

Appel d'offre n° **EE2-AO-PO-2026-001**

Procédure ouverte

Service de restauration scolaire

Annexe 10

Installations mises à disposition

TABLE DES MATIERES

1	Locaux mis à disposition	3
2	Entretien	5
2.1	Equipement de cuisine au bâtiment administratif d'EE2.....	5
2.2	Plafonds ventilés	6
2.3	Séparateur de graisse.....	6
2.4	Equipements des locaux du CPE	6

1 Locaux mis à disposition

Les locaux mis à disposition sont situés d'une part dans le bâtiment administratif de l'Ecole Européenne, et d'autre part dans le bâtiment du Centre Polyvalent de l'Enfance.

Dans le bâtiment administratif de l'Ecole, les locaux mis à disposition sont répartis sur 4 niveaux :

- Rez-de-chaussée
 - La cuisine de production
 - Accès livraisons
 - Séparateur de graisse
 - Local à déchets
 - Zone de décartonnage
 - "Chambres froides positives pour B.O.F., viandes, fruits et légumes
 - Chambre froide négative-congélateur
 - Réserve sèche et stockage boissons
 - Local produits d'entretien et nettoyage
 - Local préparations préliminaires
 - Local préparations froides
 - Chambre froide positive de jour – préparations froides
 - Zone préparations chaudes avec conditionnement des repas
 - Chambre froide positive de jour – préparations chaudes
 - Stockage matériel propre et charriots
 - Local plonge-batterie
 - Local laverie
 - Bureaux pour l'exploitation de la cuisine (gestion, production, approvisionnements)
 - Salle du personnel
 - Vestiaires du personnel de cuisine
 - Zone de distribution du Secondaire (free-flow) avec la salle à manger
 - Le restaurant des élèves du secondaire
 - La cafétéria
- Premier étage
 - Le restaurant des élèves du primaire
 - Espace de réception/distribution
 - Le restaurant des membres du personnel
 - Zone de distribution du Personnel (linéaire) avec la salle à manger
 - Office de distribution pour la salle de direction
 - Locaux communs (réserve, nettoyage)
- Sous-sol
 - Local technique installations frigorifiques
 - Local de stockage pour la dépose complémentaire de déchets inertes type carton, suivant les besoins
 - Local de stockage complémentaire pour des produits comme certaines boissons ou les charriots de livraison des repas de la maternelle.
- Toiture
 - Installations frigorifiques

Des ascenseurs sont réservés pour les besoins du Prestataire. Un ascenseur « propre » dessert le rez-de-chaussée et le premier étage. Un ascenseur « sale » dessert le sous-sol, le rez-de-chaussée et le premier étage.

Dans le bâtiment du CPE, les locaux mis à disposition sont :

- LOCAL DECHET
- VESTIAIRE HOMMES
- VESTIAIRE FEMMES
- Cuisine du réfectoire de la garderie du CPE

2 Entretien

2.1 Equipement de cuisine au bâtiment administratif d'EE2

Le Prestataire respectera les instructions de nettoyage des annexes 15 et 16. Outre le nettoyage quotidien du matériel, l'entretien préventif décrit ci-dessous doit être effectué 2 x par an.

• Entretien préventif

Catégorie	Travaux
Lave-vaisselles + convoyeurs + adoucisseurs + osmoseurs +	Contrôle du circuit électrique Contrôle du cycle Contrôle du fonctionnement Contrôle du calcaire Contrôle du système de lavage Contrôle du filtre d'entrée d'eau
Fours	Contrôle du fonctionnement Nettoyage des filtres d'entrée d'eau Contrôle de la température Contrôle du circuit électrique Contrôle de la puissance Détartrage
Appareils thermiques de cuisson Fourneau, sauteuse, friteuse, grill, cuiseur à pâtes, bain-marie, plaque vitro, marmite, salamandre, etc	Contrôle des circuits électriques Contrôle de la puissance Contrôle des températures Contrôle du fonctionnement Contrôle des étanchéités Contrôle des écoulements de graisse Contrôle du basculement Graissage des parties mécaniques assurant le basculement Contrôle des mécanismes de levage
Appareils électromécaniques Trancheuse, robot de cuisine, essoreuse, machine sous-vide, armoire chaude, chauffe-tasses, éplucheuse, batteur-mélangeur, micro-ondes, balance, ouvre-boîte, cutter, bascule, etc	Contrôle de la stabilité Graissage Contrôle du circuit électrique et fonctionnement Contrôle des accessoires mécaniques et de l'usure Contrôle du câble de la prise d'alimentation Contrôle des dispositifs de prévention contre les accidents Contrôle des étanchéités Contrôle de la tare
Plonge et lave-mains	Contrôle robinetterie Contrôle étanchéité des joints Contrôle des fuites
Machines à café (suivant modèle)	Contrôler le fonctionnement de la machine Vérifier la vanne de sécurité Contrôler l'infuseur Remplacer si nécessaire la plaque à brides chaudière Nettoyer les électrodes Effectuer la maintenance de la vanne d'infusion Effectuer les réglages

