

PROGRAMME TECHNIQUE DÉTAILLÉ

Tome 2

Remise à niveau du mess – 12^{ème} Régiment de Cuirassiers – Olivet (45)

Version 5 du 16 septembre 2022

SOMMAIRE

1.	INTRODUCTION	3
2.	LES EXIGENCES GÉNÉRALES DU PROJET	4
2.1	ECONOMIE GLOBALE ET SOBRIETE DE L'OPERATION	4
2.2	RESPECT DES SURFACES.....	5
2.3	CONFORT ACOUSTIQUE.....	5
2.4	CONFORT VISUEL	6
2.5	QUALITE SANITAIRE DE L'AIR	8
2.6	QUALITE SANITAIRE DE L'EAU.....	9
2.7	CONFORT HYGROTHERMIQUE, ENERGIES ET EQUIPEMENTS TECHNIQUES	9
2.8	CONFORT D'USAGE ET ACCESSIBILITE	10
3.	LES EXIGENCES SPÉCIFIQUES.....	11
3.1	ESPACES EXTERIEURS ET VRD	11
3.2	GROS ŒUVRE, CLOS ET COUVERT	12
3.3	SECOND ŒUVRE	22
3.4	EQUIPEMENTS TECHNIQUES	26
4.	LES FICHES PAR LOCAL	36
4.1	SECTEUR ACCUEIL ET ADMINISTRATION	36
4.2	SECTEUR CUISINE.....	50
4.3	SECTEUR RESTAURATION ET DIVERS	101
4.4	BATIMENT POOL AUTO – ESPACE ATLAS	118

1. INTRODUCTION

Les caractéristiques techniques auxquelles devra satisfaire le projet sont dictées par trois éléments que le concepteur prendra en compte tout au long de la phase conception :

- La réglementation régissant la construction en France, qui fixe notamment des contraintes en matière de sécurité incendie, d'accessibilité aux personnes handicapées, d'hygiène, de code du travail, d'ICPE, normes, ... (liste non exhaustive) et qu'il appartient au concepteur d'appliquer. A cet effet, La liste des Normes et DTU applicables au regard de l'objet du programme de l'opération devra figurer au début de la description des travaux pour chaque corps d'état. Cette liste devra être actualisée à la date de la consultation des entreprises.
- Les contraintes techniques résultant du contexte dans lequel trouve place le projet, au titre desquels on peut citer le classement du bâtiment en établissement recevant du public de 1^{ère} catégorie en activité, le PLU, la zone climatique, la nature géotechnique du sous-sol, les réseaux existants, ...
- Les objectifs techniques du maître d'ouvrage.

L'objet du présent Programme Technique Détaillé tome 2 est d'informer le concepteur des objectifs techniques spécifiques envisagés par le maître d'ouvrage. Il complète les objectifs généraux édictés dans le programme fonctionnel tome 1.

Ce document est organisé en 3 parties :

- 1ère partie : Les exigences générales

Sa vocation est de rappeler les exigences en termes d'orientations générales du projet.

- 2ème partie : les exigences spécifiques techniques

Cette partie regroupe les exigences techniques suivant la logique des corps d'état en exprimant les principes qui doivent présider à la conception du projet.

- 3ème partie : les fiches par local ou espaces

Elles précisent le niveau de performance attendu par local ou espace.

2. LES EXIGENCES GÉNÉRALES DU PROJET

2.1 ECONOMIE GLOBALE ET SOBRIETE DE L'OPERATION

Equipement dans le temps

L'équipement n'a pas pour vocation à changer de destination. Néanmoins, il sera conçu de façon à pouvoir aisément être transformé (structure en poteaux poutres). Il devra également être conçu de façon à pouvoir être étendu sans modification majeure de l'existant.

La durée de vie souhaitée est de 40 ans (en référence au standard HQE et liée à la notion de coût global).

La conception générale du bâtiment devra permettre des ajouts d'équipements (matériel, réseaux, ...) sans nécessité de travaux lourds.

La conception des espaces doit prendre en compte les possibilités d'évolution des affectations, cloisonnement et des technologies, en offrant une flexibilité interne définie par sa capacité à permettre de modifier facilement la distribution intérieure.

Cette flexibilité reposera notamment sur :

- Une possibilité de modification des affectations en évitant, dans la mesure du possible, une spécialisation trop importante des locaux, en particulier par des implantations trop rigides ou contraintes,
- Une possibilité de modification aisée des cloisonnements courants, qui sans être pour autant mobiles ou démontables pourront être adaptés à moindre coût et sans travaux lourds à l'évolution des affectations, sans atteinte à la structure même du bâtiment,
- Une indépendance du cloisonnement et de toute innervation technique (fluides et réseaux) ou installation fixe du bâtiment,
- Une disposition judicieuse des équipements techniques ou espaces "servants" inamovibles (locaux techniques, blocs sanitaires, circulations ...).

Notion de coût global

Le maître d'ouvrage attache une grande importance à l'incidence de l'investissement sur le budget d'exploitation et de maintenance du projet.

La proposition des concepteurs devra prendre en compte les objectifs suivants :

Limiter le coût d'investissement par une optimisation des choix concernant les options fonctionnelles, les matériaux, les principes constructifs et techniques et les équipements.

La conception devra être guidée par un souci d'optimisation. Le projet offrira une organisation fonctionnelle simple.

La distribution de l'ensemble des fluides sera basée sur des principes simples.

Les équipements et technologies proposés seront fiables et éprouvés, et assureront une efficacité totale.

Garantir les meilleures conditions de durabilité des différents constituants du bâtiment en adaptant en particulier les prestations aux conditions d'utilisation spécifiques des locaux.

Le concepteur s'attachera à utiliser des matériaux simples, éprouvés et vieillissant bien afin de résister aux nettoyages fréquents, aux chocs, aux solvants et décourager la malveillance.

Les éléments particulièrement soumis aux chocs ou vieillissement seront facilement remplaçables.

Les éléments démontables (faux plafonds, ...) devront être adaptés aux conditions d'hygiène notamment pour le secteur et résister aux poses et déposes successives.

Réduire les coûts de maintenance, tout en maintenant un bon niveau de qualité de service.

Le regroupement des équipements techniques facilite leur entretien et leur maintenance. Les locaux techniques de production (chauffage, ventilation, ECS, électricité, ...) devront être facilement accessibles depuis l'extérieur.

Il convient d'assurer l'accessibilité à tous les composants nécessitant des interventions de nettoyage et de maintenance courante. Les espaces de dégagement et le repérage des équipements seront suffisants pour permettre de faciliter les opérations de maintenance.

Les réseaux de distribution à l'intérieur des bâtiments devront être accessibles sur toute leur longueur afin de faciliter les opérations de maintenance.

Les opérations d'entretien devront se faire autant que possible à l'aide de protections collectives (la mise en œuvre de protections individuelles telles que ligne de vie, point d'accroche, ... ne sera autorisée qu'après l'accord du coordonnateur SPS et de l'inspection du travail).

Le choix de principe des équipements techniques ira dans le sens de la standardisation maximale. Les dispositions techniques retenues doivent faciliter le nettoyage. Il conviendra à ce titre d'éviter les recoins ou espaces résiduels qui vont à l'encontre d'un nettoyage satisfaisant.

Réduire les coûts d'exploitation

Les équipements techniques seront choisis en fonction d'études de faisabilité justifiant des performances réelles et du retour sur investissement.

L'économie d'énergie doit diriger la conception de l'ouvrage afin de pouvoir répondre aux objectifs d'un bâtiment à faible consommation d'énergie pour les parties en extension (application de la RE2020) et la réglementation thermique sur l'existant pour les parties restructurées.

Les systèmes de régulation du chauffage seront pilotés simplement en fonction de l'orientation des façades et du niveau d'occupation.

La gestion du confort d'été et de l'éblouissement dû au soleil devra être résolue par des moyens minimisant au maximum les manipulations et en privilégiant autant que possible des ouvrages fixes type brise-soleil ».

2.2 RESPECT DES SURFACES

Caractéristiques dimensionnelles et habitabilité

Les surfaces mentionnées dans le programme sont des surfaces théoriques qui pourront évoluer. Toutefois, seule une tolérance ponctuelle de 5 % sera acceptée entre les surfaces théoriques et les surfaces du projet. Dans le cas d'une proposition de réduction des surfaces du programme, celle-ci devra impérativement s'accompagner d'une vérification de l'habitabilité de l'espace, sur la base des indications d'effectifs, de mobilier et d'équipements prévus.

Outre la surface de base, l'habitabilité d'un local est également déterminée par ses proportions qui doivent tenir compte des nécessités de l'ameublement et de l'évolution des personnes dans un espace clos. La conception générale des locaux devra ainsi être pensée en fonction du mobilier et des équipements qui doivent y être implantés et de l'action qui s'y déroule.

Les fiches par local donnent à cet effet des précisions sur les conditions d'occupation et les dimensions de chaque local (surface, volumétrie, ...). Certains éléments d'aménagement sont indiqués dans le programme à titre indicatif afin que le concepteur puisse tenir compte des contraintes d'encombrement.

Les éléments structurels ne devront en outre créer aucune gêne physique ou visuelle pour le fonctionnement des espaces. On évitera au maximum leur implantation hors cloisonnement, en particulier au sein des locaux de dimensions réduites ou dans les circulations.

2.3 CONFORT ACOUSTIQUE

L'objectif général est d'assurer le confort des occupants en minimisant les nuisances sonores internes, externes et entre locaux, au regard de la destination des locaux.

Cinq critères fondamentaux caractérisent le confort acoustique d'un local :

- L'isolement vis-à-vis de l'extérieur ;
- L'isolement aux bruits aériens ;
- L'isolement aux bruits d'impact ;
- Le niveau de bruit des équipements techniques ;
- Le temps de réverbération.

Le concepteur devra rechercher dans ses études à limiter les nuisances sonores en veillant à l'impact de l'implantation de l'ouvrage, à l'agencement du bâtiment, à la répartition des locaux et à la conception de la structure et des matériaux et techniques mises en œuvre.

L'attention des concepteurs est attirée sur le fait que le code du travail impose des caractéristiques minimales (en termes de réverbération et de propagation pour les locaux dans lesquels sont installés des équipements de travail susceptibles d'exposer les travailleurs à un niveau d'exposition sonore quotidienne supérieur à 85 dB(A).

Adopter des dispositions architecturales spatiales favorisant un bon confort acoustique

Une attention particulière sera attirée sur les nuisances acoustiques qui pourraient résulter des activités propres des espaces.

Au niveau des aménagements intérieurs, les locaux où se déroulent des activités silencieuses seront éloignés, aussi bien horizontalement que verticalement, des locaux où se déroulent (simultanément) des activités bruyantes, et des éventuels locaux techniques abritant des équipements bruyants. Lorsque ce ne sera pas possible, l'isolement acoustique des parois sera renforcé et les communications directes entre ces locaux seront évitées. Les matériaux lourds (béton banché, briques pleines, parpaings pleins, etc.) seront privilégiés pour les parois renforcées acoustiquement.

De manière générale, la volumétrie des pièces et la configuration des locaux seront prévues en fonction des potentielles nuisances acoustiques intérieures et extérieures. Des solutions complémentaires pourront être envisagées en plus de l'isolation acoustique (zones tampons, matériaux absorbants ...) et les équipements techniques seront choisis en fonction de leurs caractéristiques acoustiques.

La conception des éléments de construction s'appuyant sur les sols doit assurer une bonne isolation anti-vibratile et éviter la transmission des vibrations notamment en montant les équipements bruyants sur des structures massives désolidarisées de la structure même des bâtiments.

Assurer une bonne isolation acoustique

Les matériaux et équipements seront choisis en fonction de leurs caractéristiques acoustiques (cloisons, portes, revêtements, entrées d'air,).

L'isolation acoustique d'un espace à l'autre sera recherchée, tout en conservant une bonne intelligibilité de chaque entité.

Les niveaux d'exigence en termes d'isolation, de réverbération, de bruit d'ambiance et de correction acoustique devront au minimum respecter les objectifs mentionnés dans les fiches par local et une attention particulière sera apportée dans le traitement acoustique des salles à manger et de la salle polyvalente.

Les matériaux et équipements (systèmes de chauffage et de ventilation notamment) seront conçus, choisis et mis en œuvre de manière à limiter les bruits d'équipement, les bruits d'impact, les bruits intérieurs et extérieurs.

Les équipements bruyants seront équipés de panneaux absorbants, ou de tout autre traitement évitant les phénomènes de résonance (plot anti-vibratiles, ...).

De plus, des solutions d'isolations phoniques permettront de limiter les potentielles gênes entre intérieur et extérieur, entre les différents lieux et dans les espaces où le calme est recherché. Enfin, la vitesse de l'air dans les conduits de ventilation ne devra pas dépasser 4 m/s.

2.4 CONFORT VISUEL

Le confort visuel est indispensable pour travailler avec un minimum d'efficacité et de qualité. Plus de 80% des informations nécessaires au bon déroulement de l'activité parviennent par voie visuelle. Voir et être vu est de plus une condition nécessaire de sécurité.

A l'intérieur des bâtiments, **priorité doit être donnée à l'éclairage naturel** pour satisfaire au plus près les critères de confort et de sécurité au travail, sachant que **l'éclairage artificiel n'est qu'un éclairage de compensation**.

L'utilisation de la lumière naturelle sera recherchée pour le confort visuel qu'elle procure (excellent rendement lumineux, excellent rendu des couleurs,), pour des aspects psychologiques (lutte contre la fatigue) et pour son intérêt énergétique.

Six objectifs fondamentaux sont recherchés dans ce programme :

- Définir des niveaux d'éclairement adaptés aux tâches à effectuer ;
- Utiliser des couleurs d'ambiance adaptées ;
- Utiliser en priorité l'éclairage naturel et permettre la vue sur l'extérieur ;
- Utiliser des sources d'éclairage artificiel assurant une qualité de rendu des couleurs suffisante ;
- Eviter l'éblouissement ;
- Faciliter la maintenance.

Niveau d'éclairement

Les niveaux d'éclairement sont indiqués dans les fiches par local. Ils représentent pour les locaux de travail (bureaux, salles d'activités,) des niveaux aux postes de travail. Dans ces cas précis, le niveau d'éclairement en dehors des postes de travail est appelé éclairage général et sera au plus de 150 lux.

Ces niveaux d'éclairement sont des niveaux moyens « à maintenir » : c'est l'éclairement moyen juste encore acceptable avant une intervention d'entretien par nettoyage des luminaires. C'est cette valeur qui sert de base pour le calcul de dimensionnement de l'installation de l'éclairement moyen « initial » qui lui représente l'installation neuve. L'éclairement moyen « initial » sera de 1,5 fois l'éclairement moyen « à maintenir » type bureaux, 1,75 fois pour les ateliers à empoussièremement moyens et circulations, 2 fois pour les ateliers à fort empoussièremement.

Couleurs d'ambiance

Le choix des couleurs joue un rôle sur le confort et l'agrément de l'environnement ainsi que sur la sécurité :

- Du point de vue fonctionnel, elles contribuent à mettre en évidence les informations utiles à l'organisation de l'espace ;

- Du point de vue esthétique, elles permettent de créer un environnement coloré agréable et harmonieux ;
- Du point de vue du maintien de la propreté des locaux.

Les couleurs ne se réduisent pas à la peinture des revêtements muraux. Les couleurs des revêtements de sol et de plafond, d'éclairage, des machines, du mobilier sont également importantes et contribuent à la qualité de l'environnement de travail.

Une ambiance colorée agréable va de pair avec une palette réduite de couleurs, en utilisant les principes d'opposition et de complémentarité des couleurs (par exemple entre les murs et les matériaux utilisés) plutôt que les contrastes de luminance qui génèrent une fatigue visuelle.

Les teintes claires diffusent la lumière et contribuent ainsi au confort visuel avec en prime des économies pouvant atteindre pour l'éclairage artificiel 15% en coût global comparativement au même local entouré de parois sombres.

Eclairage naturel

La qualité de la lumière naturelle diffusée par la voûte céleste, à l'écart du rayonnement solaire direct (orientation nord) constitue le référentiel en matière de confort visuel : non éblouissant, rendu des couleurs maximal, absence de rayonnement thermique.

La lumière naturelle permet par ailleurs de conserver un contact avec l'extérieur dans les locaux de travail, et plus particulièrement lorsque ce contact s'établit par vision sur l'extérieur. De ce fait, la lumière du jour, pour autant qu'elle vienne de la voûte céleste (orientation nord), est en tout préférable à la lumière artificielle.

Le code du travail impose :

- De privilégier l'usage de la lumière naturelle ;
- De permettre la vue sur l'extérieur à hauteur des yeux depuis les locaux de travail.

La conception architecturale du bâtiment doit permettre d'assurer un éclairage naturel permettant, soit l'extinction totale de l'éclairage artificiel général le jour, soit une extinction partielle de l'éclairage artificiel. Cette notion d'éclairage minimal naturel est caractérisée par le **Facteur de Lumière de Jour (FLJ)** exprimé par le rapport entre le niveau de l'éclairage naturel horizontal intérieur et le niveau de l'éclairage naturel horizontal extérieur (l'éclairage extérieur de référence est de 5 000 lux). Les valeurs de FLJ attendues sont précisées dans fiches par local.

Prises de jour à travers les toitures

Le concepteur privilégiera des prises de jour en toitures constituées de dispositifs munis de faces éclairantes orientées au nord. Les prises de jours ne seront ainsi jamais exposées au rayonnement solaire direct et éviteront donc le risque de surchauffe de l'ambiance interne l'été. Ce principe de prises de jour au nord est absolument impératif dans les bâtiments inférieurs à 5m de haut.

Dans le cas où la conception ne permettrait pas de satisfaire cet objectif, le concepteur placera la prise de jour en dehors du volume formé par l'angle de 30° au-dessus du regard horizontal et choisira des moyens d'éclairage naturel constituant des dômes à costières surélevés.

Une répartition uniforme est indispensable pour une diffusion homogène de la lumière naturelle à l'intérieur des locaux.

Eclairage artificiel

L'objectif de l'éclairage artificiel est de compenser les variations d'éclairage naturel produites par les fluctuations climatiques et temporelles tout en maintenant une distribution des éclairages adaptée à la nature de l'activité à effectuer. L'éclairage artificiel doit, en outre, être implanté de manière à réduire les apports de luminance entre l'environnement, les prises de jour et les sources de lumière.

Les niveaux d'éclairage sont indiqués dans les fiches par local. Ils représentent pour les locaux de travail (bureaux, salles d'activités, ...) des niveaux d'éclairage aux postes de travail. Dans ces cas précis, le niveau d'éclairage en dehors des postes de travail est appelé éclairage général et sera au plus de 150 lux.

Caractérisation du moyen d'éclairage : général et spécifique

Il existe 2 catégories de tâches à réaliser :

- Tâches ne nécessitant pas la perception de détails (éclairage < 300 lux) ; l'éclairage général est suffisant ;
- Tâches nécessitant la perception de détails (éclairage > 400 lux).

La caractérisation des moyens d'éclairage est indiquée dans les fiches par local.

Les objectifs complémentaires à respecter sont les suivants :

- Le rapport maximal admissible entre le niveau d'éclairage d'une zone de travail et l'éclairage général environnant est de 5 ;
- Eviter les zones d'ombres et les effets de masque en préférant l'installation d'un plus grand nombre de luminaires et moindre intensité à un faible nombre plus puissants ;
- Encastrer les luminaires sous verre dormant en continuité avec le revêtement de plafond ;
- Evitez les luminaires suspendus (accumulation de poussières) ;
- Installez des luminaires étanches.

Caractéristiques des lampes

Les critères de choix sont :

- La durée de vie ;
- Le rendu des couleurs (IRC) - manière dont la lampe restitue la couleur (base 100) ;
- La température des couleurs – impression de chaleur ou de froideur de la lumière émise par une lampe ;
- La hauteur d'implantation ;
- La qualité du ballast d'allumage ;
- Les types d'allumage et de gradations.

Les objectifs à respecter sont les suivants :

- Retenir des durées de vie > 4 000 heures pour toutes les implantations difficiles d'accès pour la maintenance ;
- Indice IRC : voir fiches par local ;
- Température de couleurs : voir fiches par local ;
- Allumage et gradation : gradation par luminaire combinant détecteurs de mouvements et cellules photoélectriques : voir fiches par local ;
- Possibilité de maîtriser l'ambiance lumineuse en plusieurs zones.

Maintenance

Le concepteur devra orienter ses choix de façon à rendre l'accès aux luminaires, sûr et facile pour leur nettoyage et le remplacement des lampes :

- Luminaires pour l'éclairage en façade installés en partie haute du bâtiment de façon à y accéder par la toiture, et placés sur une crosse permettant le pivotement des luminaires vers l'intérieur des toits ;
- Bornes d'éclairage de hauteur inférieure à celle d'un homme pour permettre une maintenance depuis le sol ;
- Lampes inaccessibles avec des durées de vie élevées.

Quelle que soit la hauteur des luminaires, retenir ceux dont les éléments amovibles d'accès à la lampe restent reliés ensemble en position ouverte de façon à éviter les chutes d'objet.

2.5 QUALITE SANITAIRE DE L'AIR

La pureté de l'air, sa vitesse de circulation, sa température et son hygrométrie sont à des degrés divers essentiels pour la santé et, dans tous les cas, des paramètres de confort prépondérants pour l'activité humaine. L'émission de polluants (toxiques et ou explosibles), de même que l'appauvrissement en oxygène d'un air ambiant constituent les principaux risques.

