



Création d'un restaurant scolaire à Saint-Siméon de Bressieux

PRÉPARÉ PAR



LOT 14 : Equipements de cuisine

1. Moyens matériels et moyens humains affectés au chantier

A. Moyens matériels prévus spécifiquement pour le chantier

LOGICIEL

- 1 logiciel intégré de suivi : **PROSERVICE** pour l'administration des ventes
- 1 logiciel de planification **VISUAL PLANNING**

VÉHICULES

- **Véhicules pour la livraison** : nous utiliserons 1 camion de 20 m² à hayon équipé avec un transpalette, diable manuel, protection d'emballage, sangles, étiquetages fluorescents...
- **Véhicules pour les techniciens de chantier** : les véhicules de nos équipes sont équipés en petit outillage pour le chantier : Scies circulaires, postes de soudage, oxygène acétylène, testeurs, chalumeaux, pompes à vide, matériel de raccordement, ventouses, chèvres...
- **Véhicules pour les équipes du SAV** : nos chauffeurs-livreurs habilités à intervenir sont équipés de tous les moyens de levages mécaniques nécessaires au déchargement des équipements et permettant ainsi de réduire au maximum le nombre de personnes intervenants lors du déchargement.



ÉQUIPEMENT PAR TECHNICIEN

- 1 smartphone par technicien
- 1 tablette (avec liaison extranet)
- 1 kit EPI & 1 badge professionnel nominatif
- 1 kit hygiène & 1 trousse de secours
- 1 site extranet exclusif

POUR LES INTERVENTIONS DE SERVICE APRES VENTE : UN STOCK DE PIÈCES DÉTACHÉES

Nous disposons d'un stock de pièces usuelles dans notre agence pour une gestion fine et pertinente des pièces détachées. La plupart des accessoires nécessaires aux réparations sont donc disponibles en permanence.

POUR LA VÉRIFICATIONS, TESTS ET RÉGLAGES

Détecteurs de gaz, pompes à vides, analyseurs de combustion, anémomètres électroniques, et manomètres électroniques.

POUR L'INSTALLATION

Nos équipes sont équipées de coffrets de chantier, dérouleurs, chalumeaux oxhydriques, compresseurs d'air 50L, carotteuses, meuleuses. Ils sont équipés également d'enrouleurs (30m - 2,5mm²), d'éclairage de chantier halogène, de boîtiers de répartition d'alimentation courant, des mégohmmètres et des télémètres laser.

POUR LE NETTOYAGE QUOTIDIEN ET LES ÉVACUATIONS

Nous reprenons nos emballages et avons par véhicule un aspirateur de chantier, balais, gants, pelles et poubelles avec sacs.

POUR LA SÉCURITÉ DES TECHNICIENS

Chaque technicien dispose de son propre matériel EPI (Équipement Individuel de Sécurité) : casques, lunettes, gants, masque à gaz, trousse à pharmacie, extincteur... Ainsi que, des vêtements professionnels été/hiver composée de chaussures de sécurité, tee-shirts, polos, pantalons et blousons spécifiques à l'entreprise.

Un livret de sécurité est transmis à chaque technicien, accessible en version papier dans leur véhicule et en permanence en version dématérialisée sur leur tablette.

POUR LES SOUDURES

Nos compagnons bénéficient de postes de soudure (argon et à l'arc), de chalumeaux oxygène, acétylène. Par ailleurs, notre usine de fabrication d'inox sur-mesure en interne : CONCEPTINOX, sera disponible pour réaliser les pièces de finition inox du chantier.

POUR LES INTERVENTIONS DE SERVICE APRES VENTE : UN STOCK DE PIÈCES DÉTACHÉES

Nous disposons d'un stock de pièces usuelles dans notre agence pour une gestion fine et pertinente des pièces détachées. La plupart des accessoires nécessaires aux réparations sont donc disponibles en permanence.

LISTE MATERIELS	INSTALLATION CUISINE
<i>Perforateurs</i>	x
<i>Meuleuses et perceuses</i>	x
<i>Scies circulaires pour coupe des rails Mupro</i>	x
<i>Transpalettes, diables manuels et électriques</i>	x
<i>Petits outillage</i>	x
<i>Camions à hayon</i>	x
<i>Chalumeaux oxygène, acétylène (petit & moyen)</i>	x
<i>Protections d'emballage, sangles, étiquetages</i>	x
<i>Protections d'emballage, sangles, étiquetages</i>	x
<i>Enrouleurs</i>	x
<i>Aspirateurs industriels</i>	x
<i>E.P.I</i>	x
<i>Postes de soudures (argon et à l'arc)</i>	x
<i>Télémètres laser</i>	x
<i>Echelles et escabeaux</i>	x
<i>Boîtiers de réparations d'alimentation de courant</i>	x
<i>Palan et élingues (500KG et 2 tonnes) avec manilles</i>	x
<i>Elévateurs électriques, chèvres</i>	x
<i>Test Elmo+</i>	x

B. Moyens humains prévus spécifiquement pour le chantier

Nous nous engageons à garantir un encadrement compétent pour mener à bien ce chantier conformément au calendrier d'exécution. Notre équipe de supervision comprendra un Responsable de projet dédié, votre interlocuteur principal tout au long du programme. De plus, nous aurons à bord un Responsable et un Technicien du bureau d'études, ainsi qu'un Conducteur de travaux en liaison directe avec toutes nos équipes sur le terrain. Cette composition du personnel d'encadrement assure une gestion intégrée et efficace du projet à chaque étape.

