

MÉMOIRE TECHNIQUE

COMMUNE DE ST SIMEON DE BRESSIEUX

« Création d'un restaurant scolaire »



Saint Siméon de Bressieux

Ville en Bièvre Isère

LOT N° 14 : ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

SOMMAIRE

I. Présentation de l'entreprise	3
L'implantation de l'entreprise	4
Composition de nos équipes	5
E-COMMERCE	6
Notre savoir-faire	12
Notre défi	12
II. Moyens humains.....	13
III. Moyens matériels.....	18
Fiche équipement	19
Notre groupement	20
Nos fournisseurs	21
IV. Démarches environnementales, gestion des déchets	22
V. Organisation et méthodologie du chantier et moyens utilisés pour la sécurité du chantier	26
VI. Dispositions mises en place pour garantir le respect des délais d'exécution.....	29
VII. Délai du matériel	32

I. Présentation de l'entreprise

La société HIE EQUIPEMENT est une entreprise familiale créée en 2004.

Notre société est installée depuis février 2020 dans de nouveaux locaux au cœur de la ZA CENTR'ALP à Moirans. Nous vous proposons des conseils et des services dans le domaine de la restauration collective, commerciale et CHR (cafés, Hôtels et Restaurants).

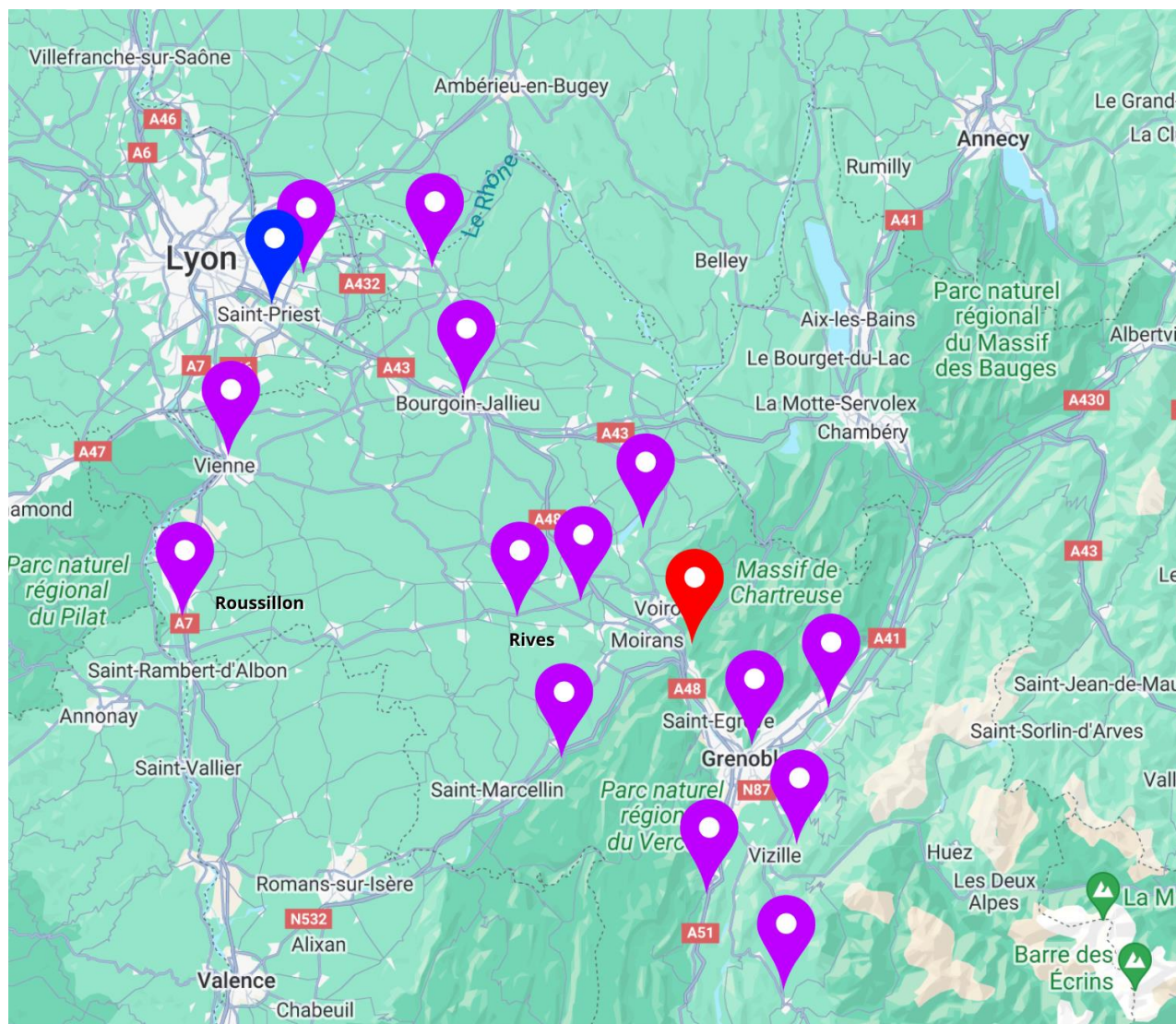
Nous sommes présents pour vous aider à concrétiser vos projets de l'étude à la réalisation et jusqu'à la formation des agents de production.

Notre qualité d'expérience nous permet de travailler en partenariat avec des fournisseurs de grande notoriété.

« Être à l'écoute de nos clients est l'une de nos principales qualités ayant pour objectif de pouvoir les accompagner au mieux et de les orienter vers la prestation la mieux adaptée à leurs besoins. »



L'implantation de l'entreprise



Bases techniques



Notre agence



**Notre
siège social**

Cet emplacement stratégique nous permet d'avoir un rayon d'activité sur 4 départements : Isère, Rhône, Savoie, Drôme.

Notre siège social est composé de :



Une partie administrative sur 600m².



Un entrepôt avec 800m² de stockage dont un espace entièrement dédié aux pièces détachées.



Un atelier de 100m².