La réglementation du travail distingue 2 grandes catégories de locaux :

- Les locaux à pollution non spécifique, dans lesquels la pollution est liée à la seule présence humaine (hors locaux sanitaires) ;
- Les locaux à pollution spécifique : émissions de substances dangereuses, gênantes ou pathogènes (atelier menuiserie, soudure), locaux sanitaires.

Les objectifs à respecter sont les suivants :

- Sous réserve de mention contraire dans les fiches par local, le dispositif d'aération à mettre en œuvre sera mécanique ;
- Débit minimal d'air neuf et d'extraction : voir fiche locaux ;
- Parfaite étanchéité des réseaux de ventilation ;
- La possibilité de gérer l'intermittence d'occupation : débits réduits avec sonde pollution sur les salles à manger ;
- La vitesse de déplacement de l'air ambiant dans les salles doit si possible être inférieure à 0,15m/s en hiver et 0,25 m/s le reste de l'année (en dehors des zones de captage de polluants). Les bouches ou grilles de soufflage et de reprise des installations de ventilation ou de chauffage seront bien dimensionnées et correctement positionnées ;
- Le degré d'humidité relative sera compris entre 30 et 70% ;
- Eviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre ;

Nota : Il sera prévu au titre du marché, le remplacement des filtres de toutes les CTA du bâtiment en fin de chantier.

2.6 QUALITE SANITAIRE DE L'EAU

Légionellose - Rappel : le risque de contracter une légionellose est associé à une fragilisation de l'état de santé du sujet. Ainsi, tout sujet immunodéprimé, insuffisant respiratoire, fragilisé, tabagique, alcoolique présente-t-il un risque supérieur d'être atteint par cette maladie. La température est un paramètre essentiel dans la lutte et la gestion du risque sanitaire représenté par les légionnelles. La stagnation de l'eau peut être facilitée dans les réseaux d'Eau Chaude Sanitaire par la présence de bras morts, de faibles débits ou d'arrêt prolongé des installations. La corrosion des réseaux ainsi que la présence d'un niveau d'entartrage élevés fournissent un milieu nutritif aux légionnelles, favorable à leur développement.

La contamination de l'homme se produit par inhalation de microgouttelettes de taille inférieure à 5µm. La transmission des légionnelles dans l'air est rendue possible lorsque l'eau est pulvérisée ou impactée sur des surfaces ou lorsque l'air bouillonne dans l'eau. Les installations à risques sont, de ce fait :

- Les douches alimentées à partir d'une source de production centralisée des réseaux d'eau chaude sanitaires ;
- Les laveries et plonges batterie.

Préconisations : les installations de production et de distribution des eaux de consommation devront être conçues de manière à supprimer les facteurs de développement. Le développement de ces bactéries est favorisé de manière très importante par les facteurs suivants :

- Une température de l'eau comprise entre 20 et 45°C ;
- Une stagnation de l'eau ;
- Une corrosion et un entartrage très développés des canalisations.

Dans l'étude des solutions, prendre en compte la question de la production d'eau chaude en dehors de la période de chauffe :

- Soit la puissance de chauffage est modulante et permet un rendement de production efficace ;
- Soit passer en biénergie, à résistance électrique par exemple.

2.7 CONFORT HYGROTHERMIQUE, ENERGIES ET EQUIPEMENTS TECHNIQUES

Les locaux affectés au travail doivent être isolés thermiquement et chauffés pendant la saison froide dans des conditions telles que :

- Une température convenable y soit maintenue ;
- L'air soit dans un état tel qu'il préserve la santé des convives et du personnel ;
- L'installation ne génère pas de risques (explosion, incendie, brûlures, ...) ;
- La consommation d'énergie soit aussi réduite que possible.

Aucune exigence spécifique concernant les principes constructifs, les matériaux, les équipements techniques, les énergies et plus spécifiquement les énergies renouvelables n'est imposée. Les solutions ne seront retenues qu'après analyse d'une étude de faisabilité produite au niveau APS justifiant des performances réelles et du retour sur investissement.

Le maître d'ouvrage souhaite que les options thermiques retenues soient réalisées par l'équipe de conception dans le cadre de ses missions :

- En phase conception : étude de faisabilité d'approvisionnement en énergie réalisée en APS, note de calculs thermiques réglementaire (APS, APD, PRO/DCE) ;
- En phase réalisation : vérifications ponctuelles type caméra thermique, mise en place d'une procédure de contrôle régulier et traçable de la mise en œuvre (calfeutrement notamment), réalisation de tests d'étanchéité à l'air ponctuels pendant la phase chantier.

Des essais seront réalisés en phase réception par la maîtrise d'ouvrage afin de valider que les options techniques relatives aux économies d'énergie retenues en phase conception sont bien respectées.

Les objectifs à respecter concernant le chauffage sont les suivants :

- Température de consigne : voir fiche locaux ;
- Mode de chauffage sélectionné en fonction de la forme des locaux et de l'activité ;
- Montée en température rapide ;
- Le choix des émetteurs et leur position devront être optimisés selon le type de locaux de manière à rendre l'ambiance la plus confortable possible et l'entretien aisé.

Le système de régulation du chauffage et de la ventilation devra être piloté simplement en fonction de l'orientation des façades et du niveau d'occupation.

Les objectifs à respecter concernant le confort d'été sont les suivants :

- Regrouper sur la façade la plus exposée au soleil des locaux ne nécessitant que peu de baies pour leur éclairage naturel ;
- Les couleurs des parois externes au bâti seront prioritairement avec des couleurs à fort facteur de réflexion (blanc, pastel, aluminium, ...) ;

- Privilégier une bonne inertie thermique ;
- La maîtrise des apports solaires devra faire l'objet d'une attention particulière. Des protections solaires extérieures seront à étudier pour toute surface vitrée verticale orientée de nord-ouest à nord-est en passant par le sud.

2.8 CONFORT D'USAGE ET ACCESSIBILITE

Les questions de confort d'usage « pour tous » et d'accessibilité « pour tous » doivent être prises en compte par le concepteur dès les premières idées, dès les premières esquisses, en intégrant dès ce stade les principes de la « Conception universelle », dans toute la mesure du possible. En effet, l'observation des difficultés quotidiennes des personnes en situation de handicap, qu'il s'agisse de déficiences graves ou de simples gênes cognitives, auditives, visuelles ou motrices, nous oblige à reconsidérer la facilité des déplacements et le confort d'usage des locaux pour prendre en compte la diversité des situations rencontrées et pas seulement l'utilisateur « idéal » qui serait jeune, sportif, bien chaussé et mangeant de tout, vigilant, réactif, compétent, observateur, souple, mobile, cultivé, poli, sensible, sachant lire et écrire sans faute et, bien sûr, adaptable.

Il se trouve que Loi 2005-102 du 11 février 2005, pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées, ainsi que l'ordonnance du 26 septembre 2014, ont « normalisé » chaque type de handicap ; alors qu'il existe des polyhandicaps et que tout handicap est toujours un cas particulier. Les décrets d'application en vigueur définissent des solutions techniques, souvent très précises, pour atteindre les grands objectifs de la loi (accéder, se repérer, communiquer, utiliser et participer). Certaines solutions techniques réglementaires sont parfois inadaptées à des handicaps particuliers et leur raison d'être est parfois ignorée ou mal comprise.

Pour éviter une application trop zélée, et déconnectée de la réalité (« dans la vraie vie ») des décrets et ordonnance :

- Les obligations de mise en accessibilité des bâtiments existants, ou de respect des normes d'accessibilité pour les bâtiments neufs, ne doivent pas mener à nuire au confort ni à l'accessibilité ou à l'ergonomie des postes de travail pour tous les valides ;
- La concertation inscrite dans la loi doit être menée avec les utilisateurs concernés.

3. LES EXIGENCES SPÉCIFIQUES

3.1 ESPACES EXTERIEURS ET VRD

Une attention particulière devra être apportée aux fonds de fouille et une vigilance aux enfouissements "sauvages" (déchets de chantier notamment), en veillant au nettoyage de la zone de base vie après chantier. La réutilisation sur site des terres brassées devra être privilégiée, avec séparation des terres arables et stériles, en ayant pour objectif : déblais = remblais. A ce titre, la qualité de la terre végétale utilisée sera vérifiée et les mouvements de terrain seront suivis.

Signalétique extérieure

L'ensemble de la signalétique de sécurité ainsi que celle nécessaire à l'identification des accès aux différentes parties des bâtiments est compris dans le coût d'objectif.

La signalétique doit s'intégrer esthétiquement au projet d'ensemble. Elle doit être bien perceptible et facilement lisible avec une hiérarchisation adaptée des différents types d'informations. Chaque panneau devra comporter un pictogramme.

Elle sera harmonisée avec la signalétique des autres bâtiments du site.

Eclairage des espaces extérieurs

Les entrées des bâtiments, les espaces d'attente, les cheminements piétons et la voirie de livraison seront éclairés spécifiquement.

Réseaux

Le dévoiement de tous les réseaux qui seraient situés dans l'emprise des extensions est à identifier par le concepteur et à réaliser dans le cadre de cette opération.

Réseau d'alimentation :

Les réseaux aériens sont proscrits. Tous les réseaux enterrés acheminent et livrent l'ensemble des fluides (eau, gaz, électricité, défense incendie, courant faible, chauffage, etc.), depuis les voiries existantes vers le bâtiment. A ce titre, ils devront être dotés des qualités techniques de base : étanchéité, anticorrosion, résistance mécanique, flexibilité ; avec une attention particulière aux réseaux dans lesquels de l'eau (froide ou chaude) transite, pour la profondeur hors gel et pour les points de pénétration dans les bâtiments (positionnement et continuité du dispositif hors gel).

Toutes les contraintes réglementaires et les exigences fonctionnelles devront être respectées, et notamment :

- Respect des profondeurs de fouilles avec grillages avertisseurs ;
- Ecartement entre les réseaux ;
- Fourreaux et connexions avec les réseaux publics ;
- Positionnement des points de comptage ;
- Qualité sanitaire des réseaux (les matériaux en contact avec l'eau devront disposer d'une attestation de conformité sanitaire (ACS) ;
- Etc.

Les réseaux électriques courants forts passeront sous fourreaux en TPC rigide de diamètre 90 mm.

Les réseaux électriques courants faibles passeront sous fourreaux en TPC rigide de diamètre 42/45.

Le positionnement des réseaux, sous fourreaux, en fouille se feront sur lit de sable d'au moins 5 cm d'épaisseur.

Lorsqu'ils ne constituent pas un ensemble monobloc, ils sont maintenus en place à l'aide d'étriers ou de peignes suffisamment rigides ou de ruban adhésif armé, posés tous les 2 mètres.

Les fourreaux utilisés en extérieur (sous tranchée) devront posséder les caractéristiques techniques suivantes :

- Protection des câbles électriques et réseaux secs souterrains conforme à la norme NF EN 50086-2-4+A1 ;
- Gaine de couleur selon réseaux : Rouge : électricité et Verte : télécommunications.

Un grillage avertisseur de couleur normalisée (vert pour les « courants faibles » et rouge pour les « courants forts ») devra être positionné au-dessus de chacune des conduites contenant ces infrastructures, à 20 centimètres de la surface.

Dans les regards ou chambres de tirage, les fourreaux doivent être arasés au droit de la chambre, aiguillés et bouchonnés. L'étanchéité entre gaines et chambres doit être assurée.

L'aiguille devra être constituée d'un filin solide noué à chaque extrémité du fourreau. Dans chaque alvéole, il est important de mettre en place un fil de pré-aiguillage en nylon. Dans chaque chambre de tirage, le fil devra dépasser de 1 mètre et être fixé à l'intérieur de la chambre. Les fourreaux seront ensuite rebouchés.

Prévoir la pose de quelques fourreaux (aiguillés en attente) supplémentaires : le besoin doit être analysé et explicité, dans une optique de sobriété.

Réseau d'évacuation :

Tous les réseaux enterrés acheminent l'ensemble des « déchets liquides » produits par le bâtiment et ses occupants (Eaux Usées, Eaux Vannes et Eaux Pluviales), depuis le bâtiment, vers les points d'exutoire, généralement situés sous le domaine public. A ce titre, ils devront être dotés des qualités techniques de base : étanchéité, résistance mécanique, flexibilité, accessibilité, maintenabilité.

Toutes les contraintes réglementaires et les exigences fonctionnelles devront être respectées, et notamment :

- Respect des débits nécessaires pour évacuer ;
- Respect des pentes d'écoulement, le minimum réglementaire ne devant pas être considéré comme un objectif à atteindre mais à dépasser ;
- Respect des profondeurs de fouilles avec grillage avertisseur ;
- Ecartement entre les réseaux ;
- Connexions avec les réseaux publics, jusqu'au pied du bâtiment ;
- Positionnement des points de curage à chaque changement de direction et à intervalle régulier ;
- Etanchéité et qualité sanitaire des réseaux ;
- Séparation des réseaux EU et EP jusqu'à la limite de propriété.

Les réseaux circulant sous terre-plein ou sous dallage porté sont proscrits. A défaut, ils devront être implantés de manière à réduire au maximum le linéaire non accessible, et sortir du bâtiment au plus court et sans changement de direction.

Les réseaux, et notamment leurs tampons, devront être d'accès aisé pour le nettoyage des réseaux (tampon en fonte ou autre).

Les réseaux EU, EV et EP, existants ou créés à l'occasion du projet, et qui auront été utilisés pour les besoins du chantier, devront être exempts de tout résidu de chantier (laitances, polluants, gravats ou autres) ; leur hydrocurage pourra être exigé par le maître d'ouvrage, aux frais des entreprises, en cas de constat d'obstruction indiscutablement imputable au chantier.

Drainage : Prévoir un drainage systématique en périphérie des bâtiments, ainsi que dans les vide-sanitaires ou galeries techniques qui risqueraient de servir de réceptacle aux eaux pluviales ou de ruissellement.

3.2 GROS ŒUVRE, CLOS ET COUVERT

Un rapport géotechnique G1 PGC est joint en annexe au programme.

Si nécessaire, le concepteur établira le cahier des charges de campagne de reconnaissance complémentaire.

Toutes les structures devront être conçues, dimensionnées et réalisées dans le respect des règles de calcul en vigueur :

- Sécurité des constructions ;
- Séismes ;
- Thermique ;
- Feu ;
- Acoustique ;
- ...,

Matériaux

Béton

- Veiller au respect de l'enrobage des fers en conditions normales, de manière à prévenir tout risque de corrosion des aciers (cadres notamment) par l'effet de carbonatation du béton ;
- Veiller à une meilleure qualité de fabrication, uniformité des parements (ragréages proscrits) ;
- Privilégier la préfabrication (usine, plutôt que foraine, prémur, mur isolé), pour sa rapidité, efficacité de mise en œuvre (attention aux transports, manutentions et clavetage) ;
- Le coulé en place est à réserver aux ouvrages spécifiques ou unitaires (risque de rendu hétérogène).

Agglomérés de ciment

- Privilégier les parements bruts, autant que possible (à l'intérieur et dans des locaux secs), en veillant à la perfection des joints horizontaux et verticaux ; ils pourront être peints.

Acier

- La galvanisation à chaud est obligatoire :
 - Pour les structures soumises aux intempéries ou situées en extérieur,

- Pour les locaux accessibles au public,
- Pour toutes les parties inaccessibles, y compris pour les parties encoffrées ;
- La protection par peinture anti-rouille sur acier est tolérée pour toutes les parties visibles depuis des locaux non accessibles au public : locaux techniques, locaux d'entretien, galeries, etc. ;
- La peinture est proscrite sur acier galvanisé.

Bois

Les pathologies et la sinistralité qui affectent les structures bois dans le bâtiment, invitent à la vigilance sur certaines problématiques, par ordre d'importance dans les causes de sinistres :

- Etudes insuffisantes ;
- Assemblages sous dimensionnés ;
- Variations dimensionnelles ;
- Insectes et champignons ;
- Absence de mise en place des pare-pluies à l'avancement ou dans la continuité ;
- Exposition des pare-pluies aux UV sur délai excessif (il doit être inférieur à 8 jours).

Une attention particulière sera apportée à la qualité de la conception et de la mise en œuvre sur chantier, notamment pour le respect des performances :

- Acoustique : isolement de façade, isolement aux bruits d'impact, isolement aux bruits aériens, bruits de pas,
- Thermiques et d'étanchéité à l'air,

Les classes et essence des bois seront choisies en adéquation avec la destination des lieux, l'usage et l'exposition des bois et leurs qualités intrinsèques.

Le recours au bois et à des essences particulières devra se faire en fonction de son exposition aux risques biologiques (champignons et insectes), en respectant l'adéquation entre les classes de risque, la situation générale en service, l'exposition à l'humidification en service, les conditions d'humidité et des agents biologiques l'attaquant :

- Il est donc proscrit, en tant qu'élément porteur, dès lors qu'il est directement soumis aux intempéries et il est proscrit dans les locaux de production de la cuisine ;
- Dans tous les cas, sa protection aux insectes est impérative ;
- Le choix des essences devra se faire en référence aux règles Eurocode 5 (contraintes admissibles forfaitaires pour des bois de catégorie I, II et III) et Norme NF B 52-001 (contraintes caractéristiques, modules d'élasticité, masses volumiques, contraintes admissibles, modules conventionnels de déformation, etc. en fonction des classes des bois) ;
- Les bois massifs seront privilégiés ; les bois lamellé-collé sont acceptés ; les bois reconstitués (agglomérés, contreplaqués, MDF et autres) seront limités à des usages parfaitement adaptés, dès lors qu'ils auront été protégés en conséquence ;
- Les bois enterrés, même partiellement, sont proscrits ;
- Les essences régionales seront privilégiées ;
- L'origine des bois sera certifiée (PEFC, FSC, etc.) ;
- Les débords d'appuis de pieds de fermes de charpente devront être positionnés de manière à encaisser les mouvements sismiques ;
- Les échantignolles et les scellements dans le gros œuvre sont proscrits au profit de pattes torsadées ;
- Le clouage du chevronnage sur pannes et des liteaux sur chevrons à simple clou sont proscrits au profit de doubles clous en biais ;
- Le clouage au pistolet devra se faire selon l'effort tranchant pour éviter tout risque d'arrachement ;
- Les liaisons en métal devront prendre en compte les risques liés à l'arrachement des fibres de bois ;
- Toute entaille devra être confortée par un boîtier (sabot) métallique.

Mixité, innovations

Les matériaux et solutions constructives mixtes (ex : bois-métal, bois-béton, etc.) sont acceptés, sous réserve d'avis technique favorable.

Les matériaux innovants sont proscrits en matière de structure (alliages, verre, polyester, etc.).

Traitement anti-termite

Pour la protection du milieu naturel et des personnels lors des manutentions des produits, les barrières physiques ou physico-chimiques à base de matière active de type perméthrine ou deltaméthrine sont autorisées.

Les barrières physiques ou physico-chimiques contenant des insecticides de type bifenthrine sont proscrites, ainsi que toutes celles qui ont fait l'objet d'interdiction (voir fiches toxicologiques INRS et la nomenclature ICPE).

Les barrières seront certifiées de qualité CTB P+.

Contre la pollution des sols le polyane intégrera par greffage les molécules actives et bénéficiera d'une garantie décennale.

Fondations et structures

Une étude géotechnique est jointe en annexe au programme.

Toutes les structures devront être conçues en cohérence et en continuité avec les nécessités :

- De la dilatation de tous les éléments porteurs (joints de dilatation et de fractionnement) ;
- Des règles sismiques.

Quel(s) que soi(en)t le(s) matériau(x) employé(s), veiller aux rupteurs de ponts thermiques, notamment en pieds de murs et liaisons planchers-murs et murs-toitures. Une concertation (synthèse) entre les corps d'état concernés (gros-œuvre, façades, menuiseries extérieures, etc.) doit être réalisée pour en résoudre tous les détails techniques.

Les éléments de structure restant apparents, et situés sur des zones de passage ou de travail, et accessibles au public ou aux travailleurs, ne devront comporter aucun angle saillant, contondant, potentiellement blessant : angles chanfreinés ou arrondis impératifs.

Veiller à ce que les structures qui obéissent à des règles de stabilité au feu soient traitées en conséquence et restent toujours visibles (en évitant les obligations de plafonds ou planchers coupe-feu et/ou la détection incendie dans les plenums).

Le choix des fondations se fera toujours, à minima, en fonction des règles sismiques, neige et vents, et autres réglementations en vigueur, des caractéristiques des sols existants et du niveau des plus hautes eaux. Leur implantation ne devra pas générer de surcoût (porte-à-faux, reprises en sous-œuvre, etc.) ou remettre en cause des possibilités d'extension future des bâtiments.

Planchers

Les procédés de fabrication des planchers seront retenus en fonction de l'adaptation de leurs qualités propres, en veillant aux questions :

- De légèreté et de facilité de mise en œuvre (dalles préfabriquées, planchers bois) ;
- De respect des performances thermiques et acoustiques prescrites (poutrelles-hourdis) ; les hourdis terre cuite sont proscrits, les hourdis isolants sont admis, dès lors que le matériau isolant qui les compose est protégé de l'humidité, des chocs et des rongeurs ;
- De pérennité des performances : solidité, stabilité à chaud, résistance au feu, aux ambiances humides, à l'humidité voire à l'eau.

Une attention particulière sera portée aux planchers dont les charges d'exploitation seront élevées en comparaison avec les surfaces environnantes (implantation ponctuelle d'équipement particulier) : privilégier toutes les solutions permettant le regroupement ou l'homogénéisation des charges d'exploitation sur un même niveau. Pour éviter les « patchwork », les surcharges d'un même plateau ou d'un même ensemble structurel seront uniformisées selon le besoin du local le plus contraignant.

Quelles que soient les propositions techniques issues du calcul RT, les planchers bas (et ce, quelle que soit la conception de ces derniers) doivent impérativement être isolés thermiquement, et sur toute leur surface.