RESPONSABLE DE PROJET



Pierre MOREL
Responsable Projet

Fort de **10 ans d'expérience** dans le milieu de la grande cuisine et diplômé en restauration, Pierre est le point d'entrée de chaque demande concernant les études du projet. Il assure la coordination des études d'exécution et reste le garant de la qualité et de la rapidité de la communication liées aux études d'exécution.

**Qualification : B.T.S.
Hôtellerie-Restauration
et Licence d'Ingénierie**

BUREAU D'ÉTUDES



Fabienne BODEI
Resp. bureau d'études

Depuis 10 ans, Fabienne est à la fois une manageuse, une commerciale et une technicienne. Elle assure l'interface avec le client pour le suivi du projet. Elle dispose de solides connaissances à la fois en conception, en exécution, en informatique et en gestion de projet.

Qualification : Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité ingénierie, conception, organisation et gestion des systèmes de restauration collective



Antoine BARTHELEMI
Tech. Bureau d'études

Antoine participe depuis 3 ans à l'élaboration du dossier d'appel d'offre. Il doit réaliser les plans de calepinage des cloisons et la sélection des équipements frigorifiques avec accessoires et se charge des différents calculs à effectuer. Il définit le cahier des charges, le devis de production ainsi que tous les éléments nécessaires à la réalisation d'un projet.

Qualification : Licence pro hôtellerie et tourisme spécialité ingénierie.

EXÉCUTION



Fabrice GAHNKE
Conducteur de travaux

Conducteur de travaux et Chef de chantier depuis plus de 20 ans, Fabrice supervisera toutes les étapes du chantier et sera présent à chaque réunion avec les différents corps d'état ainsi que la maîtrise d'œuvre. Présent quotidiennement sur le chantier, il est un lien essentiel à la coordination de nos équipes.

Qualification : Bac Professionnel Electrotechnique et IUT Génie Mécanique

ÉQUIPE CUISINISTES

2 Techniciens cuisinistes



Fabrice MARTIN
Cuisiniste
*Qualification : CAP électricité,
Bac+2 Électromécanique*



Christophe BERGERY
Cuisiniste
*Qualification : CAP
Électromécanique*

MANUTENTIONNAIRES

2 Manutentionnaires



Alexis CAMAGNE
Manutentionnaire
*Qualification : CAP
opérateur logistique*



Henri RIVIERA
Manutentionnaire
*Qualification : BEP
logistique et
commercialisation*

ÉQUIPE ISOLEURS

2 Techniciens isoleurs



Nathan CARUANA
Isoleur
*Qualification : CAP
électricité, Bac+2
Électromécanique*



Mickael MICHAILDIS
Isoleur
*Qualification : CAP
Électromécanique*

METTEURSAU POINT

1 Metteurs au point



Benjamin VINCENT
Metteur au point
*Qualification : Bac+2
Électromécanique*



2. Méthodologie du chantier tâche par tâche et moyens utilisés pour la sécurité du chantier

A.Méthodologie

Pour un chantier efficace notre atout n°1 c'est avant tout la communication. Une équipe d'exécution qui travaille main dans la main : Du chef de projet à l'administration des ventes, la logistique, la planification, le magasinier, les livreurs, le conducteur de chantier et les techniciens qui interviennent.

EN AMONT

Après les études d'exécution nécessaires réalisées par nos bureaux d'études exécution ainsi que les plans et documents techniques (implantation matériel, réservations, plans de détails, bilans fluides..)

1. GESTION DES COMMANDES

L'intégralité des commandes est passée minimum 10 SEMAINES avant notre première intervention prévue sur chantier, de manière à pouvoir anticiper en cas d'avance sur travaux ou de retards éventuels de fabrication.

Sachant que le délai de fabrication maximum est de 8 semaines. Nous demandons à tous nos fournisseurs de fabriquer le matériel et le mettre à disposition dans leurs usines. Le déblocage de la livraison se fait sur ordre de livraison par mail ou télécopie; c'est à ce moment que nous indiquons l'adresse de livraison. Cela permet d'éviter des livraisons non désirées sur chantier.

RÉUNION PRÉPARATOIRES : ETUDES ET CHANTIER

- Réunion en interne avec les techniciens bureau d'études et le responsable développement
- Réunion en interne et calage de projet avec les encadrants et les techniciens
- Réalisation et transmission du planning d'intervention définitif
- Établissement et diffusion du PPSPS

RÉUNIONS INTERMÉDIAIRES

Des réunions intermédiaires sont organisées à chaque point sensible du projet, liés à chaque étape cruciale du chantier : mise en place des cloisons isothermes et équipements liés, installation des équipements de cuisine.

Elles sont complémentaires aux réunions de chantier organisées par le maître d'oeuvre et sont un outils qui permet à nos équipes de suivre en temps réel le chantier, notamment le contrôle des plans exécutable, réservations, plomberie, électriques et frigorifiques

VÉRIFICATION PRÉALABLE

Avant l'exécution des études et plans, le responsable de projet appuyé par nos techniciens d'études d'exécution, réalisera les relevés sur site nécessaires afin de valider définitivement les contraintes techniques et architecturales de votre projet (dimensionnement, passages et accès...). Il communiquera nos besoins aux autres corps d'état, et transmettra les plans pour caler le projet et l'implantation du matériel (attentes électriques, eau...) Il vérifiera avant l'intervention de nos équipes les ouvrages réalisés par les lots précédents afin d'éviter les pertes de temps. Et participera aux réunions préalables avec la maîtrise d'oeuvre, le coordinateur technique/SPS.