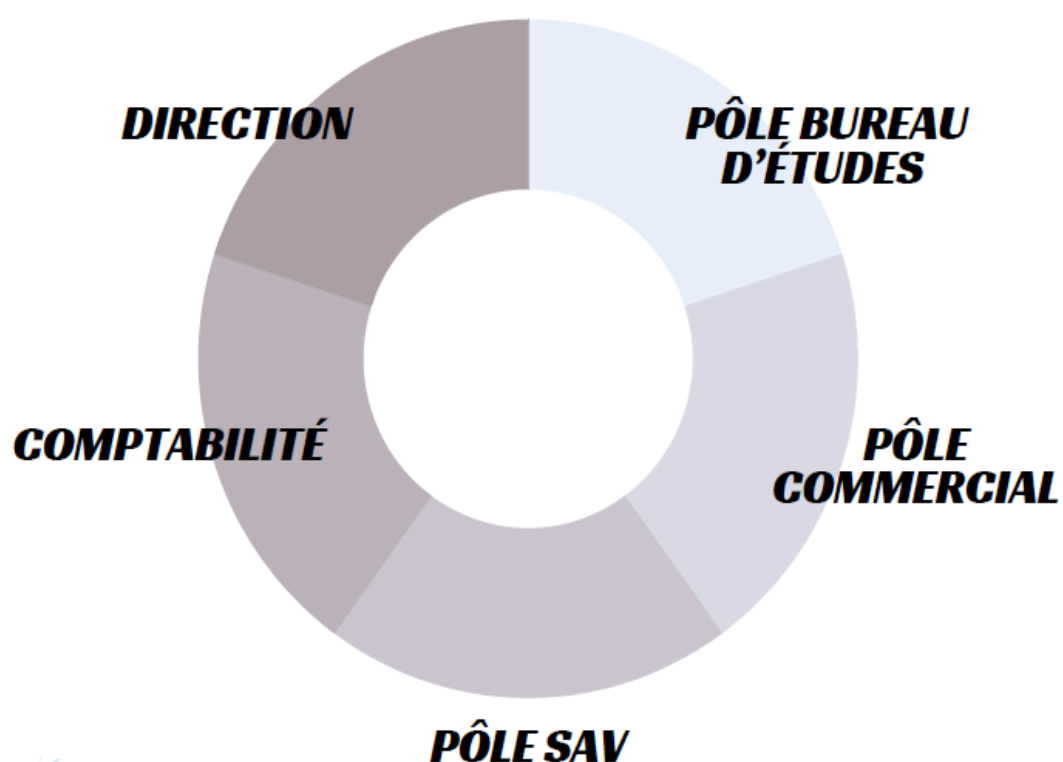


Un Showroom de 250m².

Composition de nos équipes

La société compte plusieurs services qui interagissent ensemble et nous permettent de vous garantir un service optimum.

L'ensemble de nos collaborateurs est équipé de PC portables afin de s'adapter à l'évolution des conditions de travail actuelles.



E-COMMERCE

Depuis octobre 2022 une nouvelle proposition commerciale a été mise en place :

Une boutique en ligne



Au sein de laquelle nous retrouvons diverses catégories contenant du grand et petit matériel pour les professionnels ainsi que pour les particuliers. Nous proposons les fiches techniques de chaque produit, des prix à jour et une disponibilité opérationnelle : **24h/24 et 7j/7**

⇒ Il existe deux modes de réception du colis :

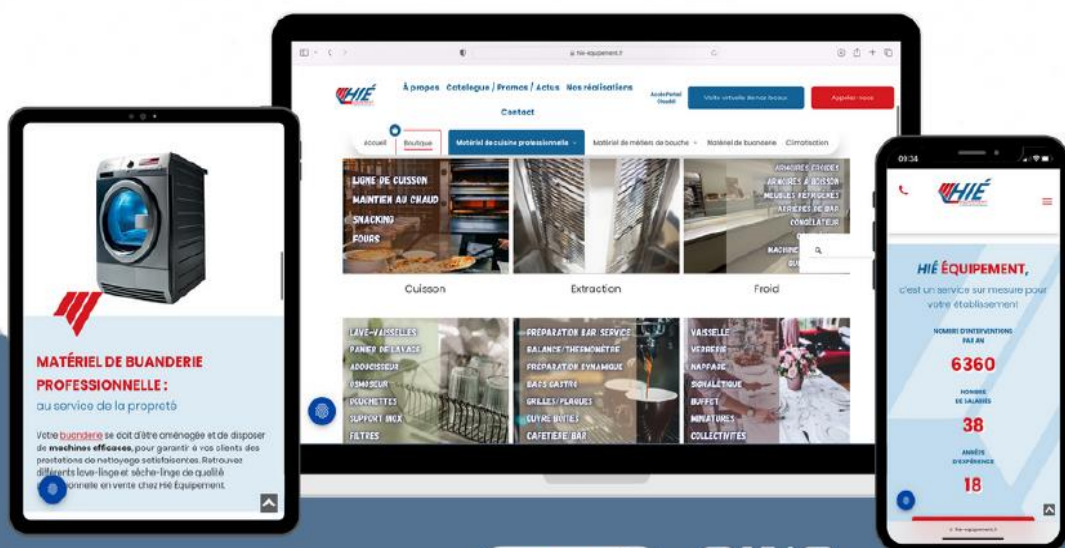
Clic & Collect sans frais ou la livraison directe.

Environ

1500

Produits

<https://www.hie-equipement.fr/boutique/>



www.hie-equipement.fr



Un pôle commercial

Sous la direction de Mr. Anthony HIÉ

Le service administratif

Composé de cinq personnes, ce pôle est en relation directe avec les commerciaux, le bureau d'études et le service après-vente. Ce service a la charge de la gestion administrative de ces différents services et est également en charge des commandes, réceptions, devis, litiges, suivis... À leur disposition : matériel informatique performant, téléphones fixes, logiciel de gestion commerciale CLOUDDI.

Les commerciaux

Nos trois commerciaux se déplacent pour répondre à la demande d'une clientèle à la recherche de nos services : vente de matériel (pour collectivités et CHR), contrats de maintenance... Ils sont également dans la capacité de vous recevoir dans nos locaux afin de vous accompagner au mieux sur vos projets.

Capables de travailler en direct avec la clientèle, ils sont équipés d'un ordinateur portable, d'un téléphone portable et d'un véhicule de service.



Un pôle SAV

Sous la direction de Mr. Alexis HIÉ

Composé de trois personnes du bureau administratif ainsi que d'une équipe de techniciens confirmés, ce service est toujours en relation avec vous afin de vous apporter réponses et satisfaction à vos demandes. Voici nos mesures :

Intervention sous 24h

Intervention sur le froid dans la journée

Service hotline 7j/7j

Suivi administratif (CRM CLOUDDI)

Un pôle bureau d'études

Ce pôle est composé d'un responsable, de 2 collaborateurs, un conducteur de travaux ainsi que de deux assistantes de gestion administrative. Afin de vous accompagner dans la réalisation de vos projets, nous vous garantissons un suivi complet des appels d'offres, du dépôt de l'offre jusqu'à la réception finale.



