

# MARCEAU

## GROUPE SCOLAIRE

### MARSEILLE (13)

MAÎTRISE D'OUVRAGE	Maîtrise d'ouvrage Ville de Marseille	Hôtel de Ville - Quai du Port 13 233 MARSEILLE CEDEX 20 tél: 04 91 55 18 13
BUREAU CONTROLE	QUALICONSLT	7/9 rue Jean Mermoz 13 008 MARSEILLE tél: 04 95 08 11 80
BUREAU C.S.P.S.	QUALICONSLT	7/9 rue Jean Mermoz 13 008 MARSEILLE tél: 04 95 08 11 80

MAÎTRISE D'OEUVRE	Architecte mandataire Marjan Hessamfar & Joe Vérons Architectes associés	13 rue Cancera 33 000 BORDEAUX tél : 05 56 13 11 06 fax : 05 56 51 33 01 marceau@hessamfar-verons.fr
	Architecte associé Bajolle & Gianni architectes	75 boulevard Charles Livon 13 007 MARSEILLE tél : 04 91 52 41 13
	Économiste de la construction Fabrice BOUGON	14 rue Sthrau 75 013 PARIS tel : 01 44 06 00 65
	Bureau d'étude structure INGÉNIERIE 84	40 avenue de la 1ère DB 84 306 CAVAILLON CEDEX tel : 04 90 71 38 38
	Bureau d'étude fluides INEX	2 rue Rabelais 93 100 MONTREUIL tel : 01 49 88 81 53
	Bureau d'étude acoustique EMACOUSTIC	6 bis rue Claude Taffanel 33 800 BORDEAUX tel : 05 56 85 96 89
	Paysagiste TERRITOIRES	22 rue Mégevand 25 000 BESANÇON tel : 03 81 82 06 66
	Bureau d'étude VRD VIA INFRASTRUCTURE	81 rue Bourbon 33 300 BORDEAUX tel : 05 56 10 43 85

### Notice d'organisation prévisionnelle des locaux de restauration

INDICE	DATE	MODIFICATIONS				ÉTABLI PAR	VÉRIFIÉ PAR	VISÉ PAR
B	30-04-2021							
ECHELLE	N° AFFAIRE	CODE EMETTEUR	CODE LOT	REFERENCE DOCUMENT	INDICE	N° FOLIO	N° DOCUMENT	
	MAR	CUIS			B		ECR 02	



# DCE

## **SOMMAIRE**

<b>1. Organisation des locaux et procédures d'exploitation.....</b>	<b>2</b>
<b>1.1. Généralités.....</b>	<b>2</b>
<b>1.2. Approvisionnements stockage.....</b>	<b>2</b>
<b>1.3. Office préparations .....</b>	<b>2</b>
<b>1.4. Distribution des repas élèves de l'élémentaire .....</b>	<b>2</b>
<b>1.5. Distribution des repas élèves de maternelle .....</b>	<b>2</b>
<b>1.6. Laverie .....</b>	<b>3</b>
<b>1.7. Vestiaires sanitaires du personnel.....</b>	<b>3</b>
<b>1.8. Nettoyage des locaux.....</b>	<b>3</b>
<b>2. Spécifications des équipements de cuisine .....</b>	<b>4</b>



# **1. Organisation des locaux et procédures d'exploitation**

## **1.1. Généralités**

La présente notice décrit le fonctionnement prévisionnel de la restauration du nouveau groupe scolaire Marceau à Marseille (13) pouvant servir environ 590 repas par jours répartis comme suit :

- 230 repas pour les élèves de la maternelle en service à table.
- 360 repas pour les élèves de l'élémentaire distribués en self-service.

Les installations cuisine sont mutualisées pour l'ensemble des convives, les salles de restaurant « maternelles » et « élémentaires » sont distinctes.

Le fonctionnement sera de type cuisine satellite livrée par une cuisine centrale agréée en liaison froide.

## **1.2. Approvisionnements stockage**

Les livraisons des repas seront effectuées via la zone de réception intérieure.

Les repas livrés par la cuisine centrale seront stockés en attente de dressage et/ou de remise en température dans les armoires réfrigérées (repères A1) qui seront localisées à proximité de l'office de préparation.

Une réserve sera destinée au stockage des différents produits secs, un autre local sera réservé à l'entreposage des produits d'entretien.

## **1.3. Office préparations**

Les plats principaux seront remis en température dans les fours de remise en température (repères D3 & D4).

Un espace isolé positionné à l'entrée de l'office permettra le lavage des fruits.

Cet office sera en liaison avec les deux salles de restaurant.

## **1.4. Distribution des repas élèves de l'élémentaire**

La distribution des repas sera effectuée par le biais d'une ligne de distribution spécifiquement adaptée aux enfants de l'élémentaire et comprendra 1 meuble réfrigéré pour la présentation des entrées et desserts et 1 meuble bain mair à air pulsé pour les plats chauds.

Les plateaux, les verres, le pain et les couverts seront présentés sur deux meubles mobiles en début de linéaire.

Un meuble neutre permettra la distribution des serviettes en fin de linéaire.

## **1.5. Distribution des repas élèves de maternelle**

La distribution sera de type service à table et se fera par chariot de service.



### **1.6. Laverie**

Pour les élémentaires, la dépose des plateaux sera de type mixte dans lequel les élèves participent au tri d'une partie de leurs couverts et déchets.

Pour les maternelles, la vaisselle sale sera entreposée sur chariots de service directement ramenés en laverie pour traitement.

La vaisselle propre sera rangée sur des chariots équipés de housses de protection, stockée dans le local et ramenée en fin de service dans les zones d'utilisation (office dressage, salle maternelles et self-service).