LIVRAISON SUR SITE

Les livraisons pour le chantier seront planifiées en amont suivant un planning préétabli lors des réunions de chantier pour éviter le maximum de nuisances sonores, sur chantier, des va-vients trop fréquents, mais aussi pour des questions d'écologie et de règles sanitaires. Un soin particulier sera apporté à la vérification des passages libres des portes pour l'introduction du gros matériel.

EXECUTION

ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

- Pose et fourniture des vestiaires
- Fourniture et pose des équipements de cuisine
- Pose et mise en place du tabling inox, des meubles plonges et meubles neutres
- Installation et fixation des rayonnages des stockage
- Fourniture et pose des équipements de laverie, lave vaisselle à capot
- Raccordements électricité et eaux, essais et réglages
- Mise en service
- Installation des portes de service

FIN DE L'OPÉRATION

NETTOYAGE

Nos techniciens assurent le nettoyage des locaux utilisés conformément à nos engagements et dispositions prises sur les questions d'hygiène, de sécurité et de gestion des déchets et nuisances visuelles.

- Evacuation des emballages
- Nettoyage et désinfection des équipements installés et des salissures provoquées lors de l'installation.

FIN DE CHANTIER

a) O.P.R. et levée des réserves

Les OPR constituent l'étape la plus sensible du chantier où l'on doit FINIR LE CHANTIER. Les suggestions de finitions permettent ainsi de valoriser le travail de chacun. Notre engagement : une bonne fin de chantier pour UNE BELLE CUISINE.

b) DOE (Dossiers d'Ouvrages Exécutés)

Les Dossiers d'Ouvrage Exécutés seront transmis le jour de la réception du chantier. Ils comprennent plusieurs exemplaires papiers et clé USB ou CD, comprenant notamment:

- Plans d'implantations
- Plans de réservations : maçonnerie / électriques / hydrauliques/CVC
- Documentations techniques
- Documents marché obligatoires

c) GPA (Garantie de Parfait Achèvement)

La GPA nous impose de réparer pendant la période de garantie tous les désordres signalés au procès-verbal des travaux, pour cela le chargé d'affaires fera l'état des actions à mener en fonction des spécialités pour affecter aux techniciens (froid, cuisine, panneau) la résolution des problèmes écrits ou PV de réception.





SUIVI ET GARANTIE DES ÉQUIPEMENTS

Notre prestation comprend la garantie sur le matériel et ses composants pendant une durée de **2 ans**. Tout matériel remplacé pendant la période de garantie bénéficie à son tour d'une prolongation d'une nouvelle période légale.

Cette garantie comprend :

DÉPLACEMENT

MAIN D'OEUVRE

PIÈCES DÉTACHÉES

Sont également inclus les interventions et essais nécessaires et réglementaires. A chacune de ces interventions, un bon d'intervention sera remis au maître d'ouvrage, fournissant toutes les informations concernant les tests ou réglages effectués et matériels remplacés... Un service Après-Ventes dédié vous accompagne dans la prise en charge de la garantie de vos équipements pendant cette période.

*Nous faire confiance,
c'est avant tout le choix de la sérénité.*

**GARANTIE
2 ANS**

Notre service SAV

2 ANS
GARANTIE

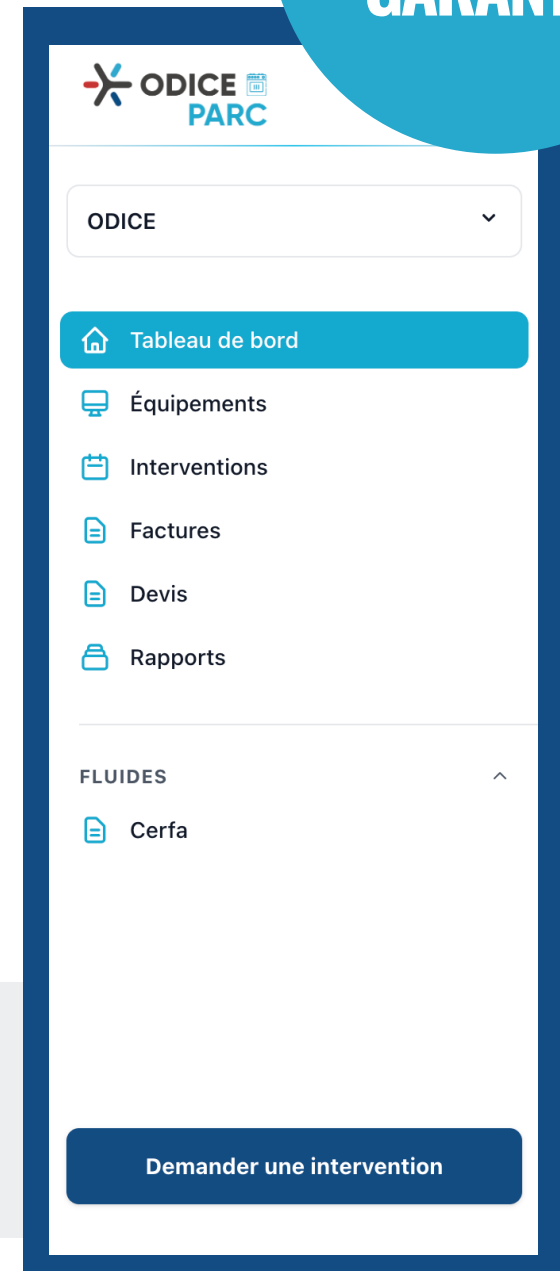
La garantie sur le matériel inclura une visite d'entretien annuelle dans le cadre d'un contrat de type préventif couvrant l'ensemble du matériel spécifié dans ce lot. Ce contrat prendra en compte la maintenance des appareils, avec une durée moyenne de 1 heure et 30 minutes par machine.