Les dallages sur terre-plein sont proscrits.

Les dallages portés sont autorisés.

Un vide-sanitaire accessible est imposé dans les zones par où transitent des réseaux d'alimentation et d'évacuation : zones en extension des locaux de la cuisine.

S'il est rendu nécessaire, il sera :

- Accessible par escalier (trappe proscrite), intérieur ou extérieur ;
- D'une hauteur libre de 1,80 m sous réseaux ;
- Suffisamment ventilé naturellement (ventilation mécanique proscrite), avec isolant sous dalle en sous-face ;
- Avec chemin de service en gravillons, ou équivalent, au droit de toute installation technique ;
- Avec éclairage étanche et protégé contre les chocs.

Planchers hauts et support de toitures : les planchers béton et mixtes (collaborant métal-béton, bois-béton) seront privilégiés pour leurs qualités de solidité, de pérennité, d'étanchéité à l'air et d'inertie thermique et acoustique.

Les structures légères seront strictement limitées voire proscrites.

La mise en œuvre de planchers hauts est à privilégier.

Les toitures « sans pente » ou à pente < 3 % sont proscrites.

Structure poteaux poutres

Toutes dispositions conceptuelles devront être prises pour :

- Faciliter le contrôle visuel permanent des éléments de structure ;
- Eviter les oxydations non détectables ;
- Permettre le maintien des performances dans le temps, et notamment en termes de stabilité à chaud et de résistance au feu des structures ;
- Eviter les opérations de gros entretien ou de remises en état ultérieures.

Eviter peintures, lasures, vernis et autres traitement de surface rapportés, au profit de matériaux choisis pour leurs qualités intrinsèques ; l'application d'un traitement anti-graffitis, ou anti-rayure, sur toute partie accessible est préconisée.

Dans le cas d'une structure poteaux-poutres à l'intérieur, les poteaux seront implantés au droit des cloisons, côté circulations et non côté salles de manière à en faciliter l'aménagement.

A l'exception des besoins du contreventement, la solution « voiles porteurs » ne devra être retenue que quand la solution « poteaux-poutres » n'est pas réalisable. Les voiles porteurs devront être de type « classique » : éviter les formes biaisées ou arrondies.

Ils ne devront pas contenir trop de réservations afin de limiter les contraintes lors de futures restructurations éventuelles.

Toutes les parois enterrées donnant sur des locaux enterrés ou semi-enterrés devront être traitées avec étanchéité extérieure, de type nappe à excroissances en polyéthylène haute densité et drain en partie basse (sous le niveau du plancher bas), et ce quelle que soit la nature des locaux concernés (habitables, techniques, stationnements ou annexes).

Couverture, auvent et casquettes

Les couvertures et leurs structures devront être conçues sans oublier leurs fonctions techniques premières :

- Solidité et stabilité ;
- Étanchéité à l'eau ;
- Protection thermique ;
- Étanchéité à l'air ;
- Protection acoustique ;
- Éclairage naturel et qualité des vues sur l'extérieur, le cas échéant.

Les couvertures, auvents et casquettes devront être conçus prioritairement pour répondre à leur objectif premier d'étanchéité à l'eau et de protection, notamment :

- Par la prescription de matériaux et systèmes de couverture appropriés aux conditions climatiques et aux contraintes des bâtiments et des usages ;
- Par des formes simples, des pentes propices à l'évacuation des Eaux Pluviales vers l'extérieur des bâtiments ;
- Par la limitation des équipements techniques en toiture ;
- Par des débords suffisants pour protéger les personnes et les façades des rejaillissements ;
- Par une conduite et une surveillance de la mise en œuvre particulièrement ferme, motivée par le fait que 80 % des sinistres affectant les systèmes de couverture proviennent d'un défaut d'exécution.

Les couvertures devront être conçues en cohérence et en continuité avec les nécessités :

- De la dilatation des structures porteuses et autres éléments porteurs (joints de dilatation et de fractionnement) ;
- Des règles sismiques.

Les toitures « sans pente » ou à pente < 3 % sont proscrites.

Il est rappelé que les DTU précisent que la pente réelle in situ doit toujours rester supérieure à 1 %. À défaut de justification et en première approximation, ceci conduit à adopter en pratique une pente initiale de 3 %.

Charpente

Compte tenu des qualités intrinsèques du matériau bois, notamment sa stabilité au feu, ce matériau est à privilégier pour ce type d'ouvrages de structure, en veillant :

- A l'utilisation de bois secs (problèmes de retrait, déformation, fentes) et traités contre les parasites du bois ;
- A limiter la préconisation de structures lamellé-collé aux portées et nécessité architecturale qui le justifient ;
- A proscrire les charpentes industrialisées du type fermettes.

Le recours à l'acier est possible.

Matériaux de couverture

Les systèmes qui ne seraient couverts que par une garantie contractuelle de 10 ans sont proscrits.

Les retours d'expérience militent en faveur des toitures en pente utilisant des matériaux « traditionnels » (ardoise, tuile, zinc) ; ces matériaux et solutions (en petits éléments) sont à privilégier : ils présentent de nombreux avantages de durabilité, de longévité, de facilité de localisation des éventuelles fuites et de réparation ponctuelle ou de remaniage des toitures au fil du temps.

En ce qui concerne le zinc, malgré les avantages esthétiques des grands éléments de zinc à joints debout, les assemblages à tasseaux sont de loin plus exemplaires et avantageux en termes de longévité et, surtout, de facilité de reprise ou de modification ultérieures ; ce, principalement en raison de l'impossibilité de sertir du zinc de plus de 5 ans et des nombreux sinistres provoqués par la résurgence de têtes de pointes du voligeage.

Les toitures en grands éléments d'aluminium ou d'inox étamé-plombé assemblés à joints debout sont prosrites.

Lorsque des toitures comportent une mixité de techniques (par exemple, toiture terrasse + shed + terrassons zinc de liaison) chacun des éléments devra être conçu et réalisé de manière à permettre son remplacement ou sa réparation ultérieure sans obligation de réfection complète de l'ensemble.

De manière à éviter toutes les salissures des façades, prévoir toutes les couvertines, coiffes, etc. fixées mécaniquement, posées en parfaite continuité et planéité ; les prévoir en alu laqué ou anodisé, ou en zinc (suivant le caractère des bâtiments), et avec un débord minimum de 20 mm.

Un soin particulier devra être apporté à la réalisation des joints de dilatation et/ou de fractionnement, en cohérence et continuité avec ceux des structures porteuses.

Les matériaux et systèmes d'étanchéité de toiture devront être prescrits sur la base de solutions d'un bon niveau de qualité. Une attention particulière devra être portée à la présence et à la continuité des équerres de renfort.

Toitures terrasses neuves : compte tenu du nombre de sinistres subi, des contraintes et des coûts engendrés par l'entretien-maintenance et de la récurrence rapprochée des opérations de Gros Entretien Renouvellement qu'elles génèrent, et malgré l'engouement architectural qu'elles emportent, le recours aux toitures terrasses est à limiter.

Ces solutions sont néanmoins acceptées dans la mesure où elles respectent impérativement, et exhaustivement, toutes les exigences qui suivent et qui sont relatives :

- Au niveau de qualité des matériaux et système prescrits ;
- Aux supports de toiture ou d'isolation ;
- Au choix des isolants ;
- Aux « Accidents » de toiture ;
- Aux équipements techniques hors toiture ;
- A la sécurité collective.

Les toitures devront être conçues de la manière la plus simple qui soit : forme(s), pente(s), évacuation(s).

Les accidents de toitures seront limités à ce qui est strictement nécessaire. Les eaux Pluviales seront rejetées au plus vite vers l'extérieur du bâtiment.

Pour les toitures en pente, les linéaires de faîtages, croupes, noues, rives et dalles seront réduits au strict nécessaire.

De manière générale, les ouvrages complexes sont prosrits :

- Les chéneaux encaissés ;
- Les toitures en shed avec chéneau encaissé et verrière en pente ($>15^\circ$) ;
- Les toitures sans pente ;
- Les toitures inversées ;
- Les verrières d'éclairage zénithal ;
- Les verrières encaissées ;
- Tous les dessins sujets à fuites, complications, à difficultés d'accès, à surveillance ultérieure, etc.

Châssis de toit

Les éclairages ou châssis en toiture seront limités à ce qui est indispensable (éclairage naturel et désenfumage).

Ils seront conçus et réalisés pour être parfaitement adaptés à ces fonctions et ne pas générer de gênes à l'usage, de désordres ou de surcoûts : surchauffes (protections solaires), sur-éclairage (voilages ou films), encrassement prématuré (entretien), nuisances acoustiques (pluie et grêle), etc.

Les châssis de désenfumage seront exclusivement actionnés, tant pour l'ouverture que pour la refermeture, par système à cartouche de CO₂, et chaque manœuvre devra être livrée avec 2 cartouches en service et 2 cartouches de rechange ; les 4 cartouches étant mises en place ou fournies à l'établissement après essais, vérifications et réception par la Commission de Sécurité compétente.

Les manœuvres des châssis de désenfumage par câble ou asservies électriquement sont strictement prosrites.

Les matériaux verriers seront privilégiés aux matériaux « plastiques » pour des raisons acoustiques et de résistance à la grêle. Des grilles antichute seront mises en œuvre sur chaque châssis.

Le choix des châssis, skydômes ou lanterneaux de désenfumage, comme moyen unique d'accéder en toiture est proscrit, notamment en raison de leur manœuvre qui, dans la plupart des cas, est fragile (câble) ou coûteuse (à cartouches de CO2). Les accès en toiture devront être conçus pour se faire par une porte ou par une trappe, spécifique, correctement dimensionnée et équipée, facilement accessible depuis l'intérieur par une volée d'escalier jusqu'en toiture.

Equipement en toitures :

L'implantation d'équipements techniques (Centrales de Traitement d'air, caissons et gaines de ventilation, tourelles de ventilation ou de désenfumage, etc.) en toitures est proscrite, sauf lorsque l'équipement ne peut ou ne doit pas être positionné ailleurs (contraintes du règlement de sécurité, panneaux photovoltaïques, par exemple).

Lorsque leur implantation se justifie, ils devront être regroupés vers le point haut de la toiture, en privilégiant l'implantation des équipements techniques dans des édicules couverts (hors d'eau), situés à l'aplomb des réseaux intérieurs, accessibles depuis l'intérieur, et traités de manière à ne générer aucune gêne acoustique, visuelle ou architecturale, tant vis-à-vis des usagers que des tiers. Les édicules techniques devront être conçus pour faciliter l'accessibilité pour l'exploitation, la maintenance et le Gros Entretien Renouvellement des équipements qu'ils abritent.

Ces choix présentent une garantie pour la pérennité des équipements, et leur accessibilité en maintenance, et pour l'esthétique.

Evacuation EP :

Sauf impossibilité technique majeure, les descentes E.P. intérieures sont proscrites.

Elles seront extérieures et en zinc de préférence, avec bouts droits en fonte sur les deux premiers mètres du bas, et regard visitable en pieds. Si elles devaient être implantées à l'intérieur, elles devraient transiter par des locaux humides (sanitaires ou douches) et, devraient être « silencieuses » et résister aux risques de chocs et de déboîtement : soit en fonte, soit en PVC « acoustique » et classées ESA5. Les descentes EP intérieures transitant par des « pièces sèches » sont proscrites.

Pour faciliter leur contrôle visuel, les trop-pleins seront placés à des endroits facilement visibles depuis l'extérieur. Le niveau de débordement des trop-pleins devra impérativement être situé au-dessous du niveau susceptible de provoquer des désordres (dégâts des eaux).

Ils devront être correctement dimensionnés pour déborder aisément en toute circonstance.

Des crapaudines inox seront placées à chaque naissance.

Protection collectives :

Sur les bâtiments neufs, la sécurité des travailleurs pour les interventions ultérieures sur l'ouvrage seront mises en œuvre par des sécurités collectives permanentes (pas de douilles, pas de potelets, pas de ligne de vie). En revanche, elles seront prioritairement conçues en étant intégrées à l'architecture, par surélévation des acrotères par exemple, en évitant les garde-corps fixes apparents.

Auvent- casquettes :

Chaque entrée-sortie de bâtiment, dès lors qu'elle est surplombée par des menuiseries extérieures ouvrantes, et par lesquelles des projectiles de toute sorte pourraient tomber ou être jetés, devra être protégée des risques de chutes d'objet ou de parties d'ouvrages par un auvent, suffisamment débordant en façade et de part et d'autre, et assurant éventuellement la continuité avec les galeries couvertes extérieures.

Les auvents et casquettes devront être dessinés et réalisés pour couvrir et protéger efficacement (en fonction de l'orientation aux vents dominants, fixes, rigides et solides ; pas trop hautes, mais suffisamment dimensionnées). Les Eaux Pluviales qu'ils captent devront être évacuées, par gouttière ou chéneau et descente EP raccordée au réseau.

Leur conception ne devra générer aucun pont thermique ; à défaut, ils seront traités.

Façades et menuiseries extérieures

Les façades et menuiseries extérieures devront être conçues sans oublier leurs fonctions techniques premières :

- Solidité et stabilité ;
- Étanchéité à l'eau ;
- Protections thermique ;
- Étanchéité à l'air ;
- Protection acoustique ;
- Éclairage naturel et qualité des vues sur l'extérieur ;

- Facilité d'accès pour les opérations de maintenance.

En ce sens :

- Les performances des parois (vitrées ou opaques) devront a minima respecter les valeurs exigées par la réglementation thermique en vigueur ;
- Le « manteau thermique » devra être homogène et conçu et réalisé pour assurer la continuité thermique de l'enveloppe et conserver ses performances dans le temps ;
- Leurs formes simples et verticales, permettront un écoulement des eaux de ruissellement favorable à l'auto lavabilité et à la bonne conservation des qualités techniques et esthétiques des bâtiments ;
- Les apports solaires sont à utiliser avec précaution dans les locaux, car ils peuvent être une source considérable d'inconfort. Il convient donc de ne pas survitrer les parois correspondantes au-delà de ce qui est strictement nécessaire à l'éclairage naturel (en quantité et en qualité). Cette captation devra être plutôt recherchée dans les circulations et halls, qui n'ont pas vocation à être chauffés, pour lesquels on pourra adopter une inertie moyenne. Dans ce cas, le traitement thermique entre le local non chauffé et le local chauffé sera travaillé comme une paroi extérieure ;
- Le choix des systèmes d'isolation thermique (par l'intérieur ou par l'extérieur), les liaisons maçonnerie-menuiserie, isolant-menuiseries et dormants-ouvrants, ainsi que l'allotissement devront limiter le nombre des intervenants et les interfaces entre entreprises pour garantir les résultats thermiques, acoustiques et d'étanchéité à l'eau et à l'air ;
- Les ouvrages rapportés qu'ils aient une fonction esthétique ou technique ne devront altérer aucune des fonctions techniques premières évoquées plus haut, ni faire obstacle au confort visuel, à la lumière du jour ou aux vues sur l'extérieur.

Veiller à une « lisibilité » du bâtiment, notamment un repérage aisé de son entrée principale, et en général des portes d'accès au bâtiment.

Sont proscrits les obstacles à risque de chute et/ou de blessure :

- Equipements fixés en hauteur, mais trop bas (< 2,20 m) ;
- Equipements (souvent extérieurs : candélabres, potelets, plots, bordures, bancs, etc.) placés trop bas ou mal visibles (peu contrasté), où se heurtent des parties « dures » (tête, épaules, tibias, etc.) ;
- Arbres, arbustes, bacs à fleur, etc.

Sont proscrits les éléments de structure ou de façade formant obstacle :

- Absence de repère visuel contrasté sur les poteaux et saillies, situées dans des zones de circulation ou de cheminement ;
- Repères visuels sur les parties vitrées, à hauteur d'œil (assis en fauteuil et debout) et suffisamment contrastées visuellement.

Sont proscrits les seuils, ou différences de niveaux inutiles, pour faciliter l'accessibilité de tous. Cette observation s'applique aux seuils extérieurs, à l'intérieur des bâtiments, ainsi qu'aux aménagements extérieurs ; s'ils ne peuvent être évités, les signaler visuellement de manière suffisamment contrastée : bordurettes, bassins, gradins, etc.

Les façades devront être conçues en cohérence et en continuité avec les nécessités :

- De la dilatation des structures porteuses et autres éléments porteurs (joints de dilatation et de fractionnement) ;
- Des règles sismiques.

Façades :

Les façades (enveloppe extérieure des bâtiments) ont vocation à être étanches et à conserver leurs qualités techniques et esthétiques dans le temps. En conséquence de quoi les dessins, modénatures, matériaux, bandeaux, appuis, soubassements, coiffes... des façades doivent :

- Être adaptés à leur orientation (pluie et ensoleillement) et à leur exposition (piétons, véhicules, chocs, graffitis...) ;
- Favoriser l'écoulement et le ruissellement des eaux de pluie en veillant à l'auto lavabilité des parements (conception et matériaux) ;
- Eviter le vieillissement et l'encrassement préjudiciable à l'esthétique et à la bonne tenue dans le temps ;
- Intégrer les problèmes posés par leur environnement végétal (risque d'obturation, entretien ultérieur), en prescrivant dès que c'est possible l'arrachage des végétations responsables et leur remplacement par des essences rampantes ou basses ;
- Respecter les dispositions constructives en matière de sécurité incendie en vigueur, et notamment les questions de « C+D » de la manière la plus économique possible.

Les façades inclinées (vitrées ou non) sont proscrites, principalement en raison des difficultés globales (d'expérience) à obtenir leur étanchéité, mais aussi du fait de leur vieillissement accéléré :

- Au-delà d'un angle de 15° avec la verticale, elles doivent être conçues comme des châssis de toit ;
- Malgré cela, et d'expérience, dès que l'angle s'éloigne de 0° de la verticale, tous les risques sont cumulés :
 - Défauts immédiats d'étanchéité (menuiserie-maçonnerie, dormant-ouvrant, vitrage-feuillure, etc.),
 - Accentuation des apports solaires,
 - Encrassement des façades et des vitrages,
 - Condensation en sous-face,
 - Dysfonctionnement des fermetures, et des manœuvres,
 - Difficultés d'occultation, etc.

Vitrage :

Les vitrages devront être accessibles, sur leurs deux faces, depuis le sol intérieur des locaux, pour un nettoyage en sécurité et une maintenance facilités. Leur nettoyage via des coursives techniques sécurisées et facile d'accès est toléré. La performance des vitrages (thermique, acoustique, Facteur de Lumière du Jour, émissivité, auto lavabilité, etc.) sera adaptée à l'orientation et à l'usage des locaux qu'ils éclairent, dans une recherche d'homogénéisation pour faciliter les renouvellements ultérieurs. Pour des raisons de coût et de faible pertinence au regard du climat du Loiret, les triples vitrage ne sont pas à généraliser mais à étudier au cas par cas par le concepteur.

L'intégration d'occultations ou de protections solaires à l'intérieur des vitrages n'est pas recherchée.

Prévoir des vitrages feuilletés sur toute porte extérieure.

Verre goutte d'eau, ou sablé, pour les locaux d'hygiène (WC, sanitaires, bains et douches).

Enduits, peintures et parements :

L'usage de matériaux bruts sera privilégié pour profiter de leurs qualités intrinsèques, en essayant d'éviter autant que possible les peintures, lasures, vernis et autres traitement de surface rapportés.

L'application d'un traitement anti-graffitis ou anti-rayure, sur toute partie accessible est préconisée.

Les revêtements mis en œuvre seront obligatoirement couverts par la garantie décennale et ils seront prioritairement couverts par les DTU (solutions traditionnelles), plutôt que par des Avis Techniques.

Les systèmes couverts par une garantie contractuelle de moins de 10 ans sont proscrits.

Lorsque des revêtements couverts par des Avis Techniques seront prescrits, ils le seront sur la base de solutions d'un bon niveau de qualité (de bonne gamme).

Les enduits minces organiques (type RPE) ou de type enduits décoratifs polychromes seront de surface limitée (trop de dégâts par encrassement et vieillissement prématuré et de contraintes (et surcoûts) en cas de réfection ultérieure (obligation de décapage, etc.).

Les enduits extérieurs maçonneries de type industriel teinté dans la masse sont proscrits (trop de dégâts par encrassement et vieillissement prématuré, mousses, spectres, fissures, etc....).

Pour limiter le lavage, le retrait et le développement des algues et mousses, prescrire des finitions talochées (revêtements serrés et fermés). Les finitions grattées ou grésées sont proscrites.

En raison des cas connus de mauvaise tenue esthétique dans le temps, d'entretien contraignant, de mauvaise tenue aux UV ou de surchauffe par rayonnement, les couleurs criardes ou foncées sont proscrites (réaction aux UV).

Toutes les parties accessibles « à hauteur d'homme » seront renforcées (résistance aux graffitis, aux rayures et aux chocs).

Toutes les grilles de ventilation basse, intérieures et extérieures, seront renforcées dès lors qu'elles seront situées à moins de 2,00 m du sol.

Les produits utilisés en peinture ou ravalement extérieur devront impérativement être en phase aqueuse ; les produits en phase solvant sont proscrits.

ITE :

Les systèmes de bardage, vêtue, vêtage avec isolant rigide ou semi-rigide et structure porteuse (acier ou bois) seront privilégiés.

Les systèmes collés polystyrène "mous" (fragilité, encrassement et peu durable) sont proscrits.

Toutes les parties accessibles « à hauteur d'homme » seront renforcées (résistance aux graffitis, aux rayures et aux chocs).

