



**Marché n°925 : Études de conformité relative à la
sécurité sanitaire en cuisine collective,
INSPE sur le site Richard à Maxéville**

5 Rue Paul Richard, 54320 Maxéville

MAÎTRISE D'OUVRAGE :
UNIVERSITE DE LORRAINE

LIEU :
UNIVERSITE DE LORRAINE – Site Richard
5 Rue Paul Richard, 54320 Maxéville

OBJET :
Recrutement d'un assistant à maîtrise d'ouvrage (AMO) pour établir **une étude de mise aux normes sanitaires et de remise en état de la cuisine collective de l'INSPE de Maxéville.**

I. CONTEXTE :

L'INSPE de Maxéville est composé de 2 bâtiments :

- Le bâtiment ABCD issu de multiples extensions s'échelonnant de 1879 (aile C) à 1964 (aile A)
- Le bâtiment E datant de 1976

L'ensemble forme un unique établissement classé ERP type R de 2^{ème} catégorie.



Historiquement les INSPE disposaient de services de restauration in situ. Cela a été conservé au fil des années sur le site de l'INSPE de Maxéville.

Aujourd'hui ce service de restauration est à disposition des étudiants et personnels du site ainsi que des élèves des écoles primaires de Maxéville. Cette disposition est également utilisée dans le cadre d'un service traiteur au profit des composantes et des services centraux de l'Université de Lorraine sur le secteur nancéien.

Le site dispose d'une cuisine collective d'environ 270 m² comprenant des espaces de stockage, de préparations froides, de cuisson, etc. L'ensemble est connecté à un self adossé à des salles de restauration.

La cuisine est située au RDC, en grande majorité dans l'aile D (datant de 1958 en structure poteaux-poutres béton). Le self, la laverie et les salles de restauration se trouve au RDC du bâtiment E.

La Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) de Meurthe-et-Moselle a réalisé une inspection concernant la cuisine le 20 janvier 2025.

Cette inspection a conclu à une maîtrise des risques acceptable mais a toutefois relevées plusieurs non-conformités, notamment :

- Vis-à-vis du respect de la marche en avant au regard de l'agencement des locaux, des actions correctives ont déjà été menées sur ce point par le chef de la restauration de l'INSPE.
- Vis-à-vis de la vétusté générale des locaux (carrelages et faïences fissurés, décollés ou manquantes ; plinthes arrachées, portes en bois dégradées, étanchéité des siphons insatisfaisantes, etc.) semblant résulter d'une mauvaise conception du second œuvre vis-à-vis des sollicitations (humidité, lavage à grandes eaux).

Dans ce cadre l'Université de Lorraine souhaite recruter un assistant à maîtrise d'ouvrage (AMO) pour analyser les défauts de la cuisine existante et proposer des actions correctives chiffrées cohérentes avec les règles sanitaires inhérentes à ce type de cuisine.

Ce travail conduira à la réalisation d'un plan d'actions de mise en conformité sanitaire par le Maître d'ouvrage pouvant conduire à une opération de travaux qui ne fait pas l'objet de la présente mission.

II. PRESENTATION DE L'OPERATION :

2.1. Le maître d'ouvrage

La maîtrise d'ouvrage de cette opération est assurée par la Direction du Patrimoine Immobilier de l'Université de Lorraine, sous-direction Prospective et Stratégie Immobilière.

Le responsable de projet et l'interlocuteur principal est M. Jérémy VAZ.

2.2. Les utilisateurs

Ils sont représentés par le responsable administratif du site, M. Vincent PRINCIPATO ; et par le chef de la restauration du site, M. Ramon GARAU.

2.3. Une assistance à maîtrise d'ouvrage

L'AMO se voit confier des études pré-opérationnelles comprenant le diagnostic puis l'élaboration d'un plan d'actions chiffrées de mise en conformité sanitaire / remise en état de la cuisine collective du site.

Il est demandé à l'AMO les compétences en lien avec les problématiques identifiées dans le cadre du rapport de la DDPP, en particulier :

- Conception générale du bâtiment (connaissances générales TCE, notamment sécurité incendie, accessibilité, structure, CVC)
 - Expertise conception / conformité sanitaire en restauration collective
- Economie de la construction

III. CONSISTANCE – MODALITES D'EXECUTION – OBJECTIFS DE LA MISSION :

L'AMO devra accompagner le maître d'ouvrage dans la **phase d'analyse et de définition d'un plan d'actions de mise aux normes sanitaires de la cuisine** en s'appuyant sur un diagnostic à réaliser en préalable.

L'objectif consiste à produire un **plan d'actions chiffré**, intégrant à la fois :

- Les exigences réglementaires (mise en conformité)
- Les contraintes d'exploitation et de soutenabilité financière (mise en sécurité pragmatique)

3.1 Pièces contractuelles du marché

Les documents contractuels régissant le présent marché et par dérogation à l'article 4.1 du Cahier des clauses administratives générale des marchés de prestations intellectuelles :

- L'acte d'engagement
- Cahier des clauses particulière et programme
- Le Cahier des clauses administratives générale des marchés de prestations intellectuelles (Arrêté du 30 mars 2021)

Sans qu'il soit nécessaire d'en faire une liste exhaustive, la réglementation applicable aux présentes missions concerne notamment :

- Code de la construction et de l'habitation
- Arrêté du 25 juin 1980 portant Règlement de Sécurité contre l'Incendie et les risques de Panique dans les établissements Recevant du Public (ERP)
- Arrêté du 13 janvier 2004 – Dispositions particulières au Type R