NOTRE ORGANISATION GPA

- **Disponibilité** : Par notre PC SAV du lundi au vendredi de 8h à 18h et en astreinte (option 7j/7j) et 24h/24h
- **Expertise reconnue** : Notre expertise des installations spécifiques aux technologies laverie.
- **Réactivité** : Une demande d'intervention rapide par mail, téléphone ou via votre accès personnel à notre outil exclusif : Odice Parc. Tous nos techniciens sont équipés de portable et tablettes en liaison directe avec notre application.
- **Renfort** : Avec le groupe Odice c'est l'assurance d'une force de frappe importante dans tout le sud de la France. C'est une centaine de techniciens expérimentés et qualifiés qui peuvent nous rejoindre et prendre le relai sans affaiblir notre activité ou celle d'une autre agence.

Notre logiciel exclusif ODICE PARC : un accès et un suivi personnalisé pour nous et pour vous !

Cet outil nous permet de suivre gratuitement toutes les interventions effectuées sur site. Vous pouvez y consulter le suivi détaillé, toutes les informations relatives à vos installations : fiches techniques, nombre d'intervention (par appareil, par famille, par marque...), l'historique de vos devis, vos factures en PDF.



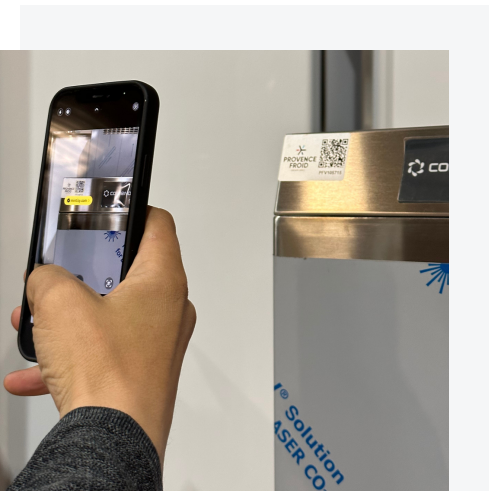
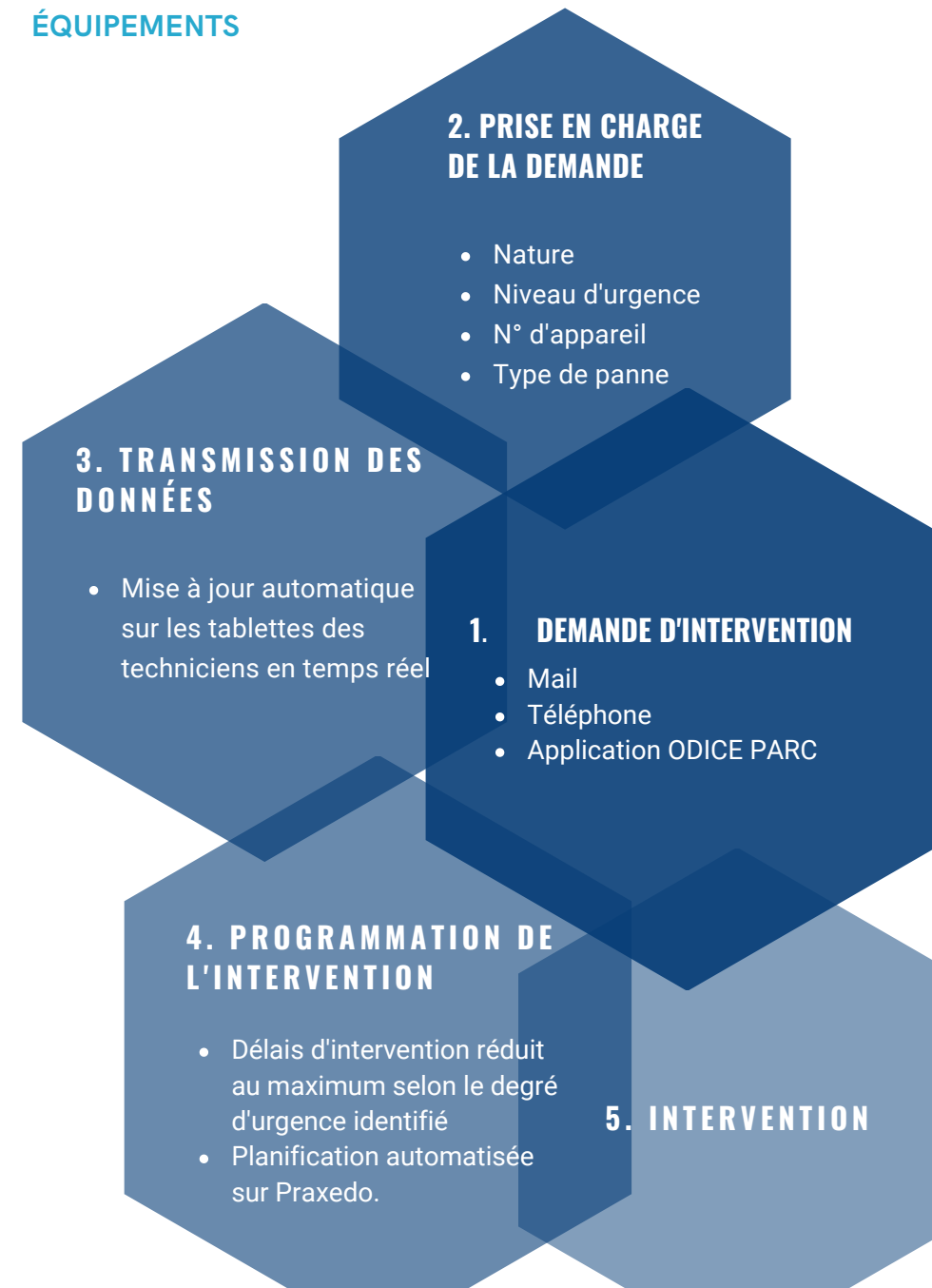
PRISE EN COMPTE DES DEMANDES D'INTERVENTION