Nos missions principales

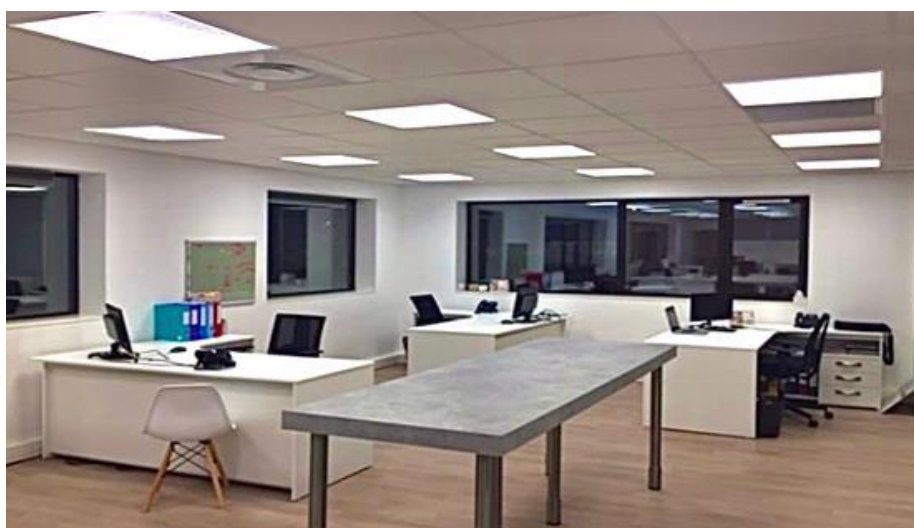
Vous conseiller et vous accompagner.

Préconiser le choix de vos équipements en respectant les règles d'implantation des cuisines professionnelles.

Vous proposez les meilleures solutions via les logiciels Autocad et Revit.

Garantir la faisabilité technique et financière, l'hygiène, la réglementation et l'ergonomie de votre projet.

À leur disposition un ordinateur portable de dernière génération équipé du pack office et des logiciels Autocad et Revit, un téléphone portable et fixe ainsi qu'un véhicule de service.



Nous sommes capables de vous apporter des solutions sur vos maquettes BIM avec l'utilisation de Revit.

Exemple : L'Edit de Roussillon

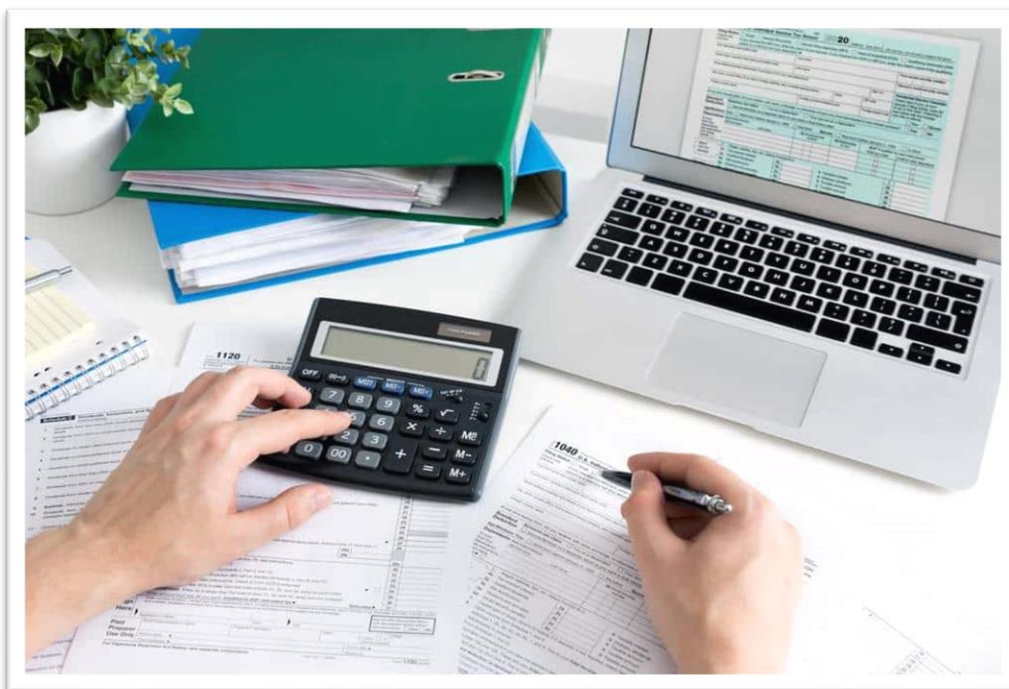


Un pôle comptabilité

Sous la direction de Mme. Véronique HIE

Les différentes tâches du pôle comptabilité :

- Gestion de paye
- Règlements fournisseurs
- Relance clients
- Ressources humaines



Notre entrepôt



SHOWROOM



ATELIER



STOCKAGE



PIÈCES DÉTACHÉES



FLUIDES



OUTILLAGE



HYGIÈNE

Notre savoir-faire

Depuis 18 ans nous avons développé un réel savoir-faire dans les cuisines professionnelles : CHR, collectivités, boulangerie, boucherie, pâtisserie, crèmerie, fromagerie, buanderie, laboratoire, chocolaterie...

Nous sommes également spécialisés dans le domaine du froid, de la climatisation et de la ventilation.

Notre expérience vous garantit un service d'installation, de dépannage et de maintenance de grande qualité.