3.2. Détail de la mission

3.2.1. Phase 1 – Diagnostic

- Analyse documentaire : Plans existants, rapports d'inspection de la DDPP 54, contrôles périodiques, etc
- Visite(s) sur site : Inspection complète de la zone de restauration du site, y compris les locaux techniques, ainsi que les abords extérieurs servant aux différents accès (public, livraisons, chargement / déchargement service traiteur, évacuations des déchets,...)
- Échanges avec la Direction et les services en charge de la cuisine collective du site pour comprendre l'usage réel des locaux et les contraintes d'exploitation.
- Diagnostic :
 - Vérification du respect des exigences sanitaires réglementaires en matière de marche en avant, d'état des revêtements, d'étanchéité, des équipements, de développement fongique et tout autre élément rentrant dans le champ d'exigences applicables à la cuisine collective objet de la présente mission.
- Réunion de présentation

L'objectif de cette phase est de réaliser un diagnostic approfondi en matière de sécurité sanitaire, afin d'identifier et de hiérarchiser précisément les différents enjeux. Elle constitue également pour le prestataire une opportunité d'appréhender les différentes problématiques et pathologies constatées sur site, de manière à élaborer une vision globale et claire de l'état des locaux.

3.2.2. Phase 2 – Élaboration du plan d'actions

- Définition d'un plan d'actions
- Description et estimations financières sommaires par thématiques et par grands postes de dépenses / lots
- Hiérarchisation des points bloquants
- Réunion de présentation

L'objectif est d'identifier des solutions techniquement recevables, financièrement soutenables et pragmatiquement compatibles avec l'exploitation du campus.

Le prestataire devra clairement préciser les éventuelles études complémentaires à mener et le potentiel impact sur la faisabilité du projet. Le chiffrage final du plan d'action devra comprendre un coefficient adéquat suivant le degré d'incertitude identifié permettant de définir un budget opération cohérent.

L'ensemble de ces éléments devra permettre à la maîtrise d'ouvrage d'intégrer un plan d'actions sous forme d'une ou de plusieurs opérations de travaux dans sa programmation pluriannuelle des investissements.

3.3. Livrables attendus

- Un rapport de diagnostic détaillé et illustré, incluant un tableau des écarts et une hiérarchisation des priorités.
- Des plans annotés (format PDF et DWG exploitable) indiquant les zones non conformes et les préconisations associées.
- Un plan d'actions de mise aux normes sanitaires :
 - Argumentaire technique et réglementaire
 - Estimation des coûts
 - Liste d'études complémentaires à mener
- Note de synthèse des scénarios et recommandations finales (une version technique et une version simplifiée type grand public pour la gouvernance et les utilisateurs).

Les livrables seront remis au format numérique au MOA.

Les livrables pourront être repris à la demande de l'Université de Lorraine, jusqu'à leur validation, dans un cadre raisonnable et proportionné aux exigences du présent cahier des charges.

3.4. Calendrier

Code	Désignation du livrable	Délai d'exécution
Phase 1	Rapport de diagnostic	- Visite sous 4 semaines à compter de la date d'OS de la mission - Rapport sous 8 semaines à compter de la date d'OS de la mission
Phase 2	Dossier comprenant le plan d'action chiffré	- Sous 6 semaines à compter de la date de validation du livrable phase 1

3.5. Documents remis par l'Université de Lorraine pour la réalisation de la mission

- Plan de masse
- Plans de niveaux des bâtiments
- Rapports d'inspection de la DDPP 54
- Rapports de vérifications périodiques (triennale SSI, installations électriques, éclairage de sécurité, désenfumage, rapports de maintenance, ...) qui seront remis par le service technique de site lors de la visite des lieux,
- Les derniers procès-verbaux de la commission départementale de sécurité, d'incendie et de secours

Le prestataire précisera sous 5 jours après la notification du marché les documents complémentaires dont il aurait besoin dans le cadre de sa mission.

3.6. Modalités de financement et de paiement :

Le délai de paiement applicable aux présents marchés est de 30 jours.
Le financement est assuré sur les fonds propre de l'établissement.

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de facturation Chorus Pro.

La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date de notification du message électronique informant le Maître d'Ouvrage de la mise à disposition de la facture sur le portail de facturation (ou, le cas échéant, à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'État pour une facture transmise par échange de données informatisé).

L'utilisation de ce portail nécessite la création d'un compte gratuit par le Titulaire afin de pouvoir y importer les factures au format pdf.

Les codes obligatoires à renseigner afin d'envoyer une facture à l'attention de l'Université de Lorraine via CHORUS PRO sont :

SIRET de l'Université de Lorraine : 130 015 506 00012

CODE SERVICE obligatoire : UL1AVECEJ

Numéro d'Engagement juridique (EJ) obligatoire : numéro de bon de commande (4500 suivi de 6 chiffres).

Les sommes dues au(x) Titulaire (s) seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

En cas de retard de paiement, le Titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

Dans le cas de groupements conjoints, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations à condition d'avoir joint la répartition des paiements à l'acte d'engagement. Dans le cas contraire, il est dérogé à l'article 12.1.1 du CCAG-PI et le paiement se fait sur un compte unique ouvert au nom du mandataire du groupement.

Dans le cas des groupements solidaires, le paiement est effectué sur un compte unique, ouvert au nom des membres du groupement ou du mandataire sauf stipulation contraire prévue à l'acte d'engagement et à condition d'avoir joint la répartition des paiements à l'acte d'engagement.

Les autres dispositions relatives à la cotraitance et à la sous-traitance s'appliquent selon l'article 12 du CCAG-PI.

Chaque demande comportera le compte rendu d'avancement de la mission considérée ainsi que le pourcentage d'avancement de son exécution. Si besoin, un mémoire justifie les sommes auxquelles prétend le titulaire.