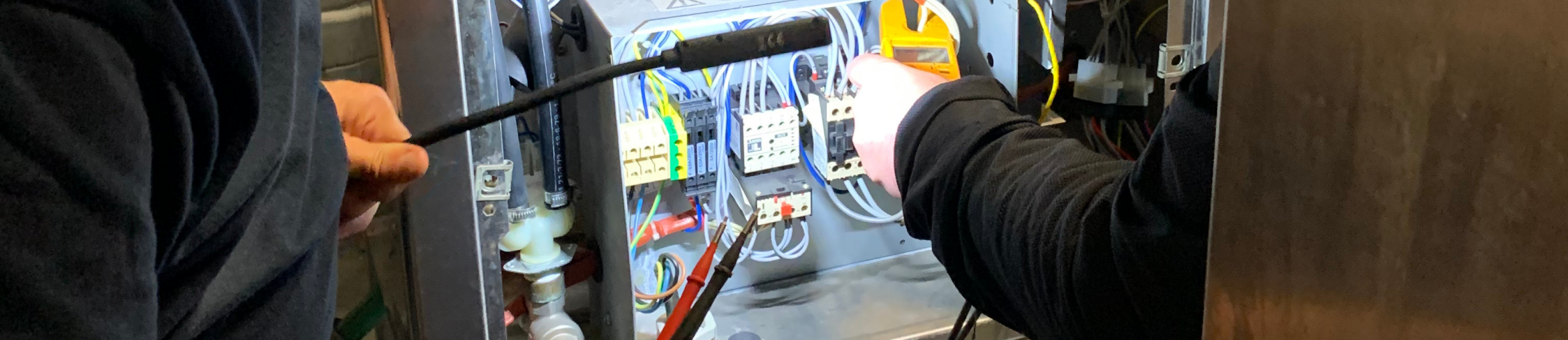
Vous avez 4 moyens de nous contacter pour indiquer une demande d'intervention :

- **Par téléphone**, auprès de Elodie qui prendra votre appel et votre demande
- **Par email** à l'adresse du service: sav@martinon.cc
- **Via votre accès personnel** à notre outil exclusif : Odice Parc (voir présentation ci-dessous) : dessus c'est très simple, un bouton vous propose d'indiquer à notre service une demande d'intervention, vous y indiquez le degré d'urgence, l'appareil concerné, vous pouvez ajouter une photo ou tout élément qui vous semble important dans la prise en charge de votre demande. En 1 clic, c'est très simple, votre demande est envoyée à notre service et nous programmons l'intervention.
- Via l'application mobile ODICE PARC, que nous avons développée exclusivement pour nos clients comme vous, vous avez juste à :

Scanner le QR Code de l'équipement ou ouvrir l'application et cliquer sur la demande d'intervention : 1 clic et nous planifions votre intervention ! (De la même manière que sur MSERP, vous avez la possibilité d'indiquer le degré d'urgence, l'appareil concerné, d'ajouter des photos, ou autres éléments...)

4 ETAPES CLÉS POUR ASSURER L'ENTRETIEN DE VOS ÉQUIPEMENTS





FONCTIONNEMENT DU SERVICE APRÈS-VENTE



INTERVENTION SUR SITE

Intervention de maintenance de notre technicien sur l'équipement en panne, effectuée de manière à réduire au minimum la gêne occasionnée.



DIAGNOSTIC ET REPARATION

Si le technicien est en possession des pièces nécessaires, le dépannage est réalisé immédiatement et l'intervention est clôturée.



SI LA REPARATION NE PEUT PAS ETRE IMMEDIATE

Un devis est établi par nos soins et communiqué au gestionnaire de site pour validation. A la réception de la pièce de rechange, l'intervention est programmée pour finaliser le dépannage et la remise en route du matériel.



FIN D'INTERVENTION

A la fin de chaque intervention notre technicien rédige une fiche d'intervention détaillée qui sera transmise par mail au gestionnaire et récupérable sur votre portail extranet dédié Praxedo

UN SAV EFFICACE & RÉACTIF

Les délais d'interventions démarrent à compter de l'envoi de la demande. Avec votre extranet vous pouvez effectuer une demande d'intervention en urgence en précisant le type d'appareil, le site concerné et le degré d'urgence.

01

**TRÈS
URGENT**

De 1h à 2h



02

URGENT

De 2h à 4h



03

**PANNE
COURANTE**

De 12h à 24h



Pour toujours plus de réactivité, nous mettons aujourd'hui un stock de pièces détachées de première urgence dans vos locaux, et ce afin de permettre une réparation immédiate si le cas le permet.

