



## VILLE DE BOURGUEIL

# PROGRAMME

TRAVAUX DE MODIFICATION DE LA CUISINE DU  
RESTAURANT SCOLAIRE

-

PASSAGE DE LIAISON FROIDE EN CUISINE  
TRADITIONNELLE

## I - OBJET DE LA CONSULTATION :

La consultation a pour objet de déterminer le choix du Maître d'Œuvre qui sera retenu pour réaliser la conception, faire le suivi des travaux d'aménagement de la cuisine et réaliser l'acquisition du gros matériel professionnel du restaurant scolaire de Bourgueil, pour le passage d'un service en liaison froide en cuisine traditionnelle.

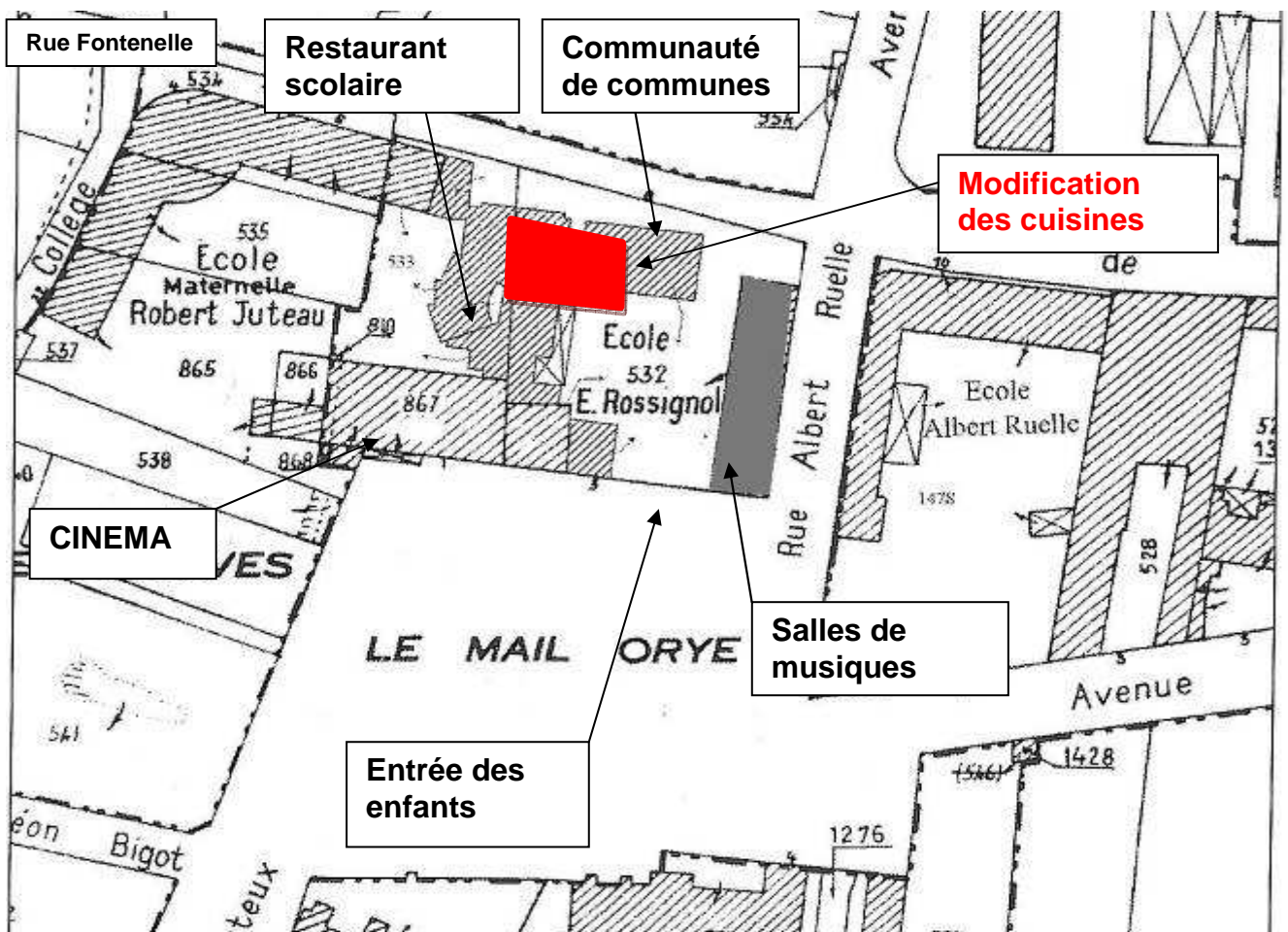
## II - OBJET PRINCIPAL DU PROJET :

La municipalité souhaite apporter une restauration de qualité aux élèves des écoles maternelle et primaire publiques de Bourgueil. La cuisine actuelle ne permet pas d'élaborer des repas en cuisine traditionnelle en respectant les règles d'hygiène.