Les matériaux d'isolation thermique des façades doivent :

- Être posés de manière à limiter au maximum les ponts thermiques ;
- Être protégés des rongeurs ;

- Ne pas aggraver l'acoustique dans les bâtiments, par le choix de matériaux à performances appropriées ;
- Résister à l'humidité ;
- Conserver dans le temps toutes leurs qualités d'isolation thermique et acoustique.

Pour les parements bois :

- Les dérivés du bois (contreplaqués « extérieur », panneaux de bois stratifiés à base de résines acryliques, phénoliques et/ou fibres cellulosiques, etc.) sont à limiter, en raison des cas connus de mauvaise tenue esthétique dans le temps, ou d'entretien contraignant ;
- Se limiter à des essences naturellement durables, qui griseront ou noirciront, et sur lesquelles les peintures, vernis et lasures seront proscrits ;
- Dans tous les cas, sa protection aux insectes est impérative, sauf si l'essence retenue y est insensible ;
- Les classes et essence des bois seront choisies en adéquation avec la destination des lieux, l'usage et l'exposition des bois et leurs qualités intrinsèques ;
- Les essences régionales seront privilégiées ;
- L'origine des bois sera certifiée (PEFC, FSC, etc.).

Menuiseries extérieures :

La résistance thermique des menuiseries extérieures devra être la plus homogène possible.

Les parties vitrées devront être accessibles, sur leurs deux faces, depuis le sol intérieur des locaux, pour un nettoyage et une maintenance facilités. Les allèges vitrées, pour des raisons d'efficacité de l'éclairage naturel, de surcoût des vitrages, de limitation de l'aménagement intérieur et de vues en parties basses, sont proscrites.

Dans tous les cas, l'aluminium sera à rupture de ponts thermiques.

Pour les portes extérieures à grand trafic, il devra s'agir impérativement de profils soudés. Les profils collés sont proscrits.

Les menuiseries en métal sont à réserver aux portes extérieures à grand trafic ; il devra s'agir impérativement de profils soudés.

Les profils collés sont proscrits.

Le PVC est à éviter en général, sauf pour raisons d'harmonisation avec l'existant et pour certains tabliers de volets roulants, mais il est à proscrire impérativement pour les portes à grand trafic.

Les types de ferrage et de manœuvre prescrits devront être les plus aisés et les plus pérennes possibles, en tenant compte de l'usage intensif et/ou aux risques de mauvaises manœuvres auxquels ces ouvrages sont soumis quotidiennement.

Les dimensions des ouvrants, ainsi que la qualité et la solidité des ferrages et des manœuvres devront respecter les préconisations des fabricants au regard des usages prévus.

Les ferrages et quincailleries en PCV ou en matières plastiques sont proscrits. Leur conception, leur résistance et leur durabilité seront adaptées à l'usage des locaux où ils sont implantés. En ce sens, les ferrages et quincailleries en inox, voire en aluminium sont préconisés.

Fenêtres :

Les fenêtres battantes, ouvrant à la française, sont préconisées. Les fenêtres oscillo-battantes, en projection à l'italienne ou à soufflet sont proscrites, notamment en raison :

- De la dimension des ouvrants, très souvent incompatible avec les préconisations des fabricants au regard des usages prévus ;
- De la fragilité des ferrages et des poignées, dont les systèmes anti-fausse manœuvre sont rapidement inopérants ;
- Des risques de chute d'ouvrant, soit lors de leur maintenance, soit par vétusté.

Les fenêtres et baies coulissantes sont proscrites au regard de leurs piètres performances acoustiques et d'étanchéité à l'air.

Les béquilles et poignées de manœuvre seront en alu, en inox ou en métal chromé et renforcées (type ERP).

Les châssis dans les locaux cuisine seront fixes.

Si les condamnations d'ouvrants à la française se font par clé, elles seront toutes sur la même clés, à l'usage du personnel pour le nettoyage ou le remplacement des vitrages.

A la verticale des sorties sans auvent ou casquette, les châssis vitrés seront fixes.

Les allèges vitrées fixes (ou ouvrantes) sont à éviter voire proscrites.

Portes extérieures :

Les portes battantes, à un ou deux vantaux, sont préconisées.

Les portes coulissantes sont proscrites.

La largeur du vantail de service ne sera jamais inférieure à 0,90 m de passage libre, quel que soit son angle d'ouverture.

Les portes seront assemblées et ferrées en fonction du poids des ouvrants et de leur niveau de sollicitation.

Pour les portes extérieures à grand trafic :

- L'acier soudé, voire l'aluminium soudé, sera préféré à toute autre solution ;
- La surface et la conception des vitrages seront les plus sobres possibles de manière à alléger au maximum les ouvrants et les rendre manœuvrables par tous ; souvent ouvertes, donnant sur des sas ou des circulations qui ne sont pas toujours chauffées. Dans la mesure du possible, les parties basses vitrées seront évitées, en raison du surpoids des ouvrants et de la fragilité des doubles-vitrages feuilletés.

Pour l'ensemble des portes intérieures et extérieures, ne prévoir que des poignées facilement préhensibles :

- Privilégier les béquilles « bec-de-cane » ou les « bâtons de maréchal » de petite dimension ;
- Proscrire les « boutons » ;
- Eviter les « bâtons de maréchal » ou les « profils noyés » toute hauteur : ils ne sont pas manœuvrables par toutes les personnes déficientes motrices.

Les poignées et/ou béquilles qui équipent le vantail de service seront contrastées visuellement, par rapport à la teinte générale de la menuiserie.

Prévoir des crémones ¼ de tour sur le vantail semi-fixe des portes ; les verrous en feuillures sont proscrits.

Cylindre européen sur toutes les portes extérieures et sur organigramme.

Limitier l'usage des barres antipanique à ce qu'exigent le Règlement de Sécurité, le Contrôleur Technique ou les Services de Secours.

Les béquilles seront en alu, en inox ou en métal chromé et renforcées.

Des butées de portes sont à prévoir systématiquement sur support extérieur métallique, scellé ou fixé mécaniquement, avec butées souples amortissantes en partie basse et à hauteur de béquille.

Rappel : les parties basses vitrées sont à éviter.

Protections solaires :

Bien distinguer :

- La protection extérieure contre les apports solaires (en fonction de l'exposition) ;
- La protection intérieure ou extérieure contre les rayons solaires directs sur le plan de travail (en fonction de l'exposition) ou pour éviter l'éblouissement.

Les protections solaires extérieures (par brise-soleil ou autres) doivent être prévues dès la conception des façades, que ce soit dans le neuf ou en réhabilitation thermique complète de façades existantes (isolation, menuiseries, protections solaires).

Les protections solaires extérieures seront positionnées et conçues en fonction des résultats des Simulations Thermiques Dynamiques et de Facteur de Lumière de Jour, en adéquation avec les qualités des vitrages et dans un double souci de bénéfice des apports gratuits en période de chauffe et de maîtrise de l'inconfort des surchauffes.

Les protections solaires devront être parfaitement adaptées aux problèmes rencontrés (et s'il en est constatés) et à l'orientation (Sud, Est et Ouest) ; il convient de ne pas négliger les façades Nord-Ouest et Nord-Est qui connaissent des soleils rasants du soir et du matin, au printemps et à l'automne.

Les films solaires (autocollants, adhésifs, etc.) sont proscrits.

Les résilles métalliques et les tôles ajourées rigides sont tolérées sous réserve :

- De leur efficacité de protection (solaire et intrusion) ;
- De leur esthétique et de leur intégration architecturale ;
- De leur résistance à la corrosion ;
- Du maintien du Facteur Lumière du Jour et de la qualité des vues sur l'extérieur ;
- De leur neutralité acoustique (isolement de façade, grêle, vents violents, etc.) ;
- De l'accessibilité des façades (sécurité, nettoyage et ravalement ultérieur) sans permettre l'escalade.

Les stores vénitiens (à lames horizontales), les stores américains (à lames verticales) et les volets roulants intérieurs sont proscrits.

L'intégration d'occultations ou de protections solaires à l'intérieur des vitrages n'est pas recherchée.

Les Brise Soleil Orientables et les protections extérieures textiles, genre stores « screen », bannes, toiles tendues ou textiles (trop vulnérables et/ou trop chers dans l'ensemble) sont à éviter.

En cas de verrières, celles-ci seront systématiquement munies de brise soleil ou stores motorisés.

Entretien ménager :

Les parties vitrées devront être en surfaces et en emplacements strictement nécessaires à l'éclairage naturel des locaux et au confort visuel ; et leur conception devra limiter et simplifier au maximum les opérations de nettoyage des vitres, sur leurs deux faces.

Le nettoyage des vitres, sur leurs deux faces, devra pouvoir être réalisé, au maximum possible :

- Depuis le sol intérieur des locaux ;
- Sans risque ou complexité d'accès ;
- En limitant l'usage de perches ou de moyens d'accès plus lourds ;
- En limitant au maximum les installations fixes dédiée au nettoyage des façades et ou des vitres, l'obligation d'externalisation d'opérations complexes ou mécanisées.

3.3 SECOND ŒUVRE

Cloisons

Les ouvrages de cloisonnement figurent malheureusement à la meilleure place dans les pathologies et la sinistralité dans le bâtiment, les matériaux et systèmes de cloisonnement seront prioritairement couverts par les Normes et DTU (constitutifs du domaine « traditionnel »), plutôt que par des Avis Techniques.

En raison de l'ensemble des pathologies rencontrées (altération par l'humidité, dégradation par non-respect des règles, inadéquation des parements, fissuration par mise en compression, etc.), tous les cloisonnements intérieurs devront posséder les qualités techniques de base attendues, au regard :

- De l'usage des locaux ;
- De la fonction des cloisons :
 - Délimitation de l'espace (cloisons de distribution ou cloisons séparatives),
 - Isolation thermique (pour les doublages et pour les séparations entre zones chauffées et zones non chauffées),
 - Isolation phonique (isolement aux bruits aériens, isolement de façades, qualités acoustiques du local, etc.),
 - Protection contre les risques d'incendie (résistance et réaction au feu),
 - Solidité (sismique, support d'équipements sanitaires, chauffage, signalétique, appareillage CFO/CFA, équipements)
 - Esthétique (formes, matériaux, texture, teintes),
 - Visibilité / opacité entre locaux,
 - Contribution éventuelle à l'éclairage naturel indirect,
- De l'exposition des locaux à l'humidité (hygrométrie, exposition à l'eau des parois et conditions d'entretien et de nettoyage), selon le classement des locaux :
 - EA : locaux secs ou faiblement humides,
 - EB : locaux secs ou moyennement humides,
 - EB + privés : locaux humides à usage privé,
 - EB + collectifs : locaux humides à usage collectif,
 - EC : locaux très humides en ambiance non agressive.
- De la nature des matériaux mis en œuvre :
 - S1-S2 : Béton (courant, soigné),
 - S3 : Enduit ciment,
 - S4-S5 : Enduit plâtre,
 - S6-S7 : Plaque de plâtre (standard, H1),
 - S8-S9-S10 : Carreau de plâtre (standard, hydrofugé, hydro plus),
 - S11-S12 : Carreau terre cuite (monté plâtre ou ciment),
 - S13-S14 : Bloc béton cellulaire nu (liant-collé base ciment ou plâtre),
- De la dimension des ouvrages à réaliser :
 - Hauteur maximale (sous rampant, prendre la hauteur moyenne),
 - Distance horizontale maximale entre raidisseurs,
 - Surface maximale entre les raidisseurs,
- De l'accrochage éventuel de charges lourdes (appareils sanitaires, mobiliers hauts, tableaux, etc.) ;
- D'incorporations éventuelles ;
- De la durabilité attendue (résistance à l'humidité, aux projections d'eau, à l'usure, aux chocs, à l'arrachement, aux graffitis, etc.).

Tous les passages de câbles, y compris dans les locaux techniques et gaines techniques, entre locaux devront être soigneusement rebouchés au plâtre ou tout autre matériau ou système couvert par un procès-verbal de résistance au feu

en cours de validité, et garantissant le degré coupe-feu, et/ou acoustique, requis : passe-câbles, sacs coupe-feu, panneaux préenduits mortiers coupe-feu, mastics et mousses expansibles coupe-feu ou enduits intumescents pour câbles.

La prescription des types de cloisons, les qualités intrinsèques des matériaux, la planéité des supports et la qualité de mise en œuvre devront concourir au respect des qualités techniques de base précitées. La constitution des cloisonnements et des liaisons cloison/menuiserie devra, autant que nécessaire, être renforcée. A ce titre, veiller au respect des avis techniques ou des recommandations du fabricant pour les détails de montage des rails, montants, plaques, angles, etc. notamment en présence d'exigences particulières acoustiques ou de solidité. Prévoir la protection des angles saillants, toute hauteur (cornières métallique), dès lors que l'usage des locaux ou l'exposition au passage de ces angles le justifie.

Les cloisonnements en brique plâtrière peuvent être prescrits, sauf lorsque des performances acoustiques sont visées.

Les cloisonnements en carreau de plâtre ou plaque de plâtre même traités anti-humidité sont proscrits.

Le recours aux « murs mobiles » est à éviter en règle général sauf lorsqu'ils sont mentionnés comme nécessaire dans le programme général.

Les équipements techniques de type grille de ventilation (ou autres) situés jusqu'à 2,00 m du sol seront de type renforcé.

Prévoir le renforcement des cloisons, neuves ou existantes, en fonction de l'implantation des éléments qui y seront fixés (supports écrans, horloges, tableaux, appareils sanitaires, rangements, etc....).

Les circulations seront suffisamment larges et dépourvues de rétrécissements préjudiciables à la circulation des personnes à mobilité réduite (quelles soient en fauteuil ou non) et aux déficient visuels et, suivant les cas, permettre le croisement de deux fauteuils ou, au moins, le croisement normal d'un fauteuil et d'une personne.

La résistance des parements au poinçonnement, aux chocs, coups et rayures devra être en adéquation avec l'usage et les éventuels passages de chariots ou de fauteuils roulants. Ils seront également protégés à hauteur et aux angles des chocs et frottements prévisibles.

Sols

La prescription des types de sols, leurs classements (UPEC et autres), les qualités intrinsèques des matériaux, la planéité des supports et la qualité de mise en œuvre devront concourir au respect des qualités techniques de base (résistance usure, chocs, poinçonnement, feu, glissance).

Le classement UPEC préconisé pour chaque type de local est précisé dans la fiche par local.

Les carrelages collés sont tolérés à rez-de-chaussée à condition :

- Que les produits d'accrochage, ragréages et colles utilisés soient strictement conformes aux avis techniques qui les régissent ;
- Que les conditions de séchage soient strictement conformes aux avis techniques qui les régissent ;
- Que les supports aient été, préalablement et formellement, réceptionnés par le poseur.

Les matériaux, leur traitement de surface et leur mode de pose seront adaptés à l'usage des locaux, notamment :

- Anti-glissant voire antidérapant pour les douches ;
- Résistant à l'encrassement pour les halls, circulations, escaliers, salles, etc. ;
- Résistant à l'humidité pour les locaux humides, anti-dérapant, lisse et lessivable.

A chaque changement de sols présentant un risque de soulèvement de matériau, une barre de seuil inox sera mise en place, en pose vissée, masquée par la porte fermée.

Prévoir des joints de dilation sans interstice susceptible de favoriser l'encrassement ou la stagnation d'eau de nettoyage.

Les revêtements de sols devront être conçus, et mis en œuvre, en cohérence et en continuité avec les nécessités de la dilatation des structures porteuses et autres éléments porteurs (joints de dilatation et de fractionnement).

Prévoir des tapis de sol extra-plats à chaque sortie sur l'extérieur.

Pièces humides :

Dans les pièces soumises à l'usage intensif de l'eau, les revêtements de sols seront étanches, ou posés sur étanchéité, et munis de bondes de sols avec pente. Le problème des plinthes sera traité avec soin : pas de contre-pentes ni pas de pentes trop fortes préjudiciables au confort d'usage et potentiellement dangereuses.

Les sols en carrelage seront préférés aux sols en plastique.

Prévoir systématiquement une étanchéité sous carrelage, ou un sol formant lui-même étanchéité, avec joints époxy et surbats de 0,10 m de haut autour des pénétrations de fluides : cuisines, blocs-sanitaires (douches) et locaux à usage intensif de l'eau, situés sur sous-sol ou en étages. Une attention particulière sera portée à la protection des pieds d'huissieries contre le pourrissement ou la corrosion (peinture étanche) et leur étanchéité avec le sol (joint polyuréthane d'étanchéité au pourtour).

Sols souples :

Prévoir systématiquement une protection de surface permanente des matériaux de revêtement de sol, et réalisée en usine. Les protections de surface qui ne réaliseraient pas une protection permanente, même réalisées en usine, sont proscrites, parce qu'elles sont à refaire Quotidiennement, favorisent l'encrassement et complexifient les opérations d'entretien ménager.

Sols textiles :

En raison des spécificités de leur entretien, de leur encrassement facile et de leur vieillissement rapide, mais aussi de la difficulté de roulage pour les fauteuils roulants notamment, les sols textiles, quelle que soit leur technique de fabrication, sont proscrits.

Carrelage :

Le carrelage est préféré à tout autre type de revêtement, en privilégiant le grès cérame, uni, fin ou porphyré quel qu'en soit le format, en évitant les formats supérieurs à 50 x 50.

Le grès émaillé est proscrit.

Plinthes :

Prévoir systématiquement des plinthes de 100 mm de hauteur mini et de matériau assorti au revêtement de sol, sauf pour les locaux dont les parois seraient en pierre naturelle ou en béton laissé brut.

Les plinthes en médium (ou MDF ou dérivés du bois) sont proscrites, en raison de leur mauvaise résistance à l'humidité et de leur vieillissement prématuré.

Les plinthes plastiques sont proscrites, sauf système soudé à gorge en liaison avec un revêtement mural.

Les plinthes textiles sont proscrites.

Plinthes à gorge arrondie dans tous les locaux humides.

Plafond

La prescription des plafonds, les qualités intrinsèques de l'ossature et des plaques, la planéité, la solidité des supports et la qualité de mise en œuvre devront concourir au respect des qualités techniques de base précitées.

A ce titre sont proscrits :

- Les plafonds courbes (ils complexifient le traitement acoustique) ;
- Les plafonds suspendus à ossature cachée (plaques et profils étant posés à l'avancement, quand une plaque est cassée son remplacement est impossible sans reprise complète de toute une zone : coûteux et inutile) ;
- Les traitements acoustiques, ou coupe-feu, de locaux recevant du public par projection de fibres (sauf chaufferies, parkings, locaux techniques et parties non accessibles au public). Les projections de fibres devront intégrer impérativement un fixateur ;
- Les plaques de plafond utilisant des matériaux poreux : par pression/dépression, ils s'encrassent rapidement et vieillissent prématurément ;
- Les plafonds suspendus en briques creuses ;
- Les plafonds en toile tendue ;
- Les plafonds en résilles (métalliques par exemple), avec luminaires en plénum.

Veiller à la cohérence, voire à l'uniformisation des hauteurs sous plafond, des matériaux, etc. de manière à faciliter l'entretien, la maintenance et les interventions ultérieures.

La conception des plafonds devra permettre, voire faciliter la fixation (solide, à la structure) des tringles pour voilages ou rideaux intérieurs de protection.

Les plafonds suspendus s'ils ne couvrent que partiellement la surface du local, devront être fermés par des rives de plafonds (en mélaminé qualité extérieure fixé sur tasseau non apparent et chant camouflé (par même profil que l'ossature du plafond). Les installations techniques transitant dans leurs plénums ne devront pas être cachés.

Les plénums devront être visitables aux endroits stratégiques par simple démontage ou trappe de visite de bonne dimension.

Les plafonds devront être conçus, et mis en œuvre, en cohérence et en continuité avec les nécessités :

- De la dilatation des structures porteuses et autres éléments porteurs (joints de dilatation et de fractionnement) ;
- Des règles sismiques.

Les plafonds (plaques et ossatures) seront choisis pour leur facilité :

- De remplacement des plaques, avec réutilisation de l'ossature (suspentes, rails et entretoises), sans démontage remontage ;
- D'intégration, et de dépose-repose de luminaires encastrés ;

- De réfection salle par salle, sans destruction du support.

L'implantation de l'ossature, des plaques et de l'isolation (thermique ou acoustique) devra laisser une hauteur libre de plénum accessible de 20 cm minimum.

Les petits éléments seront préférés aux éléments de grandes dimensions et les éléments légers aux éléments lourds.

Les plaques de plafonds doivent pouvoir être déposées et reposées par un agent de maintenance, sans danger, sans aide et sans engin de manutention.

Les équipements techniques transitant ou implantés dans les plenums ne devront pas faire obstacle à la manipulation des plaques de plafonds là où elles doivent être démontables et remontables.

Les plafonds suspendus – plaques notamment – devront être facilement démontables et remontables, sans dégradation, dans toutes les zones où transitent des réseaux à visiter.

Ils seront ouvrants, dans des dimensions suffisantes et là où se situent les organes dont l'accès est nécessaire aux interventions ultérieures (exploitation-maintenance-réparation) : vannes, clapets coupe-feu, ventilo-convecteurs, disjoncteurs, vidanges, purgeurs, groupes de sécurité, ballons d'eau chaude, etc.

Un petit stock de chaque type de plaques sera remis à l'équipe de maintenance de l'établissement au moment des Opérations Préalables à la Réception (OPR).

Les matériaux d'origine devront être accessibles dans le négoce local, ou au moins à performances, formats et teintes équivalentes.

En cas de prescriptions acoustiques, les matériaux employés et leur implantation (hors d'atteinte) devront être compatibles avec le maintien de leurs performances, de leur intégrité et de leurs caractéristiques.