DÉLAIS D'APPROVISIONNEMENT PIÈCES DÉTACHÉES

Les délais d'approvisionnement pour les pièces détachées (hors pièces de première urgence) sont de 24 à 72 heures pour les pièces courantes, dites génériques.

Pour les autres pièces, vous serez avertis des délais, ceux-ci varient selon les fournisseurs de 48 à 72 heures (délais donnés à titre indicatifs)

Si lors d'une intervention le remplacement d'une pièce est nécessaire, nous établirons automatiquement un devis sous 48h maximum dans lequel sera détaillé :

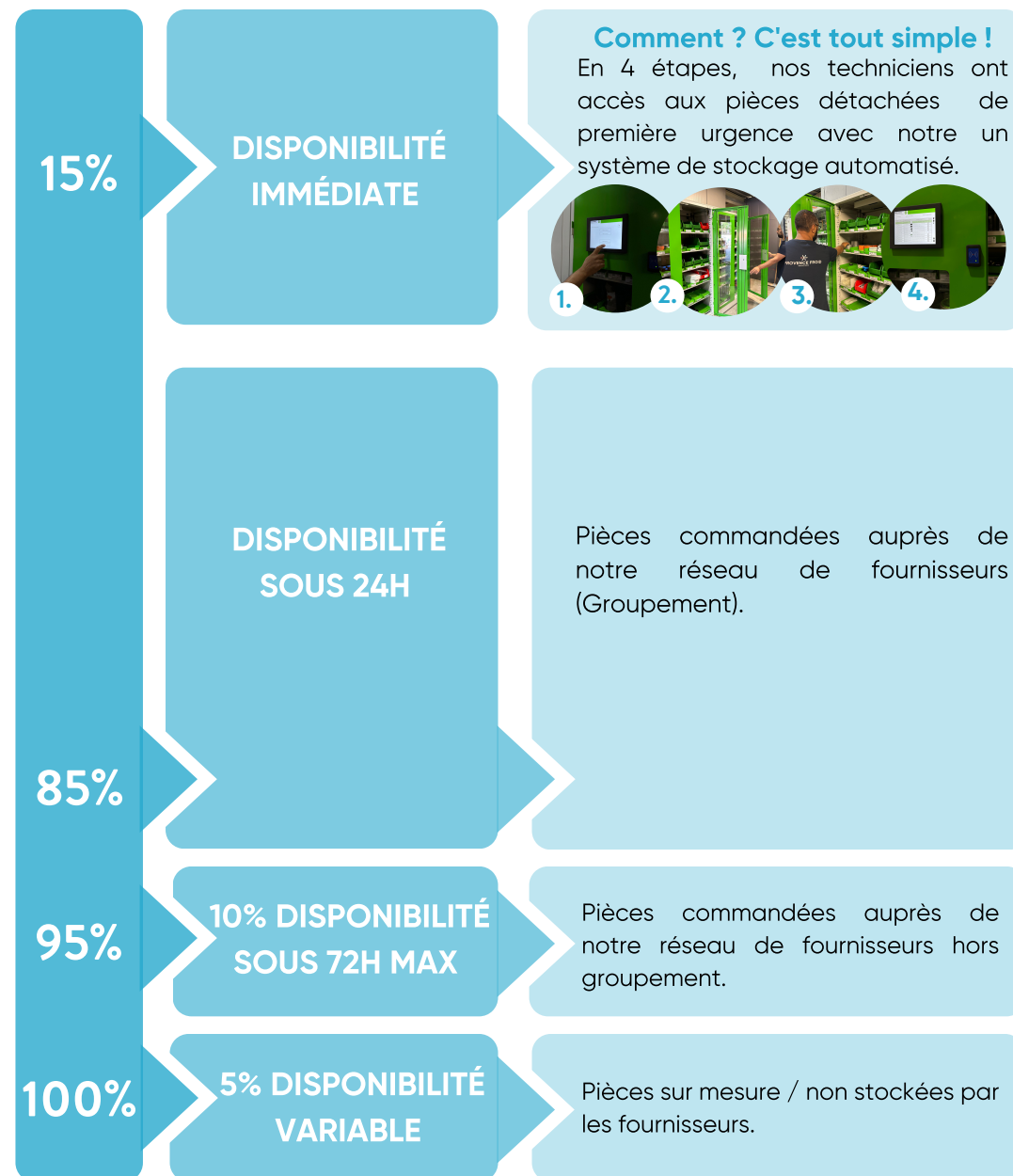
- Notre prestation
- Le prix unitaire de la pièce

ORGANISATION DE L'ASTREINTE

Dans le cadre de l'astreinte : nous intervenons pour vous dépanner 24H/24 et 7J/7. Pour cela un numéro d'astreinte vous est communiqué à la signature du marché.

En cas de panne ou de dysfonctionnement hors heures et jours ouvrables : Il vous suffit de contacter notre service d'astreinte au numéro fourni et communiquer votre numéro client. Vous serez ensuite invité à renseigner les informations pour le dépannage : nature du problème, niveau d'urgence, type de panne, type d'appareil, n° de celui-ci, en bref, la carte d'identité de l'équipement.

Via le service d'astreinte, les informations sont transmises automatiquement et en temps réel au technicien de service et au cadre d'astreinte sur tablette et mobile. L'intervention est programmée dans les plus brefs délais.



L'efficacité de notre maintenance repose sur une gestion fine et pertinente des pièces détachées de votre installation.