Notre défi

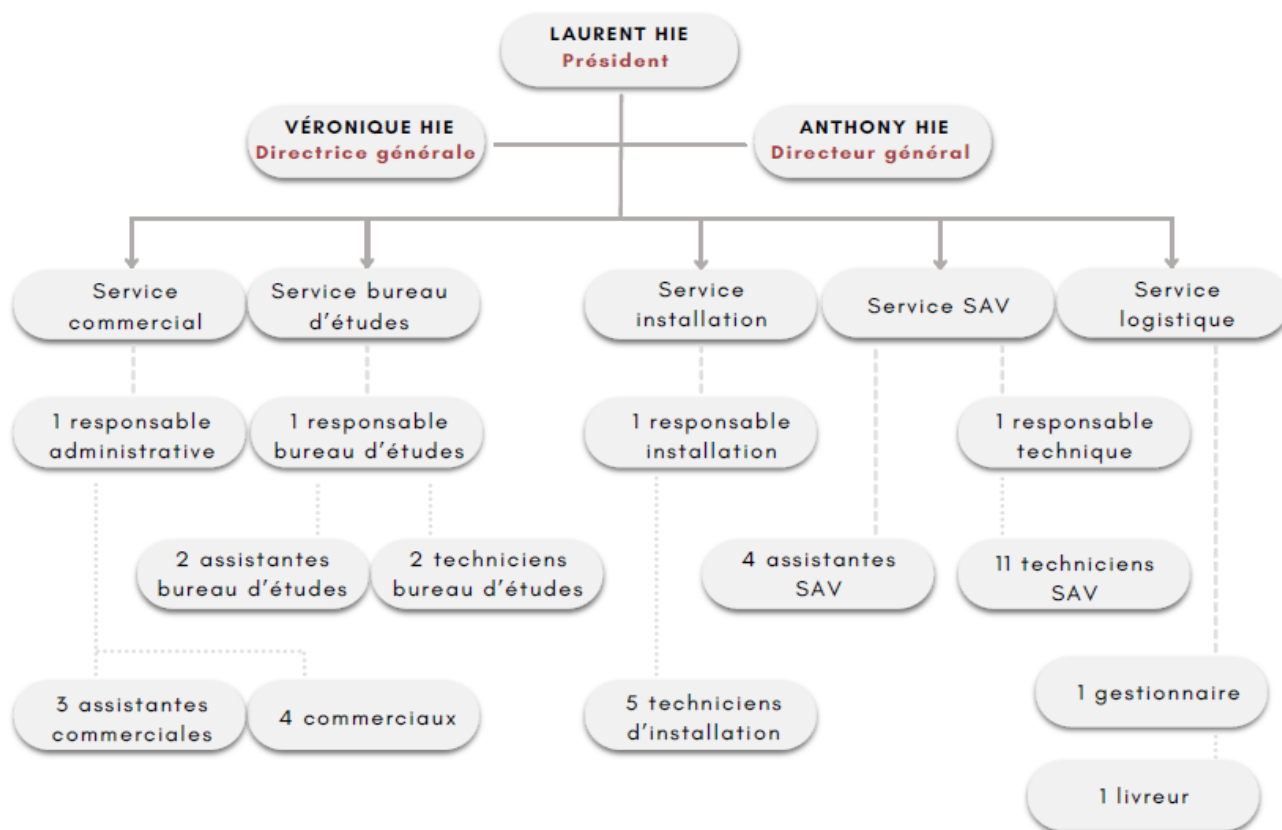
Notre défi quotidien est de proposer à nos clients les meilleures solutions et de les accompagner grâce à nos équipes qualifiées, notre proximité et la disponibilité de nos collaborateurs.

Nous avons développé un mode opératoire d'organisation des chantiers qui garantit un suivi et une traçabilité des étapes du chantier dans le respect des délais et des contraintes des clients.



II. Moyens humains

Organigramme par services



Les moyens humains affectés au chantier

Organisation de l'équipe dédiée **à ce projet** :

Vous trouverez ci-dessous l'ensemble des moyens humains dédié à cette opération.

De l'étude du dossier à la réception du matériel, l'ensemble de ces prestations sont supervisées par un seul et même service, le bureau d'études.

Durant la totalité de notre intervention sur site, présence quotidienne du responsable technique **Monsieur BRET DREVON**.

	Noms	Post occupé	Formations	Expérience professionnelle	Certifications
SERVICE BUREAU D'ÉTUDES					
Personnel d'encadrement et de phase d'études	M. ALVES Harry	Responsable bureau d'études En charge du bureau d'études dans sa globalité, études techniques, pièces graphiques, suivi chantier, commandes, fournisseurs etc...	BAC STI GE BAC Professionnel TMSEC BTS Pro fluides énergies environnement Licence Pro expert énergétique	8 ans d'expérience aux postes chargé d'études / support des ventes HVAC 3 ans d'expérience au poste de responsable de bureau d'études	
	Mme COQUELET Maëva	Technicienne bureau d'études En charge des études techniques, des pièces graphiques	BAC pro Technicien d'étude du Bâtiment option Assistant d'Architecte	4 ans d'expérience au poste de collaboratrice maître d'œuvre 2 ans d'expérience au poste de technicienne BE	
	SERVICE ADMINISTRATIF DU BUREAU D'ÉTUDES				
	Mme FONVIEILLE Alicia	Assistante Administration des ventes	BAC STMG BTS Gestion de la PME	2 ans d'expérience au poste d'assistante administrative	
	Mme CLAIN Amandine	Assistante Administration des ventes	BEP Secrétariat Accueil	5 ans d'expérience au poste d'assistante administrative	
SERVICE TECHNIQUE					
Personnel exécution des travaux	M. BRET-DREVON Damien	Responsable technique Habilité inox, électromécanique, cuisson, froid et laverie	CAP / BEP / BAC Professionnel froid / climatisation et CAP électricien	28 ans d'expérience dont 8 ans chez HIE Equipement	Formation sur les machines GX/GP/FX/FP/AMX/TLW, HOBART Profi CN - CS Formation Electrolux
	M. ROSSO Maxime	Technicien Habilité inox, électromécanique, cuisson, froid et laverie.	BAC Pro technicien frigoriste conditionnement de l'air	6 ans d'expérience Dont 2 ans de formation en alternance chez HIE Equipement	Formation sur les machines GX/GP/FX/FP/AMX/TLW, HOBART Profi CN - CS
	M. HIE Alexis	Technicien	BAC STI, BTS Fluide énergie environnemental	5 ans d'expérience	Attestation d'aptitude fluide frigorigène catégorie n°21011227-10.