Menuiseries intérieures

Tous les portes, baies libres ou châssis intérieurs devront posséder les qualités techniques de base attendues, au regard de l'usage des locaux :

- Résistance et réaction au feu ;
- Acoustique (isolement aux bruits aériens, isolement de façades, qualités acoustiques du local, etc.) ;
- Durabilité (résistance au déhanchement, à un usage intensif, à l'humidité, aux projections d'eau, aux chocs, à l'arrachement, aux graffitis, etc.) ;
- Accessibilité pour tous ;
- Esthétique (formes, matériaux, texture, teintes) ;
- Thermique (pour les séparations entre zones chauffées et zones non chauffées) ;
- Visibilité / opacité entre locaux.

A ce titre :

- Les paumelles seront doublées en partie haute des portes et/ou de type « extra-renforcée », pour prévenir tout risque de déhanchement ultérieur ; tous les trous de vis des paumelles seront vissés, avec des vis de dimension appropriée ;
- Les dormants et huisseries en bois tendre sont proscrites ;
- Les portes à âme alvéolaire sont proscrites ;
- Les béquilles seront en alu, en inox ou en métal chromé et renforcées (type ERP) ;
- Les ferme-portes à compas sont proscrits dans toutes les zones recevant du public, au profit de ferme portes de type « coulissant » ou « à bras à coulisse » ;
- Des ferme-portes de modèle plus économique sont préconisés pour tous les locaux technique ou zones à usage exclusif des personnels ; ils sont soumis à moins de contraintes que ceux des zones « ERP » ;
- Les portes à revêtement stratifié (mélaminé) sont proscrites (elles sont coûteuses et, en cas d'épaufrure, ne sont plus réparables sauf remise en peinture...), donc privilégier les portes en stratifié beaucoup plus solides et d'aspect plus cossu, sauf pour les locaux techniques ;
- Pour toutes les portes : butée de portes, au sol, en caoutchouc, avec douille centrale de fixation métallique ou tout autre système à fixation rigide (pas de butée tout caoutchouc) ;
- Prescrire des protections des bas de portes (côté « poussant » uniquement, mais huisseries comprises) dès lors que l'usage du local l'impose : circulations à grand passage, passage de fauteuil roulants (cf. accessibilité) ou de chariots roulants ;
- Les cimaises en médium sont tolérées dans les locaux classés EA (non exposé à l'humidité).

Les menuiseries intérieures devront être conçues en cohérence et en continuité avec les nécessités :

- De la dilatation des structures porteuses et autres éléments porteurs (joints de dilatation et de fractionnement) ;
- Des règles sismiques.

Tous les bois utilisés doivent être traités de façon efficace : stabilisation de l'humidité, traitement fongicide et insecticide (produits certifiés CTB-P+). Ils doivent bénéficier des labels PEFC ou FSC.

Les portes en bois sont proscrites dans les locaux de production.

Peintures et revêtements muraux

Le principe général retenu pour la majorité des revêtements muraux des locaux est la peinture lessivable sur toile de verre (voir fiche par local). Le tissage de la toile sera très serré et il ne devra pas avoir un aspect cloque afin de ne pas retenir les impuretés et être facilement lessivable. Le maître d'œuvre a toutefois toute latitude pour proposer un revêtement différent du moment qu'il permet un esthétisme, un entretien et une résistance dans le temps au moins équivalent.

Les surfaces peintes réalisées satisfont aux tests définis par le Cahier du CSTB. Ils portent sur :

- Tests de chocs ;
- Tests de frottement, abrasion ;
- Tests de susceptibilité à l'eau ;
- Tests de susceptibilité aux salissures.

La préparation des supports et l'application des couches de peinture doivent correspondre au moins à un revêtement de finition satinée très soignée. Pour certains locaux (locaux techniques par exemple), et en fonction de la préparation du support, il est possible d'avoir un revêtement mat.

L'état de finition des surfaces peintes doit être (suivant le DTU 59.1 et norme NF P 74-201-1) :

- Finition A : pour tous les murs des locaux sauf pour les locaux de finition B ou C ;
- Finition B : pour les locaux techniques ;
- Finition C : le cas échéant, les locaux laissés en attente d'aménagement.

Tous les ouvrages visibles devront être peints : locaux techniques, gaines techniques, placards, etc.

L'emploi systématique de peintures en phase aqueuse sans solvant avec pigments minéraux sans métaux lourds, types alkyde en émulsion phase aqueuse ou peintures minérales est préconisé.

L'écolabel européen sera exigé dans tous les cas, (sauf impossibilité pour certains types de peintures techniques).

L'ensemble des émissions de COV, formaldéhydes et CMR devra être connu pour au moins 75% des surfaces en contact avec l'air intérieur.

Sont proscrits, même labellisés :

- Les produits comportant plus de 2,5% de solvant organique ;
- Les produits contenant des pigments à base de métaux lourds (Plomb, cadmium, chrome) ;
- Les produits contenant les éthers de glycol classés reprotoxiques de classe II.

Les valeurs suivantes seront respectées à minima :

- Contenance brute en COV < 30g/l ;
- COV / toutes parois : Emissions inférieures à 1000 µg/m³ ;
- Formaldéhydes / sols : Emissions inférieures à 62.5 µg/m³ ;
- Formaldéhydes / murs : Emissions inférieures à 125 µg/m³ ;
- CMR 1 et 2 / toutes parois : Emissions inférieures à 5 µg/m³.

Equipements divers

Les fiches par local donnent des précisions sur les conditions d'occupation et les dimensions de chaque local (surface, volumétrie, ...).

Certains éléments d'aménagement sont indiqués dans le programme à titre indicatif afin que le concepteur puisse tenir compte des contraintes d'encombrement et des raccordements électriques, fluides ou évacuation.

Tous les autres éléments non mentionnés « hors projet » dans les fiches par local font partie du projet.

3.4 EQUIPEMENTS TECHNIQUES

Electricité courant fort

Distribution

Un poste de transformation existant est situé à proximité immédiate de l'emprise projetée pour étendre le bâtiment. La puissance du poste actuel est de 400 kVA et semble suffisante pour alimenter les nouveaux locaux.

Dans la suite du programme, nous prenons comme hypothèse que le poste est suffisamment dimensionné pour desservir les nouveaux locaux qui seront créés.

La répartition des armoires divisionnaires devra correspondre à l'architecture et au fonctionnement du projet : bâtiments, unités fonctionnelles, ... Ces armoires seront placées dans des gaines techniques fermées ou dans des placards. Chaque armoire sera métallique avec porte pleine fermant par crémone à clef. Un châssis intérieur supportera l'ensemble de l'appareillage de coupure et de protection. La constitution de l'armoire devra permettre à l'utilisateur d'avoir accès, après ouverture de la porte, à tous les organes de commande ou de protection, sans risque de toucher une partie conductrice sous tension. Chaque appareillage sera repéré par une étiquette permettant l'identification, en clair, du circuit protégé ou commandé. Il sera prévu un schéma électrique placé dans une pochette plastique rigide fixée sur la porte de l'armoire. La légende du schéma correspondra strictement aux repérages portés sur les appareils. Des réserves en emplacement de l'ordre de 30% pour les chemins de câbles et les tableaux électriques sont à prévoir.

La distribution s'effectuera sur chemin de câbles ou en caniveau.

Si des câbles doivent traverser un panneau sandwich, ils devront être sous goulotte inox et calfeutrement étanche.

Prévoir des dispositifs d'arrêts d'urgence en énergie à proximité de l'accès au bâtiment.

Les installations électriques seront conformes à la norme NFC 15.100, les prises de courant seront positionnées à une hauteur permettant leur accès facile et leur protection contre les chocs et les alimentations électriques seront prévues au plus près des équipements.

Terminaux

La puissance et la tension d'alimentation des appareils seront déterminées par le concepteur ainsi que les attentes type boîtier, câbles ou prises en fonction du matériel qui est défini dans les fiches par local.

Le petit appareillage courants forts et courants faibles sera robuste et installé en encastré, à fixation par vis.

L'appareillage étanche sera installé en encastré ou en saillie dans les locaux techniques.

Eclairage

Les principes qui doivent guider l'obtention d'un éclairage économique et de qualité sont, par ordre d'importance, les suivants :

- L'éclairage naturel : c'est la première source d'éclairage à privilégier. Toutes les zones qui peuvent être éclairées naturellement, de manière directe ou indirecte, doivent l'être et de façon adaptée aux activités et à l'usage de chaque local, espace ou zone. L'éclairage par spots ou puits d'éclairage naturel, « Sun tunnel » ou « light Shelves », ou patios, etc. doit être étudié et proposé ;
- La source lumineuse, et son luminaire support : ils doivent être choisis pour leur qualité de conception et de fabrication, leur performance (plus faible consommation/m²), leur durabilité, leur adéquation avec les activités et l'usage du local et, enfin, leur facilité de remplacement ultérieur par une source, ou un luminaire, de même qualité voire plus performants, et sans reprise complète de câblage ;
- La gradation automatique : elle doit adapter le « niveau d'éclairement à maintenir » aux variations dans les apports de lumière naturelle, de manière à limiter au strict nécessaire le recours à l'énergie électrique ;
- L'automatisation de la commandes d'éclairage : elle peut être prescrite, en dernier recours, et uniquement lorsque la commande d'extinction par l'utilisateur est réellement problématique.

Les technologies LED (Diodes Electro Luminescentes) sont aujourd'hui au point, et les produits disponibles sur le marché sont accessibles et performants. La puissance en jeu, une fois cette technologie en place, rend moins prégnantes les économies générées par des systèmes de pilotage trop complexes (détection notamment).

En conséquence de quoi :

- L'éclairage à LED est préconisé, pour les locaux à forte intermittence (la technologie LED est insensible aux cycles allumage-extinction) ou qui risquent de rester allumées inutilement : circulations, sanitaires, etc. ;
- Le recours à des sources lumineuses de type fluo performant (tubes T5) peut être maintenu, pour les locaux à utilisation continue (les tubes fluos sont sensibles aux cycles allumage-extinction).

Une étude d'éclairement doit être réalisée, par le concepteur, en précisant les caractéristiques des produits qui seront mis en œuvre, pour chaque type de zone (production, stockage, bureau, salles, etc.) et de luminaire, ainsi que les consommations énergétiques qui en découlent. Au besoin, une étude comparative LED / fluo pourra être exigée pour étayer les options proposées au regard des coûts ou gains annoncés (en investissement et en fonctionnement).

Les sources et luminaires « halogène » sont proscrits.

Les exigences associées aux sources lumineuses à LED sont les suivantes :

Durée de vie :

- Garantie 50 000 heures et/ou plutôt 5 ans, driver et système de gradation compris ;
- Indice L90B50 minimum.

Confort visuel :

- UGR : voir fiche par local.

Maintien des performances et remplaçabilité :

- Les sources LED ou les platines LED devront pouvoir être remplacées aisément ;
- Les drivers devront pouvoir être remplacés aisément ;
- Les sources LED, platines ou drivers devront pouvoir être remplacés, dans le cadre des opérations de maintenance courante, et sans avoir besoin de remplacer l'ensemble du luminaire.

Luminaires

Les luminaires supports de LED seront équipés de dissipateurs de chaleur en aluminium.

L'efficacité lumineuse (Lumen/Watt) et la puissance consommée (W) par chaque ensemble luminaire-source devront être précisées. Les compromis les plus économes devront être retenus.

Protection des luminaires

En fonction de l'usage des locaux et des hauteurs auxquelles ils implantés, les luminaires devront être protégés :

- Contre l'humidité ou les projections d'eau : à l'extérieur et dans les locaux humides, par un classement IP adapté ;
- Contre les chocs : notamment dans les salles d'activités sportives (ballons, balles, volants, etc.).

Une fois la technologie LED mise en place, la puissance en jeu rend marginales les économies générées par des systèmes de pilotage fragiles, complexes et coûteux (détection notamment). Les détections automatiques sont, d'expérience :

- Fragiles (exemple : détecteurs remplacés 2 fois en 8 ans) ;
- Complexes (câblage, BUS, etc. spécifiques) ;
- Longues (au-delà de la GPA) voire impossibles à régler ;
- Sensibles aux déplacements et convections de chaleur et aux émissions de champs électromagnétiques ;
- Souvent sujettes à des incompréhensions des utilisateurs : on ne peut plus éteindre ni allumer nous-même.

Des commandes manuelles centralisées seront mises en place.

Les commandes d'éclairage (allumage et extinction) devront être prioritairement actionnables manuellement, par simple allumage ou bouton poussoir sur télérupteur (à voyant ou à bouton lumineux, dans les deux cas).

Les commandes sur minuterie, ou télérupteur-minuterie, avec préavis d'extinction, doivent être prescrites prioritairement dans les circulations horizontales et verticales ; boutons poussoirs à voyant ou à bouton lumineux ; les sources lumineuses devront être adaptées en conséquence (LED),

Les interrupteurs-détecteurs d'éclairage ne sont admis que dans les locaux techniques borgnes qui le justifieraient : locaux techniques et de ménage, où les personnels peuvent être « encombrés »,

L'éclairage des espaces extérieurs sera implanté de manière à pouvoir assurer sa maintenance sans moyen particulier de manutention (de type nacelle ou échafaudage) en recherchant une accessibilité depuis le bâtiment (projecteurs sur façades, par exemple).

L'éclairage des espaces extérieurs sera assuré au moyen de candélabres bas ou de projecteurs fixés sur les bâtiments.

L'éclairage extérieur disposera d'une double commande automatique (sur horloge et par cellule photoélectrique) et d'une commande manuelle centralisée, ramenée à l'accueil.

Les câblages seront toujours posés sous fourreaux pour en faciliter le remplacement.

Les zones extérieures à éclairer devront être organisés sur des circuits séparés :

- Les cheminements piétons ;
- L'aire de livraison.

Mise en place d'un éclairage extérieur par détecteur de présence au droit des entrées suivantes :

- Entrées bâtiment.

Electricité courant faible

Les installations courants faibles regroupent la téléphonie, la GTC, le report d'alarme, le SSI, les réseaux informatiques. L'ensemble de ces réseaux devra respecter les prescriptions de la directive 15 de la DIRISI (directive interarmées de l'infrastructure des réseaux de desserte) jointe en annexe au programme.

Les fiches par local qui suivent, définissent le besoin téléphonique (nombre de postes), le besoin informatique (nombre de prises).

Éclairage de sécurité

Eclairage de sécurité : Dans tous les cas, privilégier les Blocs Autonomes d'Eclairage de Secours (BAES) à LED. Les indices de protection des blocs seront fonction des locaux desservis. Une télécommande de mise au repos des B.A.E.S. sera prévue au TGBT.

Alarme incendie

Absence de détection incendie généralisée dans les locaux.

Alarme incendie de type 4 à mettre en place.

Sûreté

Le degré de protection des locaux est défini dans les fiches espaces du présent PTD. Il revient au titulaire de définir les moyens physiques à mettre en œuvre permettant d'atteindre le niveau de sûreté tel que défini dans l'IGI 1300 approuvé par l'arrêté du 13 novembre 2020 sur la protection du secret de la défense nationale.

Chauffage – Ventilation – ECS

Le chauffage du bâtiment existant est réalisé par une chaufferie gaz dédiée et intégrée dans un local spécifique du bâtiment. Le chauffage des extensions pourra être réalisé par la chaufferie existante si sa capacité le permet, soit par un système indépendant à haute performance énergétique. Les études sont à mener par le concepteur dans le cadre de sa mission et une EFAE sera à fournir en phase APS.

Réseau primaire : Sont préconisés :

- Des réseaux primaires systématiquement régulés par antenne (température, débit, etc.) ;
- Des longueurs et nombre d'antennes primaires optimisées : le comportement thermique de chaque antenne doit être étudié et argumenté (pertes linéaires, régimes d'eau en fonction des émetteurs, cohérence horaire des besoins couverts, etc.) ;
- L'isolation thermique de tous les réseaux, même les parties transitant en volumes chauffés ;
- Les réseaux primaires, soit accessibles en tout point, soit disposant de vannes de sectionnement de part et d'autre de chaque section non accessible (traversées enterrées, etc.).

Sont proscrits :

- Les alimentations de type « boucle primaire » à température constante, même si elles desservent des CTA ou des aérothermes ;
- Les rubans chauffants auto-régulant, que ce soit pour le maintien en température de l'eau chaude sanitaire, la mise hors gel des tuyauteries ou les réservoirs exigeant un nettoyage vapeur.

Les réseaux dits « secondaires » sont les réseaux de distribution entre les panoplies de distribution et les émetteurs. La conception des réseaux de distribution doit tenir compte en priorité des besoins à couvrir en termes de besoins de chaleur (horaires de fonctionnement et d'usage, température d'eau, temps de relances). L'isolation thermique de tous les réseaux, même les parties transitant en volumes chauffés, à l'exception des sections terminales apparentes d'alimentation des émetteurs.

Sont préconisés :

- Des départs de réseaux de distribution tous régulés avec prise en compte de la température extérieure, et correction sur la température intérieure prise en au moins 2 points cohérents du réseau ;
- Des départs équipés de circulateurs à débit variable (sauf réseaux liés à la production d'ECS) ;
- Une régulation des réseaux secondaires permettant une optimisation des consommations électriques de distribution, notamment par le biais de mises à l'arrêt des pompes dès que possible ;
- Des réseaux identifiés et étiquetés selon la charte de repérage des réseaux, y compris les organes de sectionnement, de réglage ou d'équilibrage, avec un numéro d'invariant qui leur est attribué en cohérence avec l'identification des réseaux et des entités fonctionnelles distribuées ;
- Des zonages thermiques clairement définis par local : un plan de zonage général sera affiché concernant les locaux chauffés, par la ou les panoplies.

Les principes d'émission devront utiliser des régimes d'eau permettant d'optimiser l'efficacité du mode de production et en cohérence avec le déphasage du bâtiment et les intermittences d'occupation. Ceux-ci sont fortement contraints par le régime de température du réseau de chauffage : dans les bâtiments neufs : les besoins étant désormais faibles (cf RT) et les équipements performants, la basse température pourrait sembler préférable, et le radiant être la solution s'il est asservi à un robinet thermostatique permettant de préchauffer les locaux sans avoir à chauffer tout l'air du volume. Cependant, cette généralisation est thermiquement un peu simpliste : la basse température n'est pas, dans tous les cas de bâtiments neufs,

la solution la plus économe, encore moins en cas d'intermittence forte, son efficacité dépendant non seulement de l'intermittence, mais aussi de l'inertie thermique de la structure, du système de production, etc.

En conséquence de quoi, le concepteur doit éviter les solutions toutes faites : les solutions étudiées doivent permettre plus de souplesse dans le temps, pour prendre en compte des évolutions ultérieures dans le rythme d'usage des locaux.

Sont préconisés :

- Les émetteurs en acier ;
- L'équipement systématique des émetteurs d'un té de réglage, d'un purgeur et, dès lors que le local est soumis à des apports gratuits internes ou externes, d'un robinet à tête thermostatique, et de type « inviolable » dans les salles accueillant du public (modèles renforcés pour collectivités) ; cette préconisation est à adapter au mode de régulation choisi et au lieu d'implantation des têtes thermostatiques qui restent malgré tout vulnérables (fiabilité, fragilité).

Le mode de régulation doit intégrer l'influence de :

- L'inertie thermique des bâtiments ;
- Les apports gratuits internes (production de chaleur et occupation des locaux...) ;
- Les apports solaires extérieurs (présence ou non de protections ou d'écrans...) ;
- Le système de mise hors gel automatique sur tous les circuits.

Les modes de programmation doivent intégrer :

- L'intermittence de l'occupation (dans la journée et sur l'année) ;
- L'inertie thermique des bâtiments ;
- La nature de l'occupation des locaux (courante, occasionnelle, encadrée, non encadrée, organisme extérieur, etc...).

L'accès aux commandes et à la modification des paramètres de régulation et de programmation du chauffage ne devra être possible qu'aux personnels en charge de l'exploitation des installations thermiques y compris ceux qui seront implantés aux terminaux (thermostats, robinets thermostatiques, etc.). L'accessibilité aux commandes de chauffage doit intégrer :

- Le niveau d'autorisation et de compétence requis pour intervenir (la simplicité et la convivialité des systèmes est impérative) ;
- La nature de l'occupation du local, lorsqu'une commande est accessible (courante, occasionnelle, encadrée, non encadrée, organisme extérieur, etc...).

La régulation des systèmes de chauffage devra permettre aux usagers et exploitants des bâtiments d'intervenir pour ajuster facilement ces courbes de chauffe ; les paramètres modifiables seront à minima :

- La température d'ambiance demandée ou à défaut la température de départ par réseau ;
- La pente de la courbe de chauffe ;
- L'anticipation (sauf optimiseur installé).

Des régulations terminales par émetteur ou par local pourront être installées, à condition d'être adaptées aux contraintes d'usage et du public (robustesse, dispositif de bridage pérenne et inviolable) : robinets à tête thermostatique « inviolable », vannes deux voies par salle ou par zone homogène avec sonde d'ambiance (protégée des modifications intempestives, mais facilement accessible pour maintenance, réglage et remplacement), etc.

Les locaux ne sont pas prévus climatisés sauf les locaux DIRISI.

ECS :

La production d'ECS sera réalisée par un préparateur spécifique qui sera situé dans la chaufferie. Si besoin, le complément de distribution en eau chaude sanitaire sera réalisé par des ballons à résistance électriques situés au plus près des points de puisage.