B. Moyens utilisés pour la sécurité du chantier

Nous accordons une importance primordiale à la sécurité du chantier. Pour atteindre cet objectif, nous avons mis en place une approche analytique visant à évaluer les risques professionnels et à élaborer un programme de prévention. Cette démarche récurrente nous permet de lutter contre les risques. Pour assurer une gestion responsable des chantiers, nous avons instauré quatre mesures clés pour garantir la sécurité des personnes et des ouvrages sur site :

- **Désignation d'un responsable dédié** : Notre conducteur de travaux est responsable de la propreté quotidienne du chantier et de la sécurité.
- **Identification et gestion des risques spécifiques au chantier** : Avant le démarrage du chantier, nous établissons un Plan Particulier de Sécurité et Protection Santé (PPSPS) pour organiser le chantier, sensibiliser les intervenants et minimiser les risques d'accidents.
- **Limitation des risques** : Nous établissons des plannings de tâches précis pour éviter les risques croisés et délimitons les zones sensibles avec un balisage approprié.
- **Formation et équipement des techniciens** : Nos techniciens sont équipés d'Équipements Individuels de Sécurité (EPI) conformes, et des réunions de formation sont organisées régulièrement. Un livret de sécurité est également fourni à chaque technicien.

La planification des interventions est effectuée en collaboration avec la maîtrise d'ouvrage et le maître d'œuvre pour minimiser les co-activités. Les zones sensibles sont balisées, et nous pouvons travailler en dehors des heures ouvrables si nécessaire. La planification nous permet également d'anticiper les ressources humaines et matérielles requises.

Pour la livraison et le déchargement, nos chauffeurs-livreurs sont équipés de moyens de levage mécaniques, réduisant ainsi le nombre de personnes impliquées. Nos techniciens arrivent sur site en tenue de travail et munis de leurs EPI individuels. Les équipements à usage unique sont jetés dans des sacs poubelles dédiés et évacués correctement.

Sur le site, nos équipes reçoivent des consignes préalables, et nous favorisons une utilisation indépendante des véhicules. Pendant les interventions, nous respectons strictement le balisage sur site, et à la fin de chaque journée, les déchets sont correctement éliminés. Toutes ces mesures garantissent un environnement de travail sûr et une gestion responsable de nos chantiers.



3.

Démarche développement durable de l'entreprise, explications relative gestion des déchets

A. Qualité des produits et des matériaux

Nous attachons une grande importance à la qualité des produits et des matériaux que nous utilisons sur le chantier.

LE CHOIX DES MATERIAUX

Nous mettons en œuvre une approche méticuleuse pour sélectionner des matériaux appropriés en tenant compte de leur impact environnemental dans le cadre du chantier.

L'un des axes forts de nos produits est de favoriser, auprès des industriels, l'éco-conception des équipements. Cette approche vise à accroître les performances des matériels en réduisant les consommations énergétiques :

- Utiliser des mousses de polyuréthane à faible indice GWP (désigne le potentiel de réchauffement global d'un gaz émis dans l'atmosphère) pour l'isolation thermique des appareils
- Panneaux de particules et colles avec faible émission de formaldéhydes et solvants organiques
- Niveau sonore maîtrisé pour le confort des utilisateurs

FILIÈRES LOCALES

Le choix de partenaire est rigoureusement sélectionnés. Des matériaux et des matériels fabriqués sur nos territoires et favoriser le local, c'est à dire : l'emploi, la qualité, la traçabilité et l'économie, ce sont des valeurs essentielles au sein de MARTINON. Un avantage pour l'économie locale mais aussi, pour l'impact carbone du transport.

- Utilisation de techniques spécifiques
- Des matières naturelles et traditionnelles qui permettent des cuissons uniques, rayonnantes, douces, puissances et économes en énergie...
- Un savoir-faire de prestige au service de la gastronomie

B. Gestion des déchets

RÉDUIRE LES DÉCHETS SUR LE CHANTIER

Avant livraison sur site nous effectuons une pré-sélection et un déballage des équipements à notre entrepôt avec extraction des déchets d'emballage de manière à réduire au maximum les déchets sur site. Nous rapatrions au fur et à mesure des déballages et des travaux les déchets dans nos camions. Le gros matériel étant livré emballé et filmé sur palettes, les palettes sont regroupées, gerbées les unes sur les autres pour être stockées dans nos camions. Les films et emballages plastiques sont ballottés et compactés pour en diminuer le volume et ensuite stockés dans nos camions. Les cartons sont aplatis et évacués également directement dans nos camions. Les autres déchets (DIS) sont ramassés puis réunis dans des sacs poubelles spécifiques. L'ensemble de ces déchets sont définitivement évacués du chantier dès le départ des techniciens ou du livreur. Nos techniciens nettoieront le chantier chaque jour après chaque intervention. Et nos camions déchargent nos déchets vers la CRM. Un rapport sur les modalités de gestion du tri de nos déchets pourra être remis lors des réunions de chantier, nous vous enverrons les bordereaux de mise en CMR.

Le traitement et la traçabilité des déchets

Ainsi, à chaque évacuation de benne, les bordereaux de suivi des déchets industriels spéciaux (DIS), et les bordereaux de suivi des déchets inertes et DIB sont renseignés et remis au prestataire SUEZ chargé de récupération et élimination. Un double est conservé. Lorsque les bordereaux sont complétés par le collecteur (transporteur et éliminateur). Nous devons veiller à ce que ces bordereaux soient remplis correctement. De plus, nous devons tenir à jour un tableau de bord de gestion des déchets comprenant.