2.2 Plafonds ventilés

Le prestataire organise le nettoyage des plafonds ventilés suivant les prescriptions du constructeur.

L'entretien annuel du système HALTON reste à charge des Clients.

Le Prestataire effectue toutes les autres opérations de maintenance quotidienne ou régulière relatives aux plafonds ventilés et au système HALTON.

2.3 Séparateur de graisse

Le Prestataire effectue la vidange du séparateur de graisse aussi souvent que nécessaire.

2.4 Equipements des locaux du CPE

Le PRESTATAIRE respectera les instructions de nettoyage des annexes 15 et 16.

Outre le nettoyage quotidien du matériel, un entretien préventif tel que défini au point 2.1 ci-avant doit être effectué 2 x par an pour toutes les catégories de matériel repris dans la liste ci-dessous.

➤ LOCAL DECHET

- | | | | |
|---|---|---|---|
| ○ | 1 | x | Refroidisseur de poubelles, 2 poubelles 240 litres |
| ○ | 1 | x | Poste de désinfection |
| ○ | 1 | x | Support balais, inox |
| ○ | 1 | x | Support sceau, inox |
| ○ | 1 | x | Tuyau d'arrosage sur système de désinfection des sols |

➤ VESTIAIRE HOMMES

- | | | | |
|---|---|---|---|
| ○ | 1 | x | Casier vestiaire départ |
| ○ | 1 | x | Casier vestiaire suite |
| ○ | 1 | x | Armoire distribution de linge propre plié |
| ○ | 1 | x | Armoire réceptacle linge sale |
| ○ | 1 | x | Lave-mains |
| ○ | 1 | x | Douche pomme de douche et poire multi jet |
| ○ | 1 | x | Sèche main |
| ○ | 1 | x | Distributeur de papier |

➤ VESTIAIRE FEMMES

- | | | | |
|---|---|---|---|
| ○ | 5 | x | Casier vestiaire suite |
| ○ | 1 | x | Armoire distribution de linge propre plié |
| ○ | 1 | x | Armoire réceptacle linge sale |
| ○ | 1 | x | Lave-mains |
| ○ | 1 | x | Douche pomme de douche et poire multi jet |
| ○ | 1 | x | Sèche main |
| ○ | 1 | x | Distributeur de papier |

➤ Cuisine du réfectoire de la garderie CPE V

- | | | | |
|---|---|---|--------------------------------|
| ○ | 2 | x | Robinet mélangeur et douchette |
| ○ | 1 | x | Lave mains |

○ 1	x	Poste de désinfection
○ 3	x	Charriot glissières, 20 niveaux
○ 2	x	Armoire inox suspendue
○ 1	x	Armoire de stérilisation murale
○ 1	x	Poste de désinfection
○ 1	x	Table lisse d'entrée machine à laver
○ 1	x	Machine à laver la vaisselle, 100 à 150 casiers
○ 1	x	Socle rouleuse casiers
○ 4	x	Rayonnage, 1080x500x1800 mm 4 p
○ 7	x	(Linéaire de cuisson sur socle friteuse induction)
○ 3	x	Module friteuse, 1 bac de 6 litres
○ 3	x	Plan neutre
○ 1	x	Module de cuisson induction, 2 foyers
○ 4	x	Charriot de service, 3 plateaux
○ 2	x	Charriot bain marie fermé, 3GN 1/1
○ 1	x	Charriot bain marie sans table chaude
○ 1	x	Four à microondes
○ 1	x	Double évier
○ 1	x	Lavabos avec robinet à cellule
○ 2	x	Charriot noir à assiette sur roulette
○ 1	x	Tuyau d'arrosage sur système de désinfection des sols
○ 1	x	Hotte aspirante
○ 1	x	Armoire froide positive deux portes
○ 1	x	Armoire froide négative 1 porte
○ 1	x	Armoire à produit d'entretien
○ 2	x	Plan de travail inox sur pied
○ 1	x	Distributeur de papier