Ventilation :

Le moyen de renouvellement d'air le plus sobre, techniquement et économiquement, est l'ouverture et la fermeture manuelle des fenêtres par l'utilisateur ; ce moyen d'ouverture doit donc être toujours possible, dans tout local ; même si on sait qu'il n'est pas suffisant pour garantir, à lui seul, une qualité d'air acceptable. En revanche, au même titre que le confort thermique ou acoustique en locaux de travail, la qualité de l'air est un point important régissant le confort des occupants d'une enceinte fermée, à tel point qu'une mauvaise qualité de l'air ambiant peut engendrer des gênes, difficultés de concentration, productivité réduite, maux de tête, etc. sans parler de la dégradation du confort olfactif, qui généralement l'accompagne.

C'est pourquoi une ventilation mécanique est nécessaire et obligatoire dans tous les locaux qui ont vocation à être occupés de façon continue.

Sont préconisés :

- La conception de réseaux de distribution selon un zonage permettant d'optimiser le fonctionnement en fonction des heures d'occupation des locaux (paramétrable sur le système de GTB s'il en existe un) ;

- Des installations de renouvellement d'air dimensionnées pour un volume horaire de renouvellement (débits minimums ; tolérance : - 0% / + 5%).

Sont à limiter strictement (et à justifier) :

- Les batteries à eau chaude de préchauffage de l'air neuf, que ce soit en simple ou double flux ;
- Si elles sont justifiées, les batteries à eau chaude ne seront jamais raccordées à un réseau constant.

Sont proscrits :

- Les batteries électriques de préchauffage de l'air neuf, que ce soit en simple ou double flux ;
- La sur ventilation : tout surdimensionnement et/ou suréquipement spécifique dans le but d'augmenter le renouvellement d'air au-delà du minimum réglementaire ou de faire du freecooling (possibilité de ventilation nocturne, mais pas de suréquipement dans un objectif de sur ventilation de rafraîchissement).

Ces systèmes doivent permettre de ne ventiler qu'en période d'occupation et uniquement en cas de besoin, par horloge.

La ventilation mécanique sanitaire sera de type simple flux. Pour les locaux nécessitant de grand débit de ventilation soit par leur volume, soit par leur occupation importante (salle à manger), la ventilation double flux est préconisée.

Une attention particulière sera nécessaire pour le dimensionnement et l'équilibrage aéraulique en cas d'installation de ventilation double flux.

Sont préconisés :

- La filtration de l'air neuf : par des filtres grossiers de type G4 et aucune filtration sur l'air extrait, avec un témoin d'encrassement de filtre par mesure de perte de charge, raccordé à la GTC existante, dans la mesure du possible ;
- Les échangeurs à roues de récupération seront préconisés en cas de forte variation d'occupation et des systèmes de variation de débit sur sonde CO² actionnant :
 - Soit un voyant indiquant la nécessité d'enclencher manuellement la ventilation,
 - Soit l'augmentation automatique du débit de la ventilation.

Réseaux aérauliques :

Sont préconisés :

- Des linéaires strictement limités ;
- Les réseaux aérauliques en acier galvanisé, raccordés entre eux par raccords à joint : liaisons, coudes, piquages, tés, réductions, trappes de visite, registres, bouchons, etc. ;
- Les suspentes isolées antivibratoires ;
- Des vitesses d'air :
 - Dans les gaines de ventilation : < 4m/s., en tout point, sur les circuits de distribution terminale,
 - En distribution primaire : également < à 4m/sec, qui pourra atteindre un maximum de 6m/sec, très ponctuellement, au droit de certaines complexités de distribution, mais uniquement sur les réseaux de distribution primaire.

Sont à éviter :

- Les réseaux de distribution flexibles ; seules les liaisons terminales pourront être constituées d'éléments flexibles semi-rigides sur leur dernière partie et dans la limite d'une longueur inférieure à 1 mètre ;
- Le recours aux pièges à son, toutes dispositions devant être prises pour que le niveau de bruit d'équipement requis par la réglementation soit obtenu sans atténuateur de bruit (vitesse de flux limitée, gaines terminales souples acoustiques < 1m, éloignement suffisant des centrales, positionnement des bouches dans le local, etc.).

Sont proscrits :

- Les réseaux de distribution en gaine flexible souple ;
- Les réseaux aérauliques extérieurs soumis aux aléas climatiques directs.

La ventilation doit impérativement être pilotée.

Sont préconisés :

- Un pilotage permettant de définir des plannings de fonctionnement, de modulation petite et grande vitesse le cas échéant, et d'arrêt total des installations, ;
- Des ventilations de production (en cuisine collective) disposant de commandes :
 - Locales, en cas d'usage modulé (variation de débit), intermittent et/ou à la demande,
 - Sur horloge, en cas de fonctionnement continu sur la période de travail,
 - Le recours à l'asservissement des niveaux de ventilation mécanique à des organes de mesure ou de détection CO.

Sont proscrits (sauf justification, notamment sur les constructions neuves) :

- Les systèmes automatisés d'ouverture et fermeture d'ouvrants d'aération ; ils génèrent d'importants dysfonctionnements et des coûts de maintenance élevés (automatismes, crémaillères, etc.) ;
- S'ils sont justifiés, les ouvrants devront être verticaux et facilement accessibles et manœuvrables sans nacelle (au pire, avec un échafaudage léger, droit, roulant).

Régulation, programmation :

Toute installation consommatrice d'énergie (chauffage, ECS, ventilation, éclairage, etc.) doit être pilotée : régulation, programmation, voire optimisation.

Sont préconisés :

- Une programmation indépendante pour chaque fonction : chauffage, ECS, ventilation, éclairage, etc. ;
- Un pilotage permettant :
 - Des plannings de fonctionnement : journaliers, hebdomadaires et annuels,
 - Des modulations : de température, de débit, d'intensité, etc.
 - Un arrêt total des installations,
 - Une accessibilité en lecture / écriture.
- En cas de raccordement à une GTC-GTB, la possibilité de créer un calendrier annuel principal ou type à coller pour chaque équipement, ainsi que la possibilité d'y déroger de manière simple.

GTB :

Les nouvelles installations devront être prévues pour pouvoir être raccordées ultérieurement à une GTB.

Alarmes techniques :

Des renvois d'alarme techniques sont à concevoir, en cohérence avec les consignes et dispositifs internes de permanence ou d'astreinte, et en cohérence avec les outils existants et les besoins réels selon 3 niveaux d'alarme, correspondant à différents niveaux d'urgence, par exemple :

- Intervention immédiate ;
- Intervention dans la semaine ;
- Intervention à prévoir.

Avec système d'envoi par SMS, par E-mail, autonome fonctionnant lors de coupure de courant, vers :

- Un ou plusieurs téléphone(s) mobile(s) et/ou boîte(s) mail à déterminer avec l'exploitant ;

Pour :

- Les installations du lot CVC avec, le cas échéant, possibilité de renvoi sur la société chargée de l'exploitation ou des astreintes ;
- La chaufferie, ECS, adoucisseur ;
- Les châssis de désenfumage éventuels ;
- Les clapets coupe-feu éventuels ;
- La ventilation (VMC, CTA).

Plomberie – Fluides

Dévoisement des réseaux et distribution

Le dévoiement de tous les réseaux qui seraient situés dans l'emprise des extensions est à identifier par le concepteur et à réaliser dans le cadre de cette opération.

Réseaux d'alimentation eau potable

Adduction d'eau potable :

Toutes les dispositions réglementaires et/ou de bon sens devront être prises pour maintenir les canalisations enterrées accessibles sur certains points et à des profondeurs ou dans des conditions d'implantation « hors gel » :

- A une profondeur réglementaire, et de couverture adaptée, y compris au droit des pénétrations dans les bâtiments,
- Sans discontinuité de l'isolant ou de l'anti-condensation ;
- Hors zone de courant d'air (grilles de ventilation, ouverture, etc).

Les réseaux d'eau destinés à la consommation humaine (au minimum l'ensemble des réseaux d'ECS et les réseaux d'eau froide en cas de passage dans les lieux surchauffés) devront être calorifugés et le nombre de points d'usage devra être réduit au minimum nécessaire.

Les spécifications normatives relatives aux vitesses minimales de l'eau (DTU 60.11) dans les réseaux doivent être respectées, ainsi que toutes celles qui permettent de garantir la qualité sanitaire de l'eau.

Les vannes et dispositifs de purge pour mise hors gel devront être mises en place et aisément accessibles et manœuvrables.

Toutes dispositions devront être prises, notamment dans l'existant, pour éviter les effets de couple électrolytique : homogénéité ou neutralité des matériaux, manchons laiton, etc.

Sont préconisés :

- Le polyéthylène (PE) en extérieur ;
- Le PVC-C en vide-sanitaire ;
- Piquages en pied de biche plutôt qu'à l'équerre ;
- Éviter les coudes brusques sur les canalisations ;
- Réduire la vitesse de circulation d'eau (maximum à 2 m/s dans les vides sanitaires, à 1 m/s dans les colonnes montantes et à 0,7 m/s) ;
- Disposer des matériaux résilients entre les canalisations et les colliers, à chaque traversée de paroi et entre les éléments sanitaires (lavabos) et les parois ;
- Prévoir les équipements nécessaires (surpresseur, détendeur,) pour assurer une pression normale de l'eau potable (mini 1 bar) aux appareils, quelle que soit la pression de distribution ;
- Limiter la pression d'alimentation à 3 bars (mini 2,5 bar pour le process blanchisserie) ;
- Des dispositifs anti-béliers seront prévus sur l'installation ;
- Les canalisations cuivre ou en matériaux synthétiques seront privilégiées. Pour les matériaux synthétiques, le polyéthylène, le polypropylène ou le polybutylène seront préférés au PVC ;
- Les matériaux seront résistants aux produits chimiques divers. Éviter la mise en place de canalisations de différentes natures (risque de corrosion, effet de « pile ») ;
- Les réseaux seront mis à la terre ;
- En ce qui concerne la qualité de l'eau, les réseaux seront conformes aux normes de distribution d'eau potable et la dureté de l'eau ne nuira pas à la bonne tenue dans le temps des canalisations (Décret n°2001-1220 du 20 décembre 2001 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles) ;
- Toutes les dispositions seront prises pour éviter une stagnation trop importante de l'eau dans les canalisations ;
- Pour faciliter les interventions de maintenance, des robinets d'arrêt seront installés, au moins sur chaque dérivation à partir des colonnes verticales et horizontales ;

Prévoir des vannes et clapets anti-pollution.

Sont proscrits :

- L'acier galvanisé.

Eau adoucie

Un réseau d'eau adoucie avec les équipements ad'hoc (adoucisseurs compte tenu de la dureté de l'eau sur le quartier Valmy) est à prévoir par le concepteur.

L'eau adoucie alimentera les fours, le lave-batterie et le lave-vaisselle.

Réseaux d'alimentation eau chaude sanitaire

- L'architecture du réseau devra permettre de s'affranchir du risque légionnelle ;
- Réaliser un réseau en cuivre le plus court possible ;
- La température de l'ECS devra être supérieure ou égale à 55°C en sortie de production ;
- Calorifuger les canalisations d'eau chaude afin de maintenir en tout point du réseau une température supérieure à 50°C pour l'eau chaude ;
- Mettre en place un bouclage de façon à maintenir l'eau à 50°C minimum au moins jusqu'aux points d'usage ;
- Supprimer les bras morts ;
- La pompe de bouclage devra permettre d'assurer une vitesse de circulation suffisante (0,2 m/s dans les retours de boucle) ;
- La température devra être inférieure ou égale à 50°C aux points de puisage : afin de limiter les risques de brûlures aux points d'usage destinés à la toilette, tout en permettant de respecter les températures réglementaires de distribution des eaux chaudes sanitaires, les robinets équipant les douches devront être dotés de mitigeurs thermostatiques ;
- Prévoir des vannes et clapets anti-pollution ;
- Prévoir des vannes d'équilibrage sur le réseau.

Réseaux eaux usées

- Désolidariser les chutes de la structure en les faisant passer dans des gaines, des placards ou des coffrages isolés ;

- En partie haute des canalisations d'évacuation et de vidange, il sera prévu une ventilation à sortir hors toiture ;
- Les canalisations seront faciles d'accès dans la mesure du possible ;
- Les éventuelles canalisations situées dans des zones accessibles seront protégées contre les chocs. Les éléments tels que siphons, bouchons de dégorgement ne pourront pas être facilement démontés. Ces portions de canalisations seront de préférence en fonte ;
- Les réseaux d'évacuations eaux usées et eaux vannes, qui ne seront pas réalisés en fonte, seront réalisés en PVC M1 ou en PEHD, avec points étudiés pour la tenue à la pression de refoulement éventuelle due à la mise en charge des égouts ;
- Prévoir des siphons de sol inox dans certains locaux humides (voir fiches par local), les implanter sur les plans architecte. Les grilles inox de siphons devront être fixées mécaniquement ;
- La répartition des accessoires de visite des canalisations sera faite de manière à permettre un entretien aisé ;
- Les canalisations des sanitaires seront de préférence surdimensionnées par rapport aux normes habituellement utilisées pour éviter les obstructions.

Equipements de cuisine

Hygiène

Les réalisations sont entièrement en **acier inoxydable alimentaire avec 17% de chrome minimum.**

L'intérieur des meubles et des cuves sont à angles arrondis.

Condensats

Les eaux de condensats sont raccordées sur bac de ré-évaporation.

Dimensions

La hauteur des meubles hors structures est de 0,90m sauf indication particulière.

Construction

Dessus des meubles en inox épaisseur 20mm.

Rampe à plateaux en tube inox largeur 300 mm et à 800 mm de hauteur.

Intérieur des meubles chauds et réfrigérés à angles arrondis en tôle pliée avec rayon de 10 mm, sur les longueurs à l'arrière et par profilé en plastique technique alimentaire sur les côtés (résistance à la température de -20° à +120°).

Evaporateurs traités anticorrosion

Piètements

Pieds avec vérins de réglage, diamètre 55mm, hauteur 150mm.

Façade

Façade en panneau hydrofuge mélaminé de 19 mm

Protection en partie basse et sur les côtés par des cornières inox

Désinsectiseurs

Des désinsectiseurs seront prévus dans les couloirs de circulation et zones d'accès à l'aire de distribution des plats en complément des désinsectiseurs qui sont prévus dans certains locaux de production (cf. fiche par local).

Chambre froide

L'ensemble de la construction isothermique de ces équipements sera démontable avec rupture de pont thermique entre l'intérieur et l'extérieur.

Le cloisonnement sera par panneaux sandwich modulables. Les panneaux de plafond seront autoportants, situé à une hauteur minimum intérieure de 2,40 m.

Le classement au feu C-s3, d0.

Des soupapes de décompressions seront à prévoir pour toutes les chambres froides négatives et positives de température 0°/+3°C.

L'assemblage des panneaux se fera par emboîtement double. Le serrage doit assurer le centrage des panneaux et une parfaite étanchéité par écrasement d'un joint qui devra présenter toutes les garanties d'hygiène requises par la réglementation.

Les calfeutrements entre les panneaux et la maçonnerie seront assurés par couvre-joints en acier recouvert de PVC identique à celui utilisé pour la fabrication des panneaux. Tous les calfeutrements entre chambres froides et murs et plafonds adjacents seront à la charge du cuisiniste.

L'isolant sera constitué d'une mousse de polyuréthane injectée (sans CFC) :

- La densité minimum sera de 40 kg/m3 à 45 kg/m3 ;

- Pour les chambres dont la température est supérieure à 0°C, l'épaisseur sera de 60 mm minimum ;
- Pour les chambres dont la température est inférieure à 0° C, l'épaisseur sera de 100 mm minimum ;
- Coefficient de transmission U pratique :
 - CF Négative < ou égal à 0, 38 W/m2/°C.

Le revêtement intérieur et extérieur de qualité alimentaire sera en tôle nervurée laqué blanc.

L'habillage des angles (paroi/paroi & paroi/plafond) par profilé arrondi clipsé sur une cornière fixée mécaniquement.

Plinthe PVC en pied de cloison avec lèvres souples en partie haute et basse, finition par embouts droits d'extrémités et pièces d'angles saillants et rentrants arrondies en continuité avec les habillages d'angles verticaux.

Les façades donnant sur les circulations ou autres locaux seront équipées de plaques de protection (inox ou PVC) sur 1.20 m de hauteur.

Principe général de finition des sols :

- Pour la chambre froide dont la température est inférieure à 0°C, les sols seront isolés et encaissés ;
- Constitution identique aux panneaux verticaux ;
- Charges statiques réparties : 3 000kg/m² ;
- Charges dynamiques : 500kg sur 4 roues.

Les portes seront pivotantes, isolées (mousse de polyuréthane haute densité injectée entre 2 parements métalliques) de finition laquée «Polyester» de qualité alimentaire. Elles seront à rampe hélicoïdale avec joint d'étanchéité par bourrelet sur 3 côtés et balais racleurs caoutchouc au sol.

Toutes les portes seront équipées de fermeture à clef, avec dispositif de déverrouillage intérieur de sécurité (ouverture possible de l'intérieur), hublots avec double vitrage et charnières inox avec fermeture à clef. Les ferrures seront de première qualité.

Les dimensions utiles minimales de passage pour toutes les portes des chambres froides seront de 0.90 m x 1.90 m ht.

Protection de portes, sur face extérieure de 1.00 m de hauteur.

Prévoir un cordon chauffant sur le pourtour des bâtis des portes d'accès aux chambres froides traitées en négatives.

Groupe frigorifiques

Fluide frigorigène conforme à la réglementation F Gas en vigueur (HFC prohibé).

Les fluides frigorigènes utilisés pour l'ensemble de l'installation devront répondre à la Réglementation F-Gas 517/2014 et être inférieurs à 2500 de GWP (Global Warming Potential – Potentiel de Réchauffement Global) - R448a / R449a - T° positives et négatives pour les installations avec groupes à distance.

Il sera prévu un équipement frigorifique indépendant pour chaque chambre froide. La puissance sera adaptée en fonction de l'éloignement de l'évaporateur. Les caractéristiques acoustiques de l'installation devront respecter les valeurs minimales par la mise en œuvre de groupes de type silencieux (niveau de pression acoustique inférieur à 36 dB(A) à 10 m).

Les compresseurs seront du type semi-hermétique à refroidissement par air (avec carrosserie si installation à l'extérieur) sur chaises métalliques et installés en rive de bâtiment dans un abri technique ou dans un local ventilé de manière à assurer une température d'ambiance permettant la bonne marche des compresseurs en toutes saisons. Ils seront raccordés sur des condenseurs multi-circuits silencieux (le ventilateur de l'aérocondenseur ne dépassera pas 1 250 tours/min). Il y a lieu de prévoir l'évacuation des eaux de condensation.

Le fonctionnement des ventilateurs sera asservi à l'ouverture de la porte.

Dans chaque chambre froide, il sera prévu l'éclairage intérieur par hublots étanches, commandes automatique à détecteur de présence et il souhaité pour résoudre les problèmes récurrents de remplacement d'ampoules non adaptées au froid, de prévoir des éclairages de type tubulaires hermétiques à Led adaptés aux conditions des chambres froides positives et négatives. (modules haute efficacité 130lm/W).

Alarme sonore et lumineuse en cas de défaut, de hausse anormale de la température ainsi qu'en cas de personne enfermée accidentellement.

Thermomètre(s) et centrale d'enregistrement :

Boîtier électronique mesurant la température intérieure avec affichage digital en façade.

Il est demandé que les appareils soient dotés d'une prise bus et raccordées à un système permettant le suivi (contrôle) et la traçabilité par informatique des températures.

La centrale de surveillance et d'enregistrement des températures devra être reliée au système général de renvois d'alarme techniques.

Equipements : les chambres froides seront équipées de rayonnages en polypropylène à 4 niveaux minimum, en nombre correspondant à leurs dimensions.