Mesures de recyclages

- **Solution pour gérer nos déchets** : L'entreprise SUEZ s'occupe de l'ensemble du cycle de gestion de nos déchets.
- **Revalorisation du matériel récupéré via VESTO** : La revalorisation du matériel récupéré via VESTO représente une initiative novatrice et éco-responsable. Notre processus commence par la collecte minutieuse de matériel usagé, avec un accent particulier sur la durabilité et la réutilisation. Cette démarche contribue non seulement à réduire notre empreinte carbone, mais aussi à promouvoir une économie circulaire où chaque composant compte. Une fois le matériel récupéré, il est confié aux mains expertes de l'entreprise française VESTO. Pionnière dans le domaine du reconditionnement, VESTO excelle dans la restauration et la modernisation du matériel, garantissant ainsi une seconde vie fonctionnelle et esthétique à chaque article. L'engagement envers la qualité et le savoir-faire français se reflète dans chaque étape du processus. VESTO, en tant qu'entreprise professionnelle, veille à ce que le matériel reconditionné réponde aux normes les plus élevées, offrant ainsi des produits fiables et performants. En optant pour la revalorisation du matériel récupéré via VESTO, nous participons à la construction d'un avenir plus durable, tout en soutenant l'économie locale. C'est une symbiose entre l'innovation, la responsabilité environnementale et la qualité française, plaçant le recyclage au cœur de notre démarche pour un monde meilleur.

C. Prise en compte de la qualité environnementale et l'impact carbone



La prise en compte de la qualité environnementale et de l'impact carbone est devenue une préoccupation majeure dans notre société. Face aux défis posés par le changement climatique et la dégradation de notre environnement, il est impératif d'adopter des pratiques et des politiques qui favorisent la durabilité et la préservation de notre planète. Voici nos engagements :

- **Parc de véhicules** : Notre flotte de véhicules est louée et gérée directement par notre loueur ce qui permet d'avoir toujours des véhicules récents contrôlés. La moyenne de km de chaque véhicule est de 100 000 km ce qui permet un renouvellement fréquent de l'ensemble de notre parc. De plus, pour des parcoure inférieurs à 300 km journaliers, nous avons à disposition 2 véhicules électriques afin de contribuer à réduire notre empreinte carbone.
- **Optimisation des livraisons** : Nous gérons les livraisons des équipements nous-même. Nous utilisons un camion à plateau avec hayon pour regrouper les livraisons. En effet, nous préférons concentrer les livraisons directement de notre entrepôt vers le site.
- **Véhicules moins polluants** : Une prime de conduite verte a été mise en place en interne. Mais surtout, nous avons développé une politique de véhicules propres : Mise en place de véhicules dits « propres », afin de modifier et faire évoluer le parc automobile de MARTINON au fur et à mesure vers des véhicules électriques et moins polluants.
- **Optimisation de la consommation carburant** : Nous regroupons nos techniciens : pas de voyage à vide ! Les techniciens arrivent ensemble sur site et repartent ensemble durant la durée du chantier. Nous avons le choix de la mise en place d'un boîtier d'éco-conduite dans nos camions Groupe Odice. L'éco-conduite est encouragée au sein de nos équipes et valorisée.
- **Maîtrise de la consommation d'eau** : Nous utilisons des produits de nettoyage inox spécialisés afin d'être autonome dans le nettoyage de chantier et de limiter la consommation d'eau.
- **Gestion des trajets** : Nos équipes de techniciens sur le terrain sont toutes reliées à notre outil ODICE PARC. Une gestion en ligne et en direct qui nous permet de réduire les temps de trajets. Nos PC SAV optimisent en quelques secondes les tournées de nos équipes techniques grâce à l'outil de planification en ligne qui calcule et analyse les contraintes opérationnelles et les distances parcourues entre les lieux d'interventions pour les minimiser. L'outil numérique nous permet même d'identifier en amont les techniciens les plus appropriés pour une intervention donnée, en fonction de leurs compétences, de leur temps de trajet et des contraintes de disponibilités de votre client. On évite les trajets à répétitions, les détours, on économise votre temps, le nôtre et celui de la planète ! Enfin, les positions GPS de nos équipes sur le terrain sont remontées directement dans le service, nous permettant ainsi d'identifier à tout moment le collaborateur le plus proche pour le missionner sur une intervention urgente.

4. Délai

PAS D'INTERRUPTION D'ACTIVITÉ DANS L'ANNÉE

Nos équipes interviennent toute l'année : notre entreprise ne ferme pas durant les périodes de congés annuels et est en capacité de maintenir son activité sans diminution toute l'année sans discontinuer.

Pour les installations, nous avons mis en place un planning afin de bien structurer notre organisation.

ST_SIMEON_BRESSIEUX- - LOT CUISINE				semaine 43					semaine 44				
Prestations	Durée (jours)	Effectif (pers)	Métier	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Pose des équipements de cuisine	5	2	Cuisinistes										
Cloisonnement isotherme	2	2	Isoleurs										
Nettoyage de chantier	2	1	Manutentionnaires										
Essais / mise au point / mise en service	1	1	Metteurs au point										
Formation des utilisateurs	1	1	Fournisseurs										



**EQUIPE CUISINISTES
POLYVALENTS FRIGORISTES**



METTEURS AU POINT



FOURNISSEURS



ISOLEURS



MANUTENTIONNAIRES