Personnel exécution des travaux		Habilité inox, électromécanique, cuisson, froid et laverie.		Dont 2 de formation en alternance chez HIE Equipement	Certification habilitation électrique BIV / BR. Formation technique de niveau 1 sur les gammes UC/PT/UF et TRAITEMENT DE L'EAU, WINTERHALTER Formation sur les machines GX/GP/FX/FP/AMX/TLW, HOBART. Profi CN - CS Formation SAV Flexi Combi & Spacecombi niveau I + II, MKN Formation Electrolux Formation Granuldisk
	M. BELMAIN Grégory	Technicien Habilité inox, électromécanique, cuisson, froid et laverie.	CAP Monteur	27 ans d'expérience dont 6 ans chez HIE Equipement	Formation sur les machines GX/GP/FX/FP/AMX/TLW, HOBART Profi CN - CS Formation Electrolux
	M. AUBENAS Maxence	Technicien Habilité inox, électromécanique, cuisson, froid et laverie.	BAC Pro SEN système électroniques et numériques BTS Maintenance des systèmes électroniques et numériques	3 ans d'expérience Dont 2 ans chez HIE Equipement	Habilitation froid / électrique
	M. BERTOMEU Enrique	Technicien Habilité inox, électromécanique, cuisson, froid et laverie.	BAC Pro électrotechnique énergie équipements communicants.	9 ans d'expérience Dont 4 ans chez HIE Equipement	Certification habilitation électrique B2V BR BC. Formation sur les machines GX/GP/FX/FP/AMX/TLW, HOBART Profi CN - CS Formation technique RATIONAL Formation Granuldisk
	M. FERY Loïc	Technicien Habilité inox, électromécanique, cuisson, froid et laverie.	BAC pro électrotechnique BTS Fluides énergie et environnement	11 ans d'expérience Dont 2 ans de formation en alternance chez HIE Equipement	Attestation d'aptitude fluide frigorigène catégorie I à IV n°14005867/5 Certification habilitation électrique BIV / BR. Formation sur les machines GX/GP/FX/FP/AMX/TLW, HOBART Profi CN - CS Formation Electrolux Formation Granuldisk
	M. VIRETTO Hervé	Technicien	BAC pro électrotechnique	24 ans d'expérience professionnelle	Formation sur les machines GX/GP/FX/FP/AMX/TLW, HOBART Profi CN - CS

		Habilité inox, électromécanique, cuisson, froid et laverie.		dont 4 ans chez HIE Equipement.	Formation Electrolux
	M. QUIQUET Elie	Technicien Habilité inox, électromécanique, cuisson, froid et laverie.	BAC Pro SEN système électroniques et numériques BTS Maintenance des systèmes électroniques et numériques	3 ans d'expérience professionnelle dont 1 an chez HIE Equipement.	Certification habilitation électrique BIV / BR.
	M. BAQUET Axel	Technicien Habilité inox, électromécanique, cuisson, froid et laverie.	Bac pro BTS Maintenance des systèmes option B systèmes énergétiques et fluidiques	1 an d'expérience dont 1 an d'alternance chez HIE Equipement	Certification habilitation électrique BIV / BR.
	M. FAURE Laurent	Responsable du service maintenance, technicien Habilité inox, électromécanique, cuisson, froid et laverie.	BAC Pro maintenance des appareils et équipements ménagers et de collectivités BEP électrotechnique Certificat d'aptitude professionnelle électrotechniques	28 ans d'expérience professionnelle dont 1 an chez HIE Equipement	Formation technique en ligne iCombi Electrique, RATIONAL Formation technique en ligne iVario, RATIONAL Formation sur les machines GX/GP/FX/FP/AMX/TLW, HOBART Profi CN – CS Formation Granuldisk
	M. CHALAYE Nathan	Technicien Habilité inox, électromécanique, cuisson, froid et laverie.	BAC PRO, BTS Fluide énergie & environnement	12 ans d'expérience dont 5 ans chez HIE Equipement	Attestation d'aptitude fluide frigorigène catégorie I à IV n°I6008389-1 Certification habilitation électrique B2V BR BC. Formation sur les machines GX/GP/FX/FP/AMX/TLW, HOBART Profi CN – CS Formation Electrolux Formation Granuldisk
	M. CHAOUI Sofiane	Technicien Habilité inox, électromécanique, cuisson, froid et laverie.	BAC pro TFCA Technicien du froid et du conditionnement de l'air BTS Fluides, énergies, domotique option B froid et conditionnement de l'air	6 ans d'expérience dont 2 ans chez HIE Equipement	Attestation d'aptitude fluides frigorigènes catégorie I

Modalités de remplacements des intervenants en cas d'absences

Notre flotte de 13 techniciens nous permet de palier à des absences exceptionnelles du personnel prévu pour ce dossier et en cas d'absences abusives nous avons la possibilité de faire appel à des adhérents de notre groupement GAFIC qui sont aux nombres de 12 dans la région.

Nous avons aussi la direction HIE ANTHONY et HIE ALEXIS qui sont eux-mêmes des techniciens confirmés qui peuvent intervenir en cas d'urgence absolue.

Nous avons la possibilité de faire intervenir le service technique des constructeurs en cas d'extrême urgence.

III. Moyens matériels

Chaque monteur possède un véhicule attitré, équipé de base d'outillage électroportatif sur batteries, d'une caisse à outils, d'appareils de mesure et est doté de pièces détachées les plus courantes.



Matériel présent dans chaque véhicule	Fonctions
Manomètre	Contrôle en salle des machines, contrôle de la pression des pompes à huile et niveau d'huile, contrôle de la surchauffe du détendeur...
Thermomètre	Contrôle et relevé de la température, Test et réglage des organes de régulation et de sécurité...
Ampèremètre	Vérification des résistances de carter, Mesure d'intensité
Détecteur électronique de fuite	Vérification de l'étanchéité du circuit frigorifique
Compresseur à air comprimé	Dépoussiérage du condenseur
Appareil de mesure du dioxyde de carbone	Contrôle et réglage de la combustion
Pompe de récupération	Récupération des gaz usagés
Soudeur à cordes	Avec système de treuil pour soudure poly corde
Caisse à outils	Exécution des petits travaux
Échafaudage, échelle	Pour les travaux en hauteur
Véhicule	Chaque véhicule est doté de pièces détachées les plus courantes : Fluides et procédé de récupération des vieux fluides, ventilateurs, régulateurs, pièces électriques...