4. LES FICHES PAR LOCAL

4.1 SECTEUR ACCUEIL ET ADMINISTRATION

Nom local	INTITULE DES LOCAUX	Nb locaux	Surface utile (m2)	Total Surface utile	Remarques
ZONE ACCUEIL ET ADMINISTRATION		15		272	1 PDT (Poste de Travail) : 3PC + 2RJ45
	Hall d'accueil			156 m²	
	Auvent abrité	1	Pm	Pm	Surface extérieure
AC01	Hall d'entrée	1	100 m²	100 m²	Hall commun consommations, loisirs, pool auto - atlas Panneau lumineux d'information
AC02	Sanitaire Hommes	1	25 m²	25 m²	1 wc + 1urinoir pour 50 hommes (5 cabines WC + 5 urinoirs)
AC03	Sanitaires femmes	1	25 m²	25 m²	2 wc pour 50 femmes (10 cabines wc)
AC04	Local ménage	1	6 m²	6 m²	
Zone administrative				116 m²	En continuité avec le hall d'accueil
ADM01	Bureau directeur	1	14 m²	14 m²	2 Pdt
ADM02	Bureau directeur adjoint	1	14 m²	14 m²	2Pdt
ADM03	Bureau responsable HACCP	1	10 m²	10 m²	1Pdt
ADM04	Bureau comptabilité achats	1	14 m²	14 m²	2Pdt
ADM05	Bureau responsable hébergement et loisirs	1	14 m²	14 m²	2Pdt
ADM06	Local caisse	1	4 m²	4 m²	local renforcé et sécurisé
ADM07	Local technique	3	12 m²	36 m²	armoires de brassage, local sécurisé, ventilé et climatisé, 2 PdT
ADM08	Archives	1	10 m²	10 m²	
	Sanitaires hommes		Pm	Pm	mutualisés avec sanitaires hall
	Sanitaires femmes		Pm	Pm	mutualisés avec sanitaires hall

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<p>Il s'agit du hall d'entrée commun du bâtiment :</p> <ul style="list-style-type: none"> Il possède un auvent extérieur qui permet aux rationnaires de s'abriter avant de pouvoir accéder à l'intérieur des locaux Il est muni d'un sas thermique Il dispose d'un espace vestiaires non entièrement cloisonné vis-à-vis du hall Il comprend un espace banque courrier comprenant 25 casiers pour le courrier Il comprend un guichet d'accueil accessible PMR qui effectue la vente de tickets, la recharge des badges avec une banque d'accueil Atlas pour 3 personnels Il comprend un espace d'attente attendant avec 4 fauteuils et une table basse Il comprend un espace d'accès à internet avec des postes informatiques et 5 places assises Convives
Usagers	/
Effectifs	Quotidienne
Fréquence d'utilisation	Ill est en lien avec les différents espaces qui composent le bâtiment (administration, salles à manger, bar, administration, sanitaires, pool auto- atlas)
Localisation-liaisons-proximité	
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Eclairage naturel Ambiance claire, agréable, traitée acoustiquement

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	100 m² pour le hall
Volumétrie / Hauteur	Hauteur sous plafond minimum : 3 m minimum
Charges d'exploitation	Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD Sas thermique sur entrée
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage avec joint résistant à l'acide U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Soubassement résistant aux chocs (1m) Peinture et/ou revêtement mural pour traitement acoustique
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	/
Réseaux courants forts	<p><u>Prises de courant classiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 4 PC 16A + T réparties dans le hall 3 PC16A + T et 2 prises RJ45 informatique par poste de travail pour la banque d'accueil badge et tickets : 2 postes de travail 3 PC16A + T et 2 prises RJ45 informatique par poste de travail pour la banque d'accueil Atlas : 5 postes de travail 3 PC16A + T et 2 prises RJ45 informatique par poste de travail pour l'espace accès internet : 10 postes de travail
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none"> 3 prises RJ45 + 3 PC pour l'alimentation des panneaux lumineux Sonorisation
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF - EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> 3 panneaux lumineux d'information commandés à partir de l'accueil (dans le projet) Banque d'accueil avec zone accessible PMR (dans le projet) Porte manteaux et dépose coiffes (dans le projet) Ensemble menuisé pour PC espace accès internet (dans le projet) Table et fauteuils (hors projet) Ordinateur (hors projet) Imprimante (hors projet) 1 coffre pour la monnaie (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel

Eclairage naturel

- Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect
- FLJ > 1,5 %

Eclairage artificiel

- Eclairage de 150 lux pour le hall et 300 lux sur les postes de travail
- T° des couleurs : 3000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4

Confort thermique

- Température de consigne 19°C
- T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation

Confort acoustique

- Hall : aire d'absorption équivalente AAE > 0,7 x surface au sol du hall
- Banques accueil : Tr < 0,7 s
- Bruits équipements : NR40 maximum
- Bruits de chocs : L'nTw < 60 dB

Confort olfactif

- Débit d'air : 25 m3/h/occupant

SANITAIRES HOMMES

AC02

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit du bloc sanitaire hommes destiné aux convives Ils sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Convives
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> /
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Ils sont en lien direct avec le hall d'entrée
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local EB+ collectif

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 25 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Local aveugle
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage résistant à l'acide et à la glissance U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Faïence hauteur 2 m Peinture sur support
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques et hygiéniques
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie adaptée à un local EB+collectif – serrure libre-occupé sur wc
Réseaux courants forts	<ul style="list-style-type: none"> 2 PC 16 A + T à répartir dans le local (ménage, prise lavabo)
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none"> Flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> EF-EC sur lave-main et lavabo EF sur wc <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eaux vannes Ø 100 Eaux usées Ø 50
Mobiliers	<ul style="list-style-type: none"> 5 cabines wc à l'anglaise dont un PMR à commande manuelle + 5 urinoirs + distributeur papiers hygiéniques 5 lavabos avec commande sans contact Siphons de sol Miroirs Distributeur savon Sèche main par bobine papier Corbeille récupération essuie-main usagés
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement moyen 150 lux, t° > 4000 K, IRC > 80, uniformité > 0,4 Allumage sur détecteur de mouvements infrarouge Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> AAE > 0,5 x surface au sol NR45 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Ventilation mécanique simple flux (débit d'air : 30+15 x nombre équipement du local))

SANITAIRES FEMMES

AC03

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit du bloc sanitaire femmes destiné aux convives Ils sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Convives
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> /
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Ils sont en lien direct avec le hall d'entrée
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local EB+ collectif

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 25 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Local aveugle
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage résistant à l'acide et à la glissance U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Faïence hauteur 2 m Peinture sur support
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques et hygiéniques
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huissier adaptée à un local EB+collectif – serrure libre-occupé sur wc
Réseaux courants forts	<ul style="list-style-type: none"> 2 PC 16 A + T à répartir dans le local (ménage, prise lavabo)
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none"> Flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> EF-EC sur lave-main et lavabo EF sur WC <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eaux vannes Ø 100 Eaux usées Ø 50
Mobiliers	<ul style="list-style-type: none"> 10 cabines wc à l'anglaise dont un PMR à commande manuelle + distributeur papier hygiénique 5 lavabos avec commande sans contact Siphons de sol Miroirs Distributeur savon Sèche main par bobine papier Corbeille récupération essuie-main usagés
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairage moyen 150 lux, t° > 4000 K, IRC > 80, uniformité > 0,4 Allumage sur détecteur de mouvements infrarouge Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> AAE > 0,5 x surface au sol NR45 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Ventilation mécanique simple flux (débit d'air : 30+15 x nombre équipement du local))

LOCAL MENAGE

AC04

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Ce local sert au stockage du matériel de ménage
Usagers	▪ Personnel d'entretien
Effectifs	▪ /
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ Il est en lien direct avec la circulation desservant le hall
Ambiance	▪ Hygiénique ▪ Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 6 m ²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Local pouvant être aveugle
Sol	▪ Local EC ▪ Carrelage avec joint résistant à l'acide et résistance à la glissance ou résine ▪ U4P4SE3C2
Murs	▪ Peinture sur support avec protection aux points de contact des chariots
Plafond	▪ Peinture sur support
Menuiseries intérieures	▪ Huisseries lessivables avec protection sur 1,20 m
Réseaux courants forts	▪ 1 PC 16 A + T
Réseaux courant faible	▪ / ▪
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> ▪ Sur vidoir <u>Evacuation</u> ▪ Siphon de sol central avec paniers de rétention ▪ EU vidoir
Mobiliers	▪ Armoire de rangement inox 2 portes coulissantes, 4 étagères (hors projet)
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> ▪ Non exigé <u>Eclairage artificiel</u> ▪ Eclairage moyen 150 lux ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	▪ 12°C minimum
Confort acoustique	▪ /
Confort olfactif	▪ Ventilation mécanique 30 m3/h

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit du bureau du directeur
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Directeur
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 1
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec la circulation de la zone administrative Il possède une vue sur le hall d'entrée
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Eclairage naturel Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 14 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage ou sol souple U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support plâtre ou toile de verre
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré Huissierie bois
Menuiseries intérieures	
Réseaux courants forts	<u>Prises de courant classiques</u> <ul style="list-style-type: none"> 3 PC16A + T et 2 prises RJ45 informatique par poste de travail : 1 poste de travail 1PC 16A+T entrée du local
Réseaux courant faible	
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF - EC</u> <ul style="list-style-type: none"> / <u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Ordinateur (hors projet) Imprimante (hors projet) 1 armoire (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect FLJ > 1,5 % <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 300 lux T° des couleurs : 3000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°C T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> Temps de réverbération Tr ≤ 0.8 s Bruits équipements : NR35 maximum Bruits de chocs : L'nTw < 60 dB
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : 25 m3/h/occupant

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit du bureau du directeur adjoint
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Directeur
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 1
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec la circulation de la zone administrative Il possède une vue sur le hall d'entrée
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Eclairage naturel Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 14 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage ou sol souple U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support plâtre ou toile de verre
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré Huissierie bois
Menuiseries intérieures	
Réseaux courants forts	<u>Prises de courant classiques</u> <ul style="list-style-type: none"> 3 PC16A + T et 2 prises RJ45 informatique par poste de travail : 1 poste de travail 1PC 16A+T entrée du local
Réseaux courant faible	
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF - EC</u> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none"> / Ordinateur (hors projet) Imprimante (hors projet) 1 armoire (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect FLJ > 1,5 % <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 300 lux T° des couleurs : 3000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°C T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> Temps de réverbération Tr ≤ 0.8 s Bruits équipements : NR35 maximum Bruits de chocs : L'nTw < 60 dB
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : 25 m3/h/occupant

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit du bureau du responsable HACCP
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Personnels
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 1
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec la circulation de la zone administrative
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Eclairage naturel Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 10 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage ou sol souple U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support plâtre ou toile de verre
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie bois
Réseaux courants forts	<p><u>Prises de courant classiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 3 PC16A + T et 2 prises RJ45 informatique par poste de travail : 1 poste de travail 1PC 16A+T entrée du local
Réseaux courant faible	
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF - EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Ordinateur (hors projet) Imprimante (hors projet) 1 armoire (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect FLJ > 1,5% <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 300 lux T° des couleurs : 3000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°C T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> Temps de réverbération Tr ≤ 0.8 s Bruits équipements : NR35 maximum Bruits de chocs : L'nTw < 60 dB
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : 25 m3/h/occupant

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Il s'agit du bureau administratif de comptabilité
Usagers	▪ Personnels
Effectifs	▪ 2
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ Il est en lien direct avec la circulation de la zone administrative
Ambiance	▪ Eclairage naturel ▪ Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 14 m ²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	▪ Carrelage ou sol souple ▪ U4P3E2C1
Murs	▪ Peinture sur support plâtre ou toile de verre
Plafond	▪ Faux plafond en dalles acoustiques ▪ Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	▪ Huisserie bois
Réseaux courants forts	<u>Prises de courant classiques</u> ▪ 3 PC16A + T et 2 prises RJ45 informatique par poste de travail : 2 postes de travail
Réseaux courant faible	▪ 1PC 16A+T entrée du local
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF - EC</u> ▪ / <u>Evacuation</u> ▪ /
Mobiliers / équipements	▪ Ordinateur (hors projet) ▪ Imprimante (hors projet) ▪ 1 armoire (hors projet)
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> ▪ Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect <u>Eclairage artificiel</u> ▪ Eclairement de 300 lux ▪ T° des couleurs : 3000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4
Confort thermique	▪ Température de consigne 19°C ▪ T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation
Confort acoustique	▪ Temps de réverbération Tr ≤ 0.8 s ▪ Bruits équipements : NR35 maximum ▪ Bruits de chocs : L'nTw < 60 dB
Confort olfactif	▪ Débit d'air : 25 m3/h/occupant

BUREAU RESPONSABLE HEBERGEMENT ET LOISIRS

ADM05

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Il s'agit du bureau du responsable hébergement et loisirs
Usagers	▪ Personnels
Effectifs	▪ 2
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ Il est en lien direct avec la circulation de la zone administrative
Ambiance	▪ Eclairage naturel ▪ Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 10 m²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	▪ Carrelage ou sol souple ▪ U4P3E2C1
Murs	▪ Peinture sur support plâtre ou toile de verre
Plafond	▪ Faux plafond en dalles acoustiques ▪ Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	▪ Huisserie bois
Réseaux courants forts	<u>Prises de courant classiques</u> ▪ 3 PC16A + T et 2 prises RJ45 informatique par poste de travail : 2 postes de travail
Réseaux courant faible	▪ 1PC 16A+T entrée du local
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF - EC</u> ▪ / <u>Evacuation</u> ▪ /
Mobiliers / équipements	▪ Ordinateur (hors projet) ▪ Imprimante (hors projet) ▪ 1 armoire (hors projet)
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> ▪ Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect <u>Eclairage artificiel</u> ▪ Eclairement de 300 lux ▪ T° des couleurs : 3000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4
Confort thermique	▪ Température de consigne 19°C ▪ T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation
Confort acoustique	▪ Temps de réverbération $Tr \leq 0.8$ s ▪ Bruits équipements : NR35 maximum ▪ Bruits de chocs : $L'_{nTw} < 60$ dB
Confort olfactif	▪ Débit d'air : 25 m³/h/occupant

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Il s'agit du local destiné au fond de caisse
Usagers / Utilisateurs	▪ Personnel
Effectifs	▪ /
Fréquence d'utilisation	▪ ponctuelle
Localisation-liaisons-proximité	▪ En lien avec la circulation
Ambiance	▪ Local technique

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 4 m ²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Local aveugle (pas de fenêtre)
Sol	▪ Béton avec finition peinture anti-poussière
Murs	▪ Peinture anti-poussière sur support
Plafond	▪ Faux plafond en dalle 600x600
Menuiseries intérieures	▪ Huisserie bois 0,83 m minimum, acoustique et l'accès au local est sécurisé
Réseaux courants forts	▪ 1 PC 16A+T domestique
Réseaux courant faible	▪ 1 flash lumineux pour alarme incendie ▪ Alarme anti-intrusion
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> ▪ / <u>Evacuation</u> ▪ /
Mobiliers / équipements	▪ Coffre (hors projet)
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Accès sécurisé renforcé

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> ▪ / <u>Eclairage artificiel</u> ▪ Eclairage de 200 lux ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	▪ 19°C
Confort acoustique	▪ /
Confort olfactif	▪ /

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ces 3 locaux regroupent les armoires de brassage et comporte chacun 2 postes de travail. Ils sont dédiés à la distribution de la téléphonie et aux réseaux informatiques INTRADEF
Usagers / Utilisateurs	<ul style="list-style-type: none"> Personnel informatique
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 2
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> ponctuelle
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> En lien avec la circulation et en lien avec l'extérieur
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Local technique

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 3 x 12 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Local aveugle (pas de fenêtre)
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Béton avec finition peinture anti-poussière et faux plancher de hauteur 20 cm
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture anti-poussière sur support
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalle 600x600
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie bois 0,83 m minimum, acoustique et l'accès au local est sécurisé
Réseaux courants forts	<ul style="list-style-type: none"> 2 PC 16A + T informatique pour chaque poste de travail 2 RJ45 pour chaque poste de travail 2 PC 16A+T domestique Alimentations spécifiques suivant besoins définis par le service interne MINARM ultérieurement
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none"> 1 flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Bureau (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Accès sécurisé

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairage de 200 lux Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> 19°C et local climatisé
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> Isolement de 50 dB vis-à-vis des locaux adjacents
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Ventilation mécanique suivant matériels présents Climatisation du local

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit d'un local de stockage des archives vivantes du mess
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Personnels
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> /
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Occasionnelle
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec la circulation de la zone administrative
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Local aveugle

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 10 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage ou sol souple U4P3E3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huissierie bois
Réseaux courants forts/faibles	<p><u>Prises de courant classiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 2 PC16A + T réparties dans le local
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF - EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Rayonnage (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Local aveugle <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 200 lux
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> /
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : extraction spécifique (30 m³/h minimum)

4.2 SECTEUR CUISINE

CUISINE		50		648	
	Réception			128 m²	
	Quai de réception	1	PM		Quai de plain pied couvert
CUI01	Hall de décartonnage déconditionnement	1	20 m²	20 m²	Traitement à 10/12°C.
CUI02	Bureau magasinier	1	8 m²	8 m²	avec visuel sur quai, sonette, enregistreur de t°
CUI03	Bureau triple gestion des stocks	1	20 m²	20 m²	3 PdT
CUI04	Stockage des matériels de manutention	1	8 m²	8 m²	Matériel stocké (transpalettes)
CUI05	Local pain	1	6 m²	6 m²	Accès depuis l'extérieur
CUI06	Sanitaire livreur	1	2 m²	2 m²	Avec accès depuis l'extérieur du bâtiment
CUI07	Local ménage	1	4 m²	4 m²	
CUI08	Local stockage divers	1	60 m²	60 m²	matelas, mobilier, équipement de cuisine
	Zone de stockage sécurisé des palettes en attente de retour (local extérieur)		Pm	Pm	Zone grillagée en extérieur
	Réserves - Chambres froides			102 m²	
CUI 09	Réserve épicerie/boissons	1	25 m²	25 m²	
CUI 10	Réserve vins fins	1	8 m²	8 m²	
CUI 11	Réserve consommables et usages uniques	1	10 m²	10 m²	
CUI 12	Réserve produits d'entretien	1	8 m²	8 m²	
CUI 13	Local stockage matériel et réformes	1	8 m²	8 m²	matériel neuf et réformes
CUI 14	CF Fruits et Légumes	1	7 m²	7 m²	Traitement à 6/8°C.
CUI 15	CF B.O.F	1	7 m²	7 m²	Traitement à 3/4°C.
CUI 16	CF viandes, poissons, 4ème et 5ème gamme	1	5 m²	5 m²	Traitement à 3/4°C.
CUI 17	CF -	2	10 m²	20 m²	Traitement à -20°C avec sas réfrigéré
CUI 18	CF sortie de jour	1	4 m²	4 m²	Traitement à 3/4°C.
	Local déchets - Ménage			33 m²	
CUI 19	Local central déchets organiques	1	26 m²	26 m²	Traitement à 10/12°C
CUI 20	Local déchets recyclables	1	7 m²	7 m²	
	Zone de traitement primaire			44 m²	
CUI 21	Local déboitage - Déconditionnement	1	12 m²	12 m²	
CUI 22	Local Légumerie	1	16 m²	16 m²	
CUI 23	Stockage réfrigéré jour	1	9 m²	9 m²	
CUI 24	Sanitaires de proximité	1	7 m²	7 m²	
	Zone de préparation froide			41 m²	
CUI 25	Préparation froides	1	33 m²	33 m²	Traitement à 10/12°C.
CUI 26	Local stockage produits finis	1	8 m²	8 m²	Traitement à 10/12°C.
	Zone de production chaude			66 m²	
CUI 27	Production Chaude	1	52 m²	52 m²	
CUI 28	Local Ménage zone propre	1	5 m²	5 m²	
CUI 29	Local chef de cuisine	1	9 m²	9 m²	
	Plonge batterie			26 m²	
CUI 30	Plonge batterie	1	16 m²	16 m²	
CUI 31	Rangement batterie propre	1	10 m²	10 m²	
	Laverie self			99 m²	
CUI 32	Dépose plateau-tri participatif, plateaux sur échelles	1	22 m²	22 m²	
CUI 33	Zone laverie	1	63 m²	63 m²	avec stockage déchets tampon
CUI 34	Zone de stockage de la vaisselle propre	1	14 m²	14 m²	
	Locaux du personnel cuisine			109 m²	
CUI 35	Local linge sale	1	1 m²	1 m²	
CUI 36	Local linge propre	1	5 m²	5 m²	
CUI 37	Lingerie	1	16 m²	16 m²	lave-linge, sèche-linge, rangement
CUI 38	Sanitaires Hommes	1	8 m²	8 m²	2 wc, 1 urinoir, 2 lavabos
CUI 39	Vestiaires Hommes avec douche	1	18 m²	18 m²	2 douches
CUI 40	Sanitaires Femmes	1	8 m²	8 m²	2 wc, 2 lavabos
CUI 41	Vestiaires Femmes avec douche	1	18 m²	18 m²	2 douches
CUI 42	Vestiaires sanitaires entreprise extérieure Hommes	1	10 m²	10 m²	1 wc, 1 lavabo, 1 douche
CUI 43	Vestiaires sanitaires entreprise extérieure Femmes	1	10 m²	10 m²	1 wc, 1 lavabo, 1 douche

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ce local permet de réceptionner, contrôler, peser, mesurer et transporter les marchandises qui sont livrées
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Il permet de déballer partiellement les denrées
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> Magasinier
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> 1
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> En lien direct avec le quai de réception A proximité des espaces de stockage avec accès à toutes les chambres froides Donne également accès via un circuit court à la zone de self Hygiénique Local EC Respect référentiel HACCP

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 20 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2,80 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD Porte métallique automatique étanche aux intempéries et aux nuisibles avec accès sécurisé
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage avec joint résistant à l'acide ou résine Glissance PC35 selon NF XP P 05-011 U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Panneaux sandwichs à parements en tôle d'acier et âme isolante en mousse de polyuréthane avec protection à hauteur des points de contact des chariots
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles hygiéniques Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Porte polypropylène
Réseaux courants forts/faibles	<p><u>Prises de courant classiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Alimentations pour les balances Alimentation pour désinsectiseur 2 PC 16A+T réparties dans le local 2 prises RJ45 informatique
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF - EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Lave-main Poste de lavage et de désinfection <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Caniveau EU lave-main Siphon de sol central 200x200 avec paniers de rétention
Mobiliers / équipements	<p><u>Hors projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 1 désinsectiseur 1 balance 2 socles rouleurs 1 table de travail mobile 1 armoire d'entretien en inox avec 2 portes coulissantes (1mx0,6 mx1,90 m) 1 pupitre mobile 1 poste de lavage et désinfection 1 poubelle mobile à commande au pied <p><u>Dans le projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Lave-main inox à commande fémorale
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel

Eclairage naturel

- /

Eclairage artificiel

- Eclairage de 500 lux, $T^{\circ} > 4000$ K, uniformité $> 0,7$, IRC > 82
- Lampes à faibles consommations d'énergie

Confort thermique

- Local à température dirigée (12°C)

Confort acoustique

- NR45 maximum

Confort olfactif

- /

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ C'est le bureau du magasinier qui est chargé de contrôler et réceptionner les denrées qui sont livrées
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Magasinier
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ En lien direct avec le quai de réception ▪ A proximité de l'espace réception décartonnage ▪ Avec vue extérieure sur l'aire de livraison et le hall décartonnage
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hygiénique ▪ Local EC ▪ Respect référentiel HACCP

