</b>	
INCENDIE :	Date de la dernière vérification : 2024 – <b>SIEMENS - APAVE</b>	
Périodicité de ces vérifications :	<b>Réglementaires</b>	
Nom de l'Organisme de contrôle des matériels de sécurité Incendie :		
Périodicité de ces vérifications :	<b>Annuelles</b>	



## CONTRÔLES ET VÉRIFICATIONS – SÉCURITÉ INCENDIE

Les règles APSAD sont des référentiels techniques parfois exigés par les Compagnies d'Assurance et qui concernent : l'installation des équipements et systèmes de sécurité, l'organisation des services de sécurité, la protection externe de l'Établissement et la construction des bâtiments. **Votre Établissement dispose-t-il de ces comptes-rendus de vérifications équivalents aux règles APSAD ?**

**EQUIVALENCES :** La blanchisserie et la cuisine en sont pas soumis car pas de commission sécurité cuisine et blanchisserie. Dépend code du travail, pas d'EPR

Règle APSAD	DESCRIPTIF	Compte rendu de vérification	OUI	NON	Certificat de Conformité	OUI	NON
R1	Extinction automatique à eau, type sprinkler	N1			Q1		
R2	Extinction automatique à halon	N2			Q2		
R3	Extinction automatique à CO2	N3			Q3		
R4	Extincteurs mobiles	N4			Q4		
R5	Robinets d'incendie armés RIA	N5			Q5		
R6	Règles d'organisation d'un service de sécurité incendie	N6			Q6		
R7	Installation de détection automatique d'incendie	N7			Q7		
R8	Organisation de la surveillance des risques d'entreprise	N8			Q8		
R9	Installation de rideaux d'eau	N9			Q9		
R12	Installation d'extinction automatique à mousse	N12			Q12		
R13	Installation d'extinction automatique à gaz	N13			Q13		
R15	Ouvrages séparatifs coupe-feu (mur séparatif coupe-feu/ ordinaires/compartiment à l'épreuve du feu)	N15			Q15		
R16	Installation de fermetures coupe-feu	N16			Q16		
R17	Installation d'exutoires de fumées et de chaleur	N17			Q17		
R18	Installations électriques contrôlées par vérificateur agréé	N18			Q18		
R19	Installations électriques contrôlées par thermographie Infrarouge	N19			Q19		
R31	Télésurveillance vol-incendie	N31			Q31		
R81	Installation de détection d'intrusion	N81			Q81		