Fiche équipement

FICHE EQUIPEMENT

PROTECTION COLLECTIVE ET INDIVIDUELLE

PROTECTION DE LA TÊTE

Protège contre les chutes d'objets et les chocs

- Casque de chantier



PROTECTION RESPIRATOIRE

Protège contre les poussières des bois et les vapeurs des produits chimiques

- Masque jetable à poussière



PROTECTION DES YEUX

Protège contre les projections, éclats, poussières

- Lunettes de protection
- Lunettes de soudeur
- Visière protection



PROTECTION AUDITIVE

Protège du bruit en atelier et sur chantier lors du travail dans un environnement bruyant

- Bouchon d'oreille/Casque



VETEMENTS DE TRAVAIL

Protègent le corps et la peau

- T-shirt/Polo
- Pantalon anti-coupure
- Polaire/Veste



PROTECTION DES MAINS

Protège contre les blessures et le contact avec des produits dangereux

- Gants de manutention
- Gants NITRIL
- Gants anti-coupure
- Gant protection électricité
- Gant anti-piqûre



PROTECTIONS COMPLEMENTAIRES

- Jeu de tournevis isolés
- Ruban de signalisation
- Trousse 1er secours

CHAUSSURES DE SECURITE

Protègent contre les chutes d'objets, les chutes et les perforations, les glissades.

- Chaussures de sécurité

Notre groupement

Nous adhérons au GAFIC depuis 2013 !

Créé en 1965, le GAFIC est aujourd'hui le premier groupement des distributeurs et installateurs français.

Disposant d'une plateforme de distribution au centre de la France avec ses 7500m² de superficie de stockage et ses 4500 références stockées, le GAFIC garantit à ses adhérents une logistique rapide et efficace, un service achat performant et une connexion permanente sur la disponibilité des produits.

GAFIC nous propose un système de catalogues à thèmes nous permettant une communication claire et efficace avec nos clients.



Nos fournisseurs



IV. Démarches environnementales, gestion des déchets

Notre implication dans la protection de l'environnement et de la gestion des déchets est un des axes majeurs pour notre société.

Procédures ou contrat concernant la gestion des déchets de l'entreprise :

Nous sommes limités à la réduction des déchets car les matériels nous sont livrés avec une protection afin de ne pas être endommagés par le transport.

Cependant nous nous engageons à trier nos déchets par nature et les évacuer vers un centre de traitement à chacune de nos interventions.

Ces espaces sont présents au sein de l'entreprise et permettent leur dépôt avant leur enlèvement par des sociétés agréées dans un centre de tri de proximité.

Nous recherchons constamment les meilleures filières de proximité disponibles pour le recyclage dans des conditions économiquement acceptables.

Une déchèterie privée à notre disposition : La société BRET-DREVON est située au 254 rue Louis Néel, 38340 à Voreppe. Elle propose ses services dans le domaine de la valorisation et du recyclage des déchets.

Valorisation du papier, du carton, de la ferraille, des métaux, du plastique d'emballage, des gravats, les DIB en mélange, le bois.

Nous n'utilisons pas les bennes de chantier, nous les évacuons.

Nous disposons d'une benne à bois, d'une caisse de recyclage des pièces détachées ainsi qu'une benne à métaux :



Démarche mise en place au sein de l'entreprise pour favoriser la protection de l'environnement :

Conformément à la Directive 2008/98/CE

- Réduire la production de déchets.
- Renforcer la prise en compte des déchets de chantiers.
- Faire évoluer les pratiques environnementales du secteur des Grandes Cuisines (Certification QUALICUISINE).

Dans notre gestion d'approvisionnement nous favorisons le regroupement des commandes et l'option de livraison sur site pour les matériels qui le permettent afin de minimiser l'impact du transport sur l'environnement. Notre méthode de travail, les emballages liés au transport et à la protection des équipements sont triés systématiquement par nature.

Voir ci-dessous la nature des déchets liés à notre intervention :

- Plastiques, carton, papier, métal, bois.

Le recyclage et la valorisation des déchets ainsi que la récupération des pièces détachées font partie intégrante de notre procédure de protection de l'environnement.

Notre société s'engage à respecter la « Charte de chantier vert » pour la gestion sélective des déchets du chantier.

Nos partenaires et/ou fournisseurs s'engagent à respecter le décret 2005-829 du 20/07/2005 relatif aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques. (DEEE)

Développement durable...

Dans le but de réduire les émissions de CO₂, notre entreprise dispose de véhicules électriques et met à disposition pour les commerciaux des véhicules non polluants pour les déplacements en centre-ville.

Nous avons mis en place un abri de vélo afin d'encourager nos collaborateurs à utiliser un moyen de transport écologique.

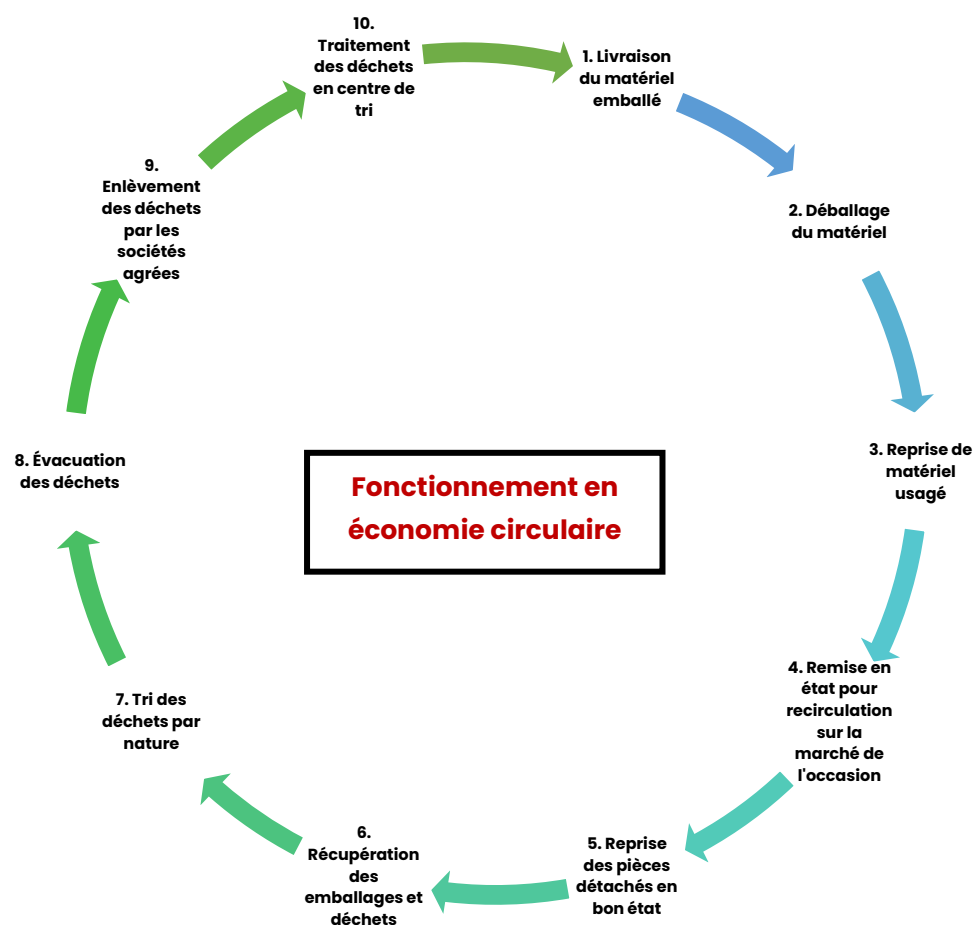
Nous sommes dans une zone très bien desservi par les transports en communs, la gare de Moirans est située à seulement quelques minutes de nos locaux.

