



COLLECTIVITÉS

Les attendus : construction d'une unité de production culinaire afin de remplacer l'outil actuel devenu inadapté et vétuste, permettre une production de 3000 repas/jour en liaison froide avec extension à 5000 repas/jour avec des personnels handicapés, réaliser une cafétéria ouverte au public.

La solution proposée

- Définition des besoins
- Mise au point du plan de fonctionnement de la cuisine avec l'ADAPEI
- Rédaction des cahiers des charges pour les lots équipements de cuisine (cuisson, inox, laverie, froid, conditionnement)
- Analyse des offres de prix des lots cuisine
- Vérification et réalisation d'un plan de synthèse des réservations cuisine
- Suivi des travaux
- Réception des travaux des équipements de cuisine

Données techniques

- Maître d'Ouvrage : ADAPEI du Pays de Montbeliard
- Equipe de maîtrise d'œuvre : Lamboley Architectes Office ; BET CVC (fluides) ; BET PETIN (électricité) ; BET CETEL (structure) ; C2BI (OPC)
- Repas produits et livrés en liaison froide
- Self-service linéaire pour la cafétéria

Chiffres clés

- Capacité : 3000 à 5000 repas
- Cafétéria : 300 repas
- Coût équipements cuisine : 1482k €
- Surface : 2700 m²
- Durée des travaux : 10 mois

Localisation

ADAPEI du Pays de Montbeliard

3 Rue Wolfgang Amadeus
Mozart
25200 MONTBELIARD

Contact

Téléphone : 03 88 20 68 17
Courriel : contact@services.es.fr