La commune a fait le choix de modifier l'aménagement intérieur des locaux sans extension du bâtiment pour réaliser ce projet, tout en conservant la superficie actuelle des réfectoires.

## III - SITUATION GEOGRAPHIQUE DU PROJET :

Le projet se situe au bord de la rue Fontenelle à Bourgueil, le bâtiment se trouve sur les parcelles cadastrées section E n° 532 et 533 appartenant à la commune de Bourgueil.



#### IV - OBJECTIFS DU PROJET :

La finalité de ce projet est de concevoir une cuisine permettant de créer et de préparer les repas sur place, tout en conciliant les règles de sécurité alimentaire et de fonctionnalité.

Le Maître d'œuvre devra intégrer la prévention des risques professionnels et choisir des solutions qui satisferont aussi à la problématique de la sécurité sanitaire des aliments.

#### V - CRITERES ENVIRONNEMENTAUX ET TECHNIQUES :

##### Critères techniques

Les travaux devront être réalisés dès le premier jour des vacances scolaires de l'été 2012, et les locaux devront impérativement être opérationnels le 24 août 2012.

Dans le cadre de cette réhabilitation, un bureau d'étude spécialisé en cuisines collectives devra être associé au projet.

Par ailleurs, le Maître d'Œuvre retenu pourra faire appel à des bureaux d'études (structure, résistance des matériaux, thermique...).

**Le maître d'œuvre devra prévoir le matériel de restauration. Ce matériel devra être de qualité professionnelle, ayant une durée de vie minimum de 10 ans. Aussi, il devra respecter les normes du décret n°84-74 du 26 janvier 1984.**

**Aussi le bureau d'étude devra préparer le dossier pour la déclaration à la DDSV au titre de l'arrêté du 28 juin 1994.**

**Le bureau d'étude devra préparer l'allotissement du marché de travaux. (Maçonnerie, plomberie, matériels...)**

##### Thématiques à traiter :

- Mettre en place une capacité de production de 250 repas par midi par jour,
- Mettre en place les mesures de maîtrise adaptées pour atteindre les objectifs de sécurité alimentaire fixés par la réglementation (notamment HACCP),
- Mettre en place une organisation structurelle participant à l'optimisation des coûts de production, à la qualité de service et la prévention des accidents de travail,
- Traiter les risques d'incendie et d'explosion,
- Les travaux devront être réalisés impérativement en juillet et en août 2012, et les cuisines devront être opérationnelles au plus tard le 24 août 2012,
- Aménager les volumes du bâtiment en corrélation avec le programme,

- Contrôler la capacité et le dimensionnement de la hotte existante par rapport au nouveau besoin,
- L'éclairage devra être réalisé par des luminaires à détecteur de présence, et associé à une cellule photosensible qui fait varier l'intensité de l'éclairage en fonction de la luminosité.

### Volume nécessaire :

#### *Pour la conception des repas :*

Transformer l'espace existant pour mettre en place une organisation structurelle participant à l'optimisation des coûts de production, à la qualité de service et la prévention des accidents de travail.

(Cette liste n'est pas exhaustive) :

- A. Réserves (réception) stockage des matières premières
- B. Déconditionnement (déboîtage, dessouvidage, lavage fruits et légumes)
- C. Cuisson, préparations froides
- D. Conditionnement
- E. Refroidissement rapide
- F. Stockage en chambre froide
- G. Distribution
- H. Plonge
- I. Déchets

#### *Pour le personnel :*

Les modifications des cuisines nécessiteront d'utiliser le bureau actuel du gestionnaire (bureau du gestionnaire transféré à l'hôtel de ville).

- créer de nouveaux vestiaires (hommes et femmes),
- Créer des sanitaires,
- Créer un bureau pour le futur cuisinier (environ 10m<sup>2</sup>)
- Etudier la possibilité de conserver une salle de repas adultes (environ 15m<sup>2</sup>)

### VII- PLANNING DE REALISATION PREVISIONNEL :

Les travaux devront être réalisés en une seule phase et être terminés pour le 24 aout 2012.

- Consultation M.O. : **novembre 2011**
- Elaboration des avants projets et AT (ERP) : **février 2012**
- DCE appel d'offres travaux : **avril 2012**
- Passation des marchés de travaux : **mai 2012**
- Début des travaux de modification de la cuisine : **09 juillet 2012**
- Début des travaux des annexes : **juin 2012**
- Durée des travaux globale : **12 semaines**

### VIII - BUDGET PREVISIONNEL :

Le coût d'objectif des travaux est de 100.000 € HT, dont :

**50.000€ HT pour les travaux d'aménagement**

**50.000€ HT pour le matériel professionnel incluant l'installation**

Fait à Bourgueil, le.....

Le Maire,  
Pierre JUNGES

Le Titulaire