

## Fiche de présentation du Projet CUISINES Cliniques Universitaires UCL - Mont-Godinne

**Dossier** : Nouvelles cuisines complètes - 2013

### Équipements :

- Cuisson verticale et horizontale,
- Portionnement automatique des potages et des crèmes
- Matériel fixe et roulant inox
- Réfrigération
- Laverie
- Traitement des déchets

**Capacité de la cuisine** : 2000 repas en liaison froide, dont :

- Repas pour les patients et le restaurant
- Repas exportés en vrac pour MR et MRS locales
- Repas individuels exportés pour les CPAS



### Spécificités du projet

- Surface totale des bâtiments :  $\pm 70.000 \text{ m}^2$
- Mission effectuée en sous-traitance pour le bureau Ravestein
- Montants des travaux supervisés par la mission : 2.450.000€
- Réception provisoire : janvier 2013

Outre l'implémentation des nouvelles techniques de cuisson permettant une sécurité alimentaire à la pointe, une attention particulière a été portée aux consommations énergétiques :

- Marmites de cuisson réfrigérées grâce à une cuve d'eau froide raccordée sur les centrales, et accumulant la glace durant la nuit
- Réfrigération : Centrales de froid positif et froid négatif : optimisation de la haute et de la basse pression
- Réfrigération : utilisation de meubles de portionnement pour liaison froide évitant de devoir réfrigérer les locaux de portionnement



- Laverie : lave-vaisselle écologique ayant une consommation réduite de moitié en eau, vapeur, électricité et produits lessiviels  
Lave chariots garantissant une hygiène irréprochable des chariots de distribution et de cuisine tout en maîtrisant la consommation d'eau : 100 chariots par jour

### **Objet de la mission**

#### **1 - Etude de Faisabilité :**

- a) Evaluation des besoins
- b) Etude de l'organisation des locaux et de l'implantation du matériel de cuisine
- c) Diverses implantations successives jusqu'au projet final validé par l'Afsca
- d) Faisabilité technique



#### **2 - Etudes Techniques**

- a) Plans techniques
- b) Equipements : descriptif cahier des charges des équipements

#### **3 - Analyse des Soumissions** et désignation des adjudicataires

#### **4 - Suivi du Chantier**, y compris réalisation des plans techniques, la validation des factures des fournisseurs et le suivi de la réception des équipements.

#### **Assistance complémentaire offerte au C.H.U et à l'architecte :**

- ventilation : position des hottes, passages des conduites
- caniveaux : intégration dans un sol étanche
- portes et volets automatiques
- position des cloisons et murs ainsi que toutes les techniques intégrées

-----