

TERMES DE RÉFÉRENCE (TDR)

INSPECTION ET MISE A NIVEAU DES INSTALLATIONS DE GAZ DES APPARTEMENTS ET CUISINES DE LA CITE DU DJOUE

1. Contexte et justification

La Cité du Djoué abrite 124 logements dont 78 appartements ainsi que trois cuisines collectives alimentés en gaz à partir de niches de stockage contenant des bouteilles de gaz desservant plusieurs blocs d'habitation. La dernière inspection complète des installations remonte à octobre 2016.

Plusieurs recommandations formulées à l'issue de cette inspection n'ont pas été mises en œuvre. Depuis quelques mois, plusieurs cas de fuites de gaz ont été signalés, créant un risque important pour la sécurité des occupants et du patrimoine de l'OMS/AFRO. Certains logements concernés ont dû être temporairement évacués dans l'attente d'une évaluation approfondie de la situation.

Afin de garantir la sécurité des résidents et d'assurer la conformité des installations aux normes en vigueur, l'OMS/AFRO souhaite sélectionner une entreprise spécialisée pour réaliser l'inspection exhaustive des installations existantes et procéder aux travaux de mise à niveau nécessaires.

2. Objet de la mission

La mission consiste à :

- Réaliser une inspection technique exhaustive de l'ensemble des installations de distribution de gaz des appartements et cuisines ;
- Identifier les anomalies, dysfonctionnements et non-conformités ;
- Formuler des recommandations techniques de mise à niveau ;
- Réaliser les travaux correctifs nécessaires pour assurer la sécurité et la conformité des installations ;
- Mettre en place des recommandations de maintenance préventive.

3. Objectif général

Assurer la sécurité, la conformité et la fiabilité du système d'alimentation en gaz desservant les 78 appartements et les trois cuisines de la Cité du Djoué

4. Objectifs spécifiques

L'entreprise retenue devra :

1. Vérifier l'état général des installations de distribution de gaz.
2. Détecter et localiser toutes les fuites éventuelles.
3. Contrôler l'état des tuyauteries, raccords, joints et équipements de régulation.
4. Évaluer la conformité des installations aux normes de sécurité applicables.
5. Proposer un plan détaillé de mise à niveau.
6. Exécuter les travaux de correction et sécurisation validés par l'OMS.
7. Réaliser les essais et tests de conformité après travaux.
8. Produire les rapports techniques et recommandations de maintenance.

5. Étendue de la mission

LOT 1 : Inspection et diagnostic

L'entreprise devra inspecter :

a) Les 78 appartements

- Les niches de stockage des bouteilles de gaz ;
- Les conduites de distribution en cuivre ;
- Les vannes d'arrêt et de réglage ;
- Les compteurs et leurs raccordements ;
- Les joints d'étanchéité ;
- Les dispositifs de protection ;
- Les flexibles de raccordement des cuisinières ;
- L'ensemble du réseau de transport du gaz depuis les niches jusqu'aux points d'utilisation.

b) Les trois cuisines collectives

- Cuisine de la Cafétéria centrale ;
- Cuisine Estate ;
- Cuisine du Terrain de Tennis.

c) Essais techniques

- Test d'étanchéité ;
- Contrôle des pressions ;
- Vérification du fonctionnement des équipements ;
- Contrôle des dispositifs de sécurité ;
- Évaluation générale des risques

Livrable du lot 1

Rapport détaillé comprenant :

- État des lieux ;
- Identification des anomalies ;
- Cartographie des risques ;
- Recommandations techniques ;
- Priorisation des actions correctives ;
- Estimation budgétaire des travaux de mise à niveau.

LOT 2 : Mise à niveau et sécurisation

Sur la base des conclusions validées du lot 1, l'entreprise réalisera :

- Le remplacement des tuyauteries dégradées ;
- Le remplacement des joints défectueux ;
- Le remplacement des vannes et régulateurs défaillants ;
- Le remplacement des flexibles non conformes ;
- La réparation des fuites identifiées ;
- La sécurisation des niches de gaz ;
- La mise en conformité des cuisines collectives ;
- L'installation des dispositifs complémentaires de sécurité recommandés ;
- Les essais finaux et la remise en service des installations.

Livrable du lot 2

- Rapport de fin des travaux ;

- Procès-verbaux d'essais ;
- Certificat de conformité des installations ;
- Plan de maintenance préventive ;
- Recommandations de sécurité pour les utilisateurs.

6. Résultats attendus

À l'issue de la mission :

- Toutes les installations auront été inspectées ;
- Les risques et anomalies auront été clairement identifiés ;
- Les installations présentant des insuffisances auront été corrigées ;
- Les réseaux de gaz seront conformes aux exigences de sécurité ;
- Les utilisateurs disposeront d'installations sûres et fonctionnelles ;
- L'OMS disposera d'un plan de maintenance préventive documenté.

7. Profil du prestataire

Le prestataire devra justifier :

- D'une existence légale et régulière ;
- D'au moins cinq (5) années d'expérience dans les installations de gaz ;
- D'expériences similaires réalisées pour de grandes institutions ou organisations internationales ;
- D'une équipe comprenant au minimum :
 - un chef de projet ;
 - un ingénieur ou technicien supérieur spécialiste des installations de gaz ;
 - des techniciens qualifiés en réseaux gaz ;
 - un responsable Hygiène-Sécurité-Environnement (HSE).

8. Exigences en matière de sécurité

Le prestataire devra :

- Élaborer un plan HSE avant le démarrage des travaux ;

- Mettre en place un balisage sécurisé des zones d'intervention ;
- Prévoir les équipements de protection individuelle nécessaires ;
- Préserver la sécurité des occupants durant toute la période d'exécution ;
- Respecter les procédures de sécurité applicables aux installations de gaz.

9. Durée de la mission

Compte tenu du caractère urgent du besoin, le prestataire devra proposer un calendrier détaillé comprenant :

- Inspection complète ;
- Validation des rapports ;
- Réalisation des travaux ;
- Tests et réception.

La durée totale proposée ne devra pas compromettre la sécurité des occupants et devra permettre une intervention rapide sur les zones présentant un risque immédiat

10. Lieu d'exécution

OMS/AFRO – Cité du Djoué, Brazzaville

- 78 appartements résidentiels ;
- Cuisine de la Cafétéria centrale ;
- Cuisine Estate ;
- Cuisine du Terrain de Tennis.

11. Rapports et réception

Le prestataire transmettra :

1. Rapport d'inspection et diagnostic.
2. Plan de mise à niveau.
3. Rapports hebdomadaires d'avancement.
4. Rapport final de travaux.
5. Procès-verbal des essais et contrôles.
6. Rapport de maintenance préventive.