Les déchets collectés en sacs poubelles fermés seront évacués vers le local déchets.

Ce local permettra également le lavage des éventuels ustensiles utilisés dans l'office ainsi que de l'ensemble des bacs avant retour en cuisine centrale.

### **1.7. Vestiaires sanitaires du personnel**

Les vestiaires seront conformes à la réglementation et équipés de lave mains à commande non manuelle.

### **1.8. Nettoyage des locaux**

Des postes de lavage et désinfection seront répartis dans les différents locaux qui seront équipés de siphons ou caniveaux de sol.

## 2. Spécifications des équipements de cuisine

**Selon liste transmise par le maitre d'ouvrage.**

MATERIEL	REP	QTE	REMARQUES
----------	-----	-----	-----------

### *RECEPTION*

LAVE MAINS	L	1	MATERIEL HORS MARCHÉ
POSTE DE LAVAGE	P	1	MATERIEL HORS MARCHÉ
DESTRUCTEUR D'INSECTES	DI	1	MATERIEL HORS MARCHÉ

### *LOCAL DECHETS*

POSTE DE LAVAGE	P	1	MATERIEL HORS MARCHÉ
CANIVEAU		1	MATERIEL HORS LOT CUISINE

### *STOCK DENREES*

RAYONNAGES	R	Ens	MATERIEL HORS MARCHÉ
ARMOIRE DE RANGEMENT	AR	1	MATERIEL HORS MARCHÉ

### *RESERVE ENTRETIEN*

RAYONNAGES	R1	Ens	MATERIEL HORS MARCHÉ
ARMOIRE D'ENTRETIEN	AE	1	MATERIEL HORS MARCHÉ

### *VESTIAIRES*

LAVE MAINS	L	2	MATERIEL HORS MARCHÉ
CASIER VESTIAIRES	VS	8	MATERIEL HORS MARCHÉ

### *STOCKAGE REFRIGERE*

ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE	A1	6	MATERIEL HORS MARCHÉ
-----------------------------	----	---	----------------------

### *BUREAU DU CHEF*

BUREAU		Ens	MATERIEL HORS LOT CUISINE
--------	--	-----	---------------------------

### *DECONDITIONNEMENT*

LAVE MAINS	L	1	MATERIEL HORS MARCHÉ
PLONGE	B1	1	MATERIEL HORS MARCHÉ
TABLE MURALE	B2	1	MATERIEL HORS MARCHÉ
OUVRE BOITE MANUEL	B3	1	MATERIEL HORS MARCHÉ
SUPPORT SAC POUBELLE MOBILE	SP	1	MATERIEL HORS MARCHÉ

### *PREPARATIONS*

LAVE MAINS	L	1	MATERIEL HORS MARCHÉ
TABLE DU CHEF SUSPENDUE	D1	1	MATERIEL HORS MARCHÉ
MEUBLE DE RANGEMENT MOBILE	D2	2	MATERIEL HORS MARCHÉ
FOUR REMISE EN TEMPERATURE 10GN2/1	D3	2	MATERIEL HORS MARCHÉ
FOUR REMISE EN TEMPERATURE 10GN1/1	D4	2	MATERIEL HORS MARCHÉ
MICRO-ONDES	MO	1	MATERIEL HORS MARCHÉ
ETAGERE MURALE	ET	1	MATERIEL HORS MARCHÉ
TABLE MOBILE	TM	1	MATERIEL HORS MARCHÉ



<b>MATERIEL</b>	<b>REP</b>	<b>QTE</b>	<b>REMARQUES</b>
SUPPORT SAC POUBELLE MOBILE	SP	1	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>

*DISTRIBUTION ELEMENTAIRE*

LAVE MAINS	L	1	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
MEUBLE DISTRIBUTION PPCV	F1	2	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
MEUBLE RERIGERE	F2	1	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
MEUBLE BAIN MARIE A AIR 5 BACS	F3	1	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
MEUBLE NEUTRE	F4	1	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
ELEMENT DE FACADE	FC	1	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
CHARIOT ASSIETTES NIVEAU CONSTANT	CA	1	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
COUPE PAINS	CP	1	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
CONGELATEUR CREMES GLACEES	CG	1	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>

*LAVERIE*

LAVE MAINS	L	1	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
POSTE DE LAVAGE	P	1	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
TABLE DE TRI AVEC TVO	J1	1	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
ETAGERE LAVERIE	ET	1	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
TABLE D'ENTREE A ROULEAUX	J2	1	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
MACHINE A LAVER	J3	1	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
ADOUCISSEUR MACHINE A LAVER		1	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
TABLE DE SORTIE A ROULEAUX	J4	1	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
MEUBLE DE RANGEMENT MOBILE	J5	2	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
CANIVEAU		2	<b>MATERIEL HORS LOT CUISINE</b>

*SALLE A MANGER ELEMENTAIRES*

MEUBLE DE TRI	G2	2	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
---------------	----	---	-----------------------------

*SALLE A MANGER MATERNELLES*

MEUBLE DE RANGEMENT AVEC BAC	G3	1	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
------------------------------	----	---	-----------------------------

*MATERIEL DIVERS*

SIPHON DE SOL		7	<b>MATERIEL HORS LOT CUISINE</b>
CHARIOT PLATEAUX NIVEAUX CONSTANT		2	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
CHARIOT VERRES NIVEAUX CONSTANT		2	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
POUBELLE MOBILE		4	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
CHARIOT ASSIETTES		2	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
CHARIOT ASSIETTES NIVEAU CONSTANT	CA	2	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>
CHARIOT DE SERVICE	CS	4	<b>MATERIEL HORS MARCHE</b>