Nos engagements au quotidien...

Nous avons également des démarches quotidiennes dans l'entreprise pour limiter notre impact sur l'environnement :

- Limitation des impressions papiers en favorisant les échanges par mail.
- Dématérialisation des documents commerciaux, catalogues fournisseurs etc. De plus, notre archivage est entièrement dématérialisé.
- Depuis octobre 2022, un site en ligne permettant le « Click & collect ».
- Recherche constante de papiers limitant l'impact sur l'environnement. Nous utilisons du papier certifié ECOLABEL qui répondent aux normes ISO 9001 et ISO14001.
- Favoriser les achats de proximité.
- Mise en place de réunions en visioconférence afin de limiter les déplacements.
- Nous limitons notre consommation énergétique en régulant le chauffage et la climatisation.
- *Projet en cours : Mise en place de panneaux photovoltaïques.*

Démarche mise en place au sein de l'entreprise pour fonctionner en économie circulaire :



Démarche mise en place au sein de l'entreprise pour favoriser l'économie sociale et solidaire :

Nos clients sont des professionnels de la cuisine, nous avons des établissements publics ou privés à Grenoble, Lyon et Chambéry.

Nous travaillons depuis plusieurs années avec les associations telles que les associations caritatives ou EMMAUS, les Restos du Cœur etc.

Nous les aidons en leur proposant des tarifs préférentiels et notamment avec du matériel d'occasion ou des pièces récupérés.

Nous sponsorisons également les associations de Moirans dont : Fraternelle Rugby Moirans, Fédération des chasseurs de l'Isère.

Ainsi, nous sommes sensibles à l'économie sociale et solidaire dans notre recrutement.

V. Organisation et méthodologie du chantier et moyens utilisés pour la sécurité du chantier

Période de préparation

Nous commençons par une réunion de démarrage pour faire une mise au point avec le Maître d'Œuvre et le Maître d'Ouvrage.

Fourniture des fiches techniques des matériels à la Maîtrise d'Ouvrage pour validation des équipements proposés.

Notre délai d'intervention sera transmis à l'OPC (conforme au mémoire technique).

Fourniture du PPSPS et visite d'inspection commune.

Prise en compte des accès au chantier.

Respect des plans et des prescriptions techniques demandées.

Prévision des approvisionnements sur site.

Maintien en bon état de fonctionnement des outillages et du matériel nécessaires à la réalisation des travaux.

Contrôle permanent de l'encadrement pour s'assurer de la bonne conformité de nos installations, avec la fourniture de l'attestation d'autocontrôle effectuer toute au long du chantier.

La présence hebdomadaire de notre bureau d'études sur le chantier, nous permet de faire face aux aléas des travaux, nécessitant parfois des modifications de plan par notre bureau d'étude en interne.

Réalisation des études d'exécution, fourniture des plans dans les quinze jours suivant la signature du marché.

Diffusion des plans aux différents lots techniques concerner, après validation du bureau d'études cuisine et de l'architecte.

Vérification sur site des réservations et validation auprès des entreprises.

Synthèse avec les différents corps d'état.

Réunion en interne entre le bureau d'études et le responsable des techniciens.

Analyse de notre mission pour assurer une bonne prise en main de l'opération par nos techniciens monteurs.

Fourniture par le bureau d'études interne des éléments nécessaires à la mise en place des équipements, plans techniques et listes des équipements, schéma de montage.

Résumé des comptes-rendus de chantier.

Interfaçage avec les autres corps d'état

Nous intervenons le plus souvent à l'intérieur des bâtiments donc peu d'interactions avec les corps d'état exerçant leur mission en extérieur excepté l'état de la voirie pour planifier la livraison du matériel.

De par notre expérience nous pouvons constater que lors de nos interventions les chantiers se situent généralement à un stade d'avancement proche de la fin, ce qui limite notre interfaçage avec les autres corps d'états.

Nous avons néanmoins besoin de la présence de l'électricien et du plombier pour la mise en service de leur réseau fluide.

Nuisances sonores du chantier

Nous respecterons les horaires prévus pour ce chantier.

La livraison des équipements se fera sur une journée avec un véhicule adapté de 15m³ (petit modèle, non bruyant, limitant les émissions de Co₂).

Nous intervenons à l'intérieur du bâtiment ce qui réduit les propagations de bruit sur l'extérieur et la gêne occasionnée sur le voisinage.

Nous utilisons de l'électroportatif sur batterie de marque de grande notoriété (Hilti). Celui-ci est renouvelé régulièrement et nous investissons pour être à la pointe de la technologie.

En principe notre intervention n'engendre pas de nuisance importante, car nous installons principalement du mobilier. Nous n'utilisons pas de gros

outillage bruyant, mais uniquement de l'outillage manuel non-bruyant (pince, tournevis, matériel électroportatif à batterie etc.)

Dans le cas présent, si nous sommes amenés à faire du bruit, une demande sera présentée au Maitre d'Ouvrage et Maitre d'Œuvre pour validation. Ainsi un planning d'intervention avec des plages horaires pourra être établi afin de ne pas déranger le personnel intervenant et le voisinage.

Nous veillerons à ce que toutes les ouvertures soient closes afin de limiter la propagation des nuisances vers l'extérieur.

Gestion de l'approvisionnement sur le chantier

Tous les moyens seront mis en place pour respecter les délais d'approvisionnements.

Après validation de l'état des locaux par notre conducteur de travaux (accès, sols, plafonds et revêtements réalisé), nous organiserons la livraison avec l'accord de la Maitrise d'Ouvrage et la Maitrise d'Œuvre et en s'assurant de la mise en sécurité du bâtiment.

L'adresse du site ainsi qu'un plan d'accès au chantier sera communiqué à nos transporteurs afin que ceux-ci puissent respecter les procédures de livraison mise en place sur le chantier, et ainsi travailler dans des conditions de sécurité optimales.

Lors de la livraison un technicien sera chargé de la sécurité et du balisage de la zone. Nous mettrons en place une équipe chargée de la réception et du contrôle des livraisons directement sur le site.

Contrôle interne entreprise

Notre matériel est vérifié à la réception par nos magasiniers en s'assurant de l'état et la bonne conformité, ce qui nous permet d'avoir une bonne réactivité s'il y a un problème.

Conformité du matériel commandé, stockage dans des locaux adéquats et protection des équipements, phase sous la responsabilité de notre gestionnaire.

Autocontrôle

L'ensemble de nos techniciens ont une mission d'autocontrôles pour les tâches qu'ils effectuent tout au long des travaux.

De plus un second contrôle est effectué par le responsable de chantier à la fin de chaque journée de travail.

Et enfin le conducteur de travaux ainsi que le bureau d'études réalisent en plus des réunions de chantier, des visites ponctuelles pour s'assurer du bon déroulement du chantier.

Gestion de la levée des réserves pour ce chantier

En amont de la visite de levée de réserves, le responsable chantier et le bureau d'études effectueront un contrôle afin d'optimiser et d'anticiper le listing éventuel des réserves. Une équipe de techniciens déjà présente sur le chantier sera chargée de traiter l'ensemble des réserves vu par notre personnel.

Suite à la levée des réserves et afin de gérer avec qualité et réactivité, nous mettrons en place une équipe de techniciens qualifiés pour résoudre l'ensemble des problèmes dans les délais impartis.

VI. Dispositions mises en place pour garantir le respect des délais d'exécution

La société HIÉ ÉQUIPEMENT s'engage à respecter le planning d'exécution. De plus, le planning DCE reflète bien la durée d'intervention réelle.

Pour respecter ce planning les commandes seront passées à la notification du marché avec livraison sur ordre ou stockage dans nos entrepôts (minimum un mois avant notre intervention).

Nous participerons à l'ensemble des réunions de chantier afin de suivre son avancement et ainsi d'anticiper notre intervention.

Le chantier est suivi par notre équipe du bureau d'études qui comprend plusieurs personnes capables de suivre et de prendre les décisions nécessaires pour respecter les délais d'exécution.

En cas de retard occasionné par les autres corps d'état, nous avons la possibilité de renforcer nos équipes en les doublant voire plus, selon le besoin (travail de nuit ou week-end), possibilité d'être assisté par certains constructeurs pour l'installation.

Enfin, l'entreprise ne procède pas à une fermeture annuelle ; un système de roulement pour les congés est mis en place afin que nous disposions en permanence du personnel nécessaire pour assurer les travaux en cours.

➤ **Présentation et justification de l'optimisation éventuelle du délai prévu**

Le matériel est réceptionné et validé à notre magasin deux semaines avant l'échéance du chantier.

Déroulement du chantier depuis la notification

Régularisation de tous les documents administratifs

Passage des commandes, vérification des délais, lancement des plans de fabrication des inox pour validation avant fabrication.

Réception et vérification du matériel dans notre entreprise.

Visites du chantier pour s'assurer de l'évolution des autres corps d'état afin d'intervenir dans les meilleures conditions (accès, sols, plafonds et revêtements réalisés).

Après chaque visite, un rapport précis sera communiqué au BE et MO.

- Livraison et mise en place des équipements. (1 demi-journée)
- Installation et raccordement. (2 journées)
- Nettoyage, enlèvement et tri des déchets selon leur nature avec évacuation vers un centre de traitement. (1 demi-journée)
- Mise en service, essais du matériel et finition. (1 demi-journée)
- Validation de fin de travaux par le bureau d'études. (1 demi-journée)
- Formation du personnel utilisateur. (1 demi-journée, 1 formateur, date à convenir).

	DURÉE	lundi 21 octobre 2024	mardi 22 octobre 2024	mercredi 23 octobre 2024	jeudi 24 octobre 2024
Réalisation des plans de réservation fluides pour validation avant diffusion		J+8 après réception de l'OS			
Livraison de l'ensemble du matériel et mise en place	1 demi-journée	3 techniciens			
Installation et raccordement des équipements	2 journées		4 techniciens	4 techniciens	
Nettoyage, traitement et tri des déchets	1 demi-journée				2 techniciens
Mise en service des équipements, essais et finition	1 demi-journée				2 techniciens
Validation de fin de travaux avec responsable chantier	1 demi-journée				2 techniciens
Formation du personnel	1 demi-journée	A convenir avec les utilisateurs			

Détails de la phase chantier :

- Démontage et évacuation du matériel existant
- Recyclage du matériel
- Nettoyage des locaux
- Mise en place du matériel neuf
- Raccordements fluidiques (Purge, contrôle des tensions etc.)
- Finitions des raccordements inox, joints
- Nettoyage final
- Essais et mise en route
- Formation du personnel par HIÉ EQUIPEMENT
- Formation du personnel par le constructeur

VII. Délai du matériel

Vous trouverez ci-dessous les délais annoncés par nos constructeurs pour l'ensemble du matériel proposé :

- **BOURGEOAT**, délai de l'ordre de 10 jours ouvrés sous réserves de disponibilités à réception de la commande ferme.
- **EDAFIM**, départ usine sous 4 semaines, sous réserves de disponibilités à réception de commande ferme.
- **MERIAL**, départ usine sous 15 jours, sous réserves de disponibilités à réception de la commande ferme.
- **REALINOX**, départ usine sous 4 à 5 semaines suite à la validation des plans et réception de la commande ferme.
- **VAUCONSANT**, départ usine sous 4 à 5 semaines suite à la validation des plans et réception de la commande ferme.
- **HOBART**, départ usine sous 15 jours, sous réserves de disponibilités à réception de la commande ferme.
- **TELEWIG**, départ usine sous 4 à 5 semaines à réception de la commande ferme.



Nous avons l'avantage de pouvoir profiter des SAV et pièces détachées de proximités et disponibles à Lyon dans les agences techniques de certains de nos constructeurs, tel que **HOBART** dans ce cas-là.

Vous trouverez en annexe, la méthodologie de notre fournisseur TELEWIG sur la pose des portes et chambres froides.