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 8 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conforme à NF P 06-001 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Local EC ▪ Carrelage ou résine ▪ Glissance PC35 selon NF XP P 05-011 ▪ U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Local EC ▪ Panneaux sandwichs à parements en tôle d'acier et âme isolante en mousse de polyuréthane
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Local EC ▪ Faux plafond en dalles ▪ Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Porte polypropylène
Réseaux courants forts/faibles	<p><u>Prises de courant classiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 4 PC 16A+T réparties dans le local ▪ 2 prises RJ45 informatique
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF - EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ / <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ /
Mobiliers / équipements	<p><u>Equipelement hors projet</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 centrale enregistrement (HACCP) reporté au bureau du responsable HACCP ▪ Bureau (hors projet) ▪ Chaise (hors projet) ▪ Armoire de rangement (hors projet) ▪ Ordinateur (hors projet) ▪ Imprimante (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel

Eclairage naturel

- Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect
- FLJ > 1,5%

Eclairage artificiel

- Eclairage de 300 lux
- T° des couleurs : 3000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4

Confort thermique

- Température de consigne 19°C
- T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation

Confort acoustique

- Temps de réverbération $Tr \leq 0.8$ s, NRA35 maximum

Confort olfactif

- Débit d'air : 25 m³/h/occupant

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ce local permet la gestion des stocks ▪ C'est un bureau triple ▪ Magasinier
Usagers	
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 3
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A proximité de l'espace réception décartonnage ▪ A proximité du bureau magasinier
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hygiénique ▪ Local EC ▪ Respect référentiel HACCP

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 20 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conforme à NF P 06-001 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Local EC ▪ Carrelage ou résine ▪ Glissance PC35 selon NF XP P 05-011 ▪ U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Local EC ▪ Panneaux sandwichs à parements en tôle d'acier et âme isolante en mousse de polyuréthane
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Local EC ▪ Faux plafond en dalles ▪ Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Porte polypropylène
Réseaux courants forts/faibles	<p><u>Prises de courant classiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 10 PC 16A+T réparties dans le local ▪ 6 prises RJ45 informatique
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF - EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ / <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ /
Mobiliers / équipements	<p><u>Equipement hors projet</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bureaux (hors projet) ▪ Chaises (hors projet) ▪ Armoires de rangement (hors projet) ▪ Ordinateurs (hors projet) ▪ Imprimante (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel

Eclairage naturel

- Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect
- FLJ > 1,5 %

Eclairage artificiel

- Eclairage de 300 lux
- T° des couleurs : 3000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4

Confort thermique

- Température de consigne 19°C

Confort acoustique

- Temps de réverbération $Tr \leq 0.8$ s, NRA35 maximum

Confort olfactif

- Débit d'air : 25 m³/h/occupant

STOCKAGE DES MATERIELS DE MANUTENTION

CUI04

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none">Ce local regroupe les matériels de manutention utilisés au niveau de l'aire de réception (transpalette, diable)
Usagers / Utilisateurs	<ul style="list-style-type: none">Personnel cuisine
Effectifs	<ul style="list-style-type: none">/
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none">ponctuelle
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none">ce local est en lien direct avec le hall décartonnage
Ambiance	<ul style="list-style-type: none">Local technique

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none">8 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none">Hauteur sous plafond minimum : 2.8 m
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none">Conforme à NF P 06-001 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none">Local pouvant être aveugle
Sol	<ul style="list-style-type: none">Béton avec finition peinture anti-poussière
Murs	<ul style="list-style-type: none">Peinture sur support
Plafond	<ul style="list-style-type: none">Peinture sur support
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none">Huisserie adaptée
Réseaux courants forts	<ul style="list-style-type: none">/
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none">/
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none">/ <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none">Siphon de sol
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none">Transpalette (hors projet)Diabes (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none">Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none">Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none">/ <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none">Eclairement de 150 lux, T° > 4000 K, IRC > 80Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none">12°C minimum
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none">/
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none">/

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ce local sert à la livraison et au stockage du pain Il est accessible au livreur depuis l'extérieur et également accessible depuis l'intérieur par le personnel de la cuisine
Usagers / Utilisateurs	<ul style="list-style-type: none"> Personnel de la cuisine
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> /
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Ce local est en lien avec l'extérieur et donne accès au secteur distribution par le circuit court
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 6 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Local pouvant être aveugle
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage avec joint résistant à l'acide et à la glissance ou résine U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support avec protection aux points de contact des chariots
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Porte polypropylène avec protection sur 1,20 m
Réseaux courants forts/faible	<u>Prises de courant classiques</u> <ul style="list-style-type: none"> 1 PC 16 A + T 1 flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> <ul style="list-style-type: none"> / <u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none"> siphon de sol
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Rayonnage mobile sans fond avec clayettes démontables (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none"> / <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 150 lux Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°C
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> NR45 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Ventilation mécanique simple flux Débit d'air : 30 m3/h

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Il s'agit du bloc sanitaire mixte dédié aux livreurs et personnel de quai
Usagers	▪ Livreurs, personnel de quai
Effectifs	▪ 1
Fréquence d'utilisation	▪ Ponctuelle
Localisation-liaisons-proximité	▪ Il est en lien direct avec l'extérieur
Ambiance	▪ Hygiénique ▪ Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 2 m ²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m ²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Porte extérieure métallique
Sol	▪ Carrelage résistant à l'acide et à la glissance ▪ U4P4SE3C2
Murs	▪ Faïence hauteur 2 m ▪ Peinture sur support
Plafond	▪ Faux plafond en dalles acoustiques et hygiéniques
Menuiseries intérieures	▪ Huisserie adaptée à un local EC
Réseaux courants forts	▪ 1 PC 16 A + T
Réseaux courant faible	▪ Flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ EF-EC sur lave-main ▪ EF wc <u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eaux vannes Ø 100 ▪ Eaux usées Ø 50
Mobiliers	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 WC à l'anglaise à commande manuelle + distributeur papier hygiénique ▪ Distributeur savon ▪ Sèche main par bobine papier ▪ Corbeille récupération essuie-main usagés
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Serrure extérieure non sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ / <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eclairage moyen 150 lux, T° > 4000 K, IRC > 80, uniformité > 0,4 ▪ Allumage sur détecteur de mouvements infrarouge ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ AAE > 0,5 x surface au sol ▪ NR45 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventilation mécanique simple flux (débit d'air : 30 m³/h)

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Ce local sert au stockage du matériel de ménage
Usagers	▪ Personnel d'entretien
Effectifs	▪ /
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ Il est en lien direct avec la circulation desservant le hall
Ambiance	▪ Hygiénique ▪ Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 4 m ²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Local pouvant être aveugle
Sol	▪ Local EC ▪ Carrelage avec joint résistant à l'acide et résistance à la glissance ou résine U4P4SE3C2
Murs	▪ Peinture sur support avec protection aux points de contact des chariots
Plafond	▪ Peinture sur support
Menuiseries intérieures	▪ Huisseries lessivables avec protection sur 1,20 m
Réseaux courants forts	▪ 1 PC 16 A + T
Réseaux courant faible	▪ /
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> ▪ Sur vidoir <u>Evacuation</u> ▪ Siphon de sol central avec paniers de rétention ▪ EU vidoir ▪ /
Mobiliers	▪ Armoire de rangement inox 2 portes coulissantes, 4 étagères (hors projet)
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> ▪ Non exigé <u>Eclairage artificiel</u> ▪ Eclairage moyen 150 lux ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	▪ 12°C minimum
Confort acoustique	▪ /
Confort olfactif	▪ Ventilation mécanique 30 m3/h

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ce local regroupe le stockage des matelas, hébergement, le mobilier et les équipements de cuisine
Usagers / Utilisateurs	<ul style="list-style-type: none"> Personnel
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> /
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> ponctuelle
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> ce local est en lien direct avec l'extérieur
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Local technique

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 60 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à NF P 06-001 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Local pouvant être aveugle
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Béton avec finition peinture anti-poussière
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie adaptée
Réseaux courants forts	<ul style="list-style-type: none"> /
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none"> /
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> /
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairage de 150 lux, T° > 4000 K, IRC > 80 Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> 12°C minimum
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> /
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> /

RESERVE EPICERIE/BOISSONS

CUI09

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none">Ce local sert au stockage des denrées alimentaires type conserves, produits secs, boissons
Usagers / Utilisateurs	<ul style="list-style-type: none">Personnel de la cuisine
Effectifs	<ul style="list-style-type: none">/
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none">Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none">Ce local est en lien avec la zone réception et donne accès aux zones de traitement primaire
Ambiance	<ul style="list-style-type: none">Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none">25 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none">Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none">Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none">Local pouvant être aveugle
Sol	<ul style="list-style-type: none">Carrelage avec joint résistant à l'acide et à la glissance ou résine U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none">Peinture sur support avec protection aux points de contact des chariots
Plafond	<ul style="list-style-type: none">Peinture sur support
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none">Porte polypropylène avec protection sur 1,20 m
Réseaux courants forts/faible	<p><u>Prises de courant classiques</u></p> <ul style="list-style-type: none">2 PC 16 A + T1 flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none">/
	<p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none">Siphon de sol
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none">Rayonnage 4 niveaux sur la périphérie du local
Signalétique	<ul style="list-style-type: none">Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none">Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none">/
	<p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none">Eclairement de 150 luxLampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none">Température de consigne 19°C
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none">NR45 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none">Ventilation mécanique simple fluxDébit d'air : 30 m³/h

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ce local sert au stockage des vins fins
Usagers / Utilisateurs	<ul style="list-style-type: none"> Personnel de la cuisine
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> /
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Ce local est en lien avec la zone réception et donne accès aux zones de traitement primaire
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 8 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Local aveugle
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage avec joint résistant à l'acide et à la glissance ou résine U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support avec protection aux points de contact des chariots
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Porte polypropylène avec protection sur 1,20 m
Réseaux courants forts/faible	<u>Prises de courant classiques</u> <ul style="list-style-type: none"> 1 PC 16 A + T 1 flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> <ul style="list-style-type: none"> / <u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none"> Siphon de sol
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Casiers rangement du vin (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none"> / <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 150 lux Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 14°C
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> NR45 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Ventilation mécanique simple flux Débit d'air : 30 m³/h

RESERVE CONSOMMABLES ET USAGES UNIQUES

CUI11

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ce local sert au stockage des vaisselles plastiques, papier cuisson, charlottes, sur chaussures, etc
Usagers / Utilisateurs	<ul style="list-style-type: none"> Personnel de la cuisine
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> /
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Ce local est en lien avec la zone réception
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 10 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Local pouvant être aveugle
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage avec joint résistant à l'acide et à la glissance ou résine U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support avec protection aux points de contact des chariots
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Porte polypropylène avec protection sur 1,20 m

Réseaux courants forts/faible	<u>Prises de courant classiques</u> <ul style="list-style-type: none"> 1 PC 16 A + T 1 flash lumineux pour alarme incendie
--------------------------------------	--

Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> <ul style="list-style-type: none"> / <u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none"> Siphon de sol
-----------------------	---

Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Rayonnage 4 niveaux en périphérie du local
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none"> / <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 150 lux Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 16°C
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> NR45 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Ventilation mécanique simple flux Débit d'air : 30 m³/h

RESERVE PRODUITS D'ENTRETIEN

CUI12

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Ce local sert au stockage des produits d'entretien de la cuisine
Usagers / Utilisateurs	▪ Personnel de la cuisine
Effectifs	▪ /
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ Ce local est en lien avec la zone réception
Ambiance	▪ Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 8 m ² ▪
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m ²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Local pouvant être aveugle
Sol	▪ Carrelage avec joint résistant à l'acide et à la glissance ou résine ▪ U4P4SE3C2
Murs	▪ Peinture sur support avec protection aux points de contact des chariots
Plafond	▪ Peinture sur support
Menuiseries intérieures	▪ Porte polypropylène avec protection sur 1,20 m
Réseaux courants forts/faible	<u>Prises de courant classiques</u> ▪ 1 PC 16 A + T ▪ 1 flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> ▪ / <u>Evacuation</u> ▪ siphon de sol
Mobiliers / équipements	▪ Rayonnage en périphérie du local ▪ Meuble avec bacs de rétention pour produits dangereux (hors projet)
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> ▪ / <u>Eclairage artificiel</u> ▪ Eclairage de 150 lux ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	▪ Température de consigne 16°C
Confort acoustique	▪ NR45 maximum
Confort olfactif	▪ Ventilation mécanique simple flux ▪ Débit d'air : 30 m ³ /h

LOCAL STOCKAGE MATERIEL ET REFORMES

CUI13

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Ce local sert au stockage du matériel neuf et du matériel réformé
Usagers / Utilisateurs	▪ Personnel de la cuisine
Effectifs	▪ /
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ Ce local est en lien avec la zone personnel
Ambiance	▪ Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 8 m ²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m ²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Local pouvant être aveugle
Sol	▪ Carrelage avec joint résistant à l'acide et à la glissance ou résine ▪ U4P4SE3C2
Murs	▪ Peinture sur support avec protection aux points de contact des chariots
Plafond	▪ Peinture sur support
Menuiseries intérieures	▪ Porte polypropylène avec protection sur 1,20 m
Réseaux courants forts/faible	<u>Prises de courant classiques</u> ▪ 1 PC 16 A + T ▪ 1 flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> ▪ / <u>Evacuation</u> ▪ Siphon de sol
Mobiliers / équipements	▪ Rayonnage 4 niveaux en périphérie du local
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> ▪ / <u>Eclairage artificiel</u> ▪ Eclairage de 150 lux ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	▪ Température de consigne 19°C
Confort acoustique	▪ NR45 maximum
Confort olfactif	▪ Ventilation mécanique simple flux ▪ Débit d'air : 30 m3/h

CHAMBRES FROIDES POSITIVES

CUI14 CUI15
CUI16 CUI18

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit des chambres froides positives ainsi que du sas réfrigéré qui dessert l'ensemble des chambres froides. Elles servent à abaisser la température dans un espace clos pour la conservation des denrées alimentaires Elles sont accessibles sans ressaut Personnel de cuisine
Usagers / Utilisateurs	
Effectifs	/
Fréquence d'utilisation	Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	Les chambres sont en lien direct avec le hall de réception et avec l'espace traitement primaire via la chambre froide sortie de jour
Ambiance	/

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> Sas réfrigéré Chambre froide fruits et légumes : 7 m² Chambre froide BOF : 7 m² Chambre froide viandes, poissons, 4^{ème} et 5^{ème} gamme : 5 m² CF sortie de jour : 4 m²
Volumétrie / Hauteur	Hauteur : 2.3 m pour les Cf et 2,80 m pour le local
Charges d'exploitation	Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m ²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	/
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage avec joint résistant à l'acide et à la glissance ou résine U4P4SE3C2 Lavage au jet
Murs	Habillage latéral pour boucher les interstices entre les CF
Plafond	Habillage jusqu'au plafond pour combler le vide entre CF et plafond
Menuiseries intérieures	Portes doivent pouvoir s'ouvrir de l'intérieur même fermées à clé
Réseaux courants forts	1 alimentation par chambre froide (380 V avec 3 ml de câble)
Réseaux courant faible	Eclairage de sécurité dans chaque CF
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> EU sur condensats diamètre 40
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Equipement frigorifique avec ventilateur à l'arrêt lors de l'ouverture des portes des CF Rayonnage 4 niveaux par chambre froide Eclairage intérieur avec report en façade Thermomètre en façade avec alarme et report téléphonique Les chambres froides sont reliées à un système d'enregistrement informatique Plaque de porte
Signalétique	
Sureté	Sécurité personne au sol

CONFORT

Confort visuel	/
Confort thermique	/
Confort acoustique	/
Confort olfactif	/

CHAMBRE FROIDE NEGATIVE

CUI17

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none">Elles servent à abaisser la température dans un espace clos pour la conservation des denrées alimentaires
Usagers / Utilisateurs	<ul style="list-style-type: none">Elles sont accessibles sans ressaut
Effectifs	<ul style="list-style-type: none">Personnel de cuisine
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none">/
Localisation-liasons-proximité	<ul style="list-style-type: none">Quotidienne
Ambiance	<ul style="list-style-type: none">Les chambres sont en lien direct avec le hall et avec l'espace traitement primaire via la chambre froide sortie de jour
	<ul style="list-style-type: none">/

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none">2 Chambres froide négative : 10 m² unitaire
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none">Hauteur : 2.3 m pour les CF et 2,80 m pour le local
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none">Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none">/
Sol	<ul style="list-style-type: none">Carrelage avec joint résistant à l'acide et à la glissance ou résine
	<ul style="list-style-type: none">U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none">Lavage au jet
Plafond	<ul style="list-style-type: none">Habillage latéral pour boucher les interstices entre les CF
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none">Habillage jusqu'au plafond pour combler le vide entre CF et plafond
Réseaux courants forts	<ul style="list-style-type: none">Portes doivent pouvoir s'ouvrir de l'intérieur même fermées à clé et elles sont équipées d'un cordon chauffant
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none">1 alimentation par chambre froide (380 V avec 3 ml de câble)
	<ul style="list-style-type: none">Eclairage de sécurité dans chaque CF
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none">/ <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none">EU sur condensats diamètre 40 en cuivre avec résistance électrique
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none">Equipement frigorifique avec ventilateur à l'arrêt lors de l'ouverture des portes des CFRideau à lanière pour éviter les pertes de froidRayonnage 4 niveaux par chambre froideEclairage intérieur avec report en façadeThermomètre en façade avec alarme et report téléphoniqueLes chambres froides sont reliées à un système d'enregistrement informatique
Signalétique	<ul style="list-style-type: none">Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none">Sécurité personne au sol

CONFORT

Confort visuel	<ul style="list-style-type: none">/
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none">/
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none">/
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none">/

LOCAL DECHETS ORGANIQUES

CUI19

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none">Ce local permet le stockage des déchets organiques dans de containers 650 litres avant leur évacuation
Usagers	<ul style="list-style-type: none">Le local est ventilé et climatisé
Effectifs	<ul style="list-style-type: none">Personnel de cuisine
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none">/
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none">Quotidienne
Ambiance	<ul style="list-style-type: none">Il est en lien direct avec l'extérieur, les locaux de traitements primaire et les locaux des laveriesHygiéniqueLocal EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none">26 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none">Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none">Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none">Local pouvant être aveugle
Sol	<ul style="list-style-type: none">Carrelage avec joint résistant à l'acide et résistance à la glissanceU4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none">Local ECFaïence toute hauteur
Plafond	<ul style="list-style-type: none">Peinture sur support
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none">Huisseries lessivables avec protection sur 1,20 m, adaptées à un local EC avec portes à double action, tiercées
Réseaux courants forts	<ul style="list-style-type: none">1 PC 16 A + T
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none">/
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none">Sur poste de désinfection
Mobiliers	<p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none">Siphon de sol central avec paniers de rétentionContainers 650 litres (hors marché)1 poste de lavage et désinfection (hors marché)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none">Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none">Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none">Non exigé <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none">Eclairement moyen 150 luxLampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none">Local climatisé à 12°C
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none">/
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none">Ventilation mécanique adaptée à la taille du local

LOCAL DECHETS RECYCLABLES

CUI20

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Ce local permet le stockage des déchets type plastique, cartons, emballage
Usagers	▪ Personnel de cuisine
Effectifs	▪ /
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ Il est en lien direct avec l'extérieur
Ambiance	▪ Hygiénique ▪ Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 7 m ²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m ²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Local pouvant être aveugle
Sol	▪ Carrelage avec joint résistant à l'acide et résistance à la glissance ▪ U4P4SE3C2
Murs	▪ Local EC ▪ Faïence toute hauteur
Plafond	▪ Peinture sur support
Menuiseries intérieures	▪ Huisseries lessivables avec protection sur 1,20 m, adaptées à un local EC avec portes à double action, tiercées
Réseaux courants forts	▪ 1 PC 16 A + T
Réseaux courant faible	▪ /
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> ▪ Sur poste de désinfection <u>Evacuation</u> ▪ Siphon de sol central avec paniers de rétention
Mobiliers	▪ 1 poste de lavage et désinfection (hors marché)
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> ▪ Non exigé <u>Eclairage artificiel</u> ▪ Eclairage moyen 150 lux ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	▪ Local non chauffé
Confort acoustique	▪ /
Confort olfactif	▪ Ventilation mécanique adaptée à la taille du local

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ce local permet l'ouverture des boîtes et des sachets de protection au contact des denrées
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Le local est à température dirigée 10/12°C
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> Personnel de cuisine
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> 2
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec la chambre froide sortie de jour et la légumerie Il est également en lien avec le local déchet Hygiénique Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 12 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD Baie fixe
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Isolation thermique sous dalle Sol avec forme de pente Carrelage avec joint résistant à l'acide ou résine Glissance PC35 selon NF XP P 05-011 U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Panneaux sandwichs à parements en tôle d'acier et âme isolante en mousse de polyuréthane avec protection aux points de contact des chariots
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalle acoustique et hygiénique
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Porte polypropylène à double action avec oculus, tiercée avec protection sur 1,20 m
Réseaux courants forts	<ul style="list-style-type: none"> 5 PC 16 A + T murales + alimentations adaptées aux matériels décrits ci-dessous
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none"> 1 prise téléphone 1 prise RJ45
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Sur lave-main et sur centrale d'hygiène <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Siphon de sol central avec panier de rétention Eu lave-main
Mobiliers	<p><u>Hors projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 1 table de déboitage 1 table de dessouvidage 1 tables de travail mobile 1 placard mural inox 1 ouvre boîte électrique et 1 ouvre boîte manuel 1 compacteur boîte mural 1 stérilisateur à couteaux 1 désinsectiseur 1 poubelle mobile à commande au pied Centrale hygiène <p><u>Dans le projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Lave-main à commande fémorale Sèche-main par bobine papier + corbeille papiers usagés
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel

Eclairage naturel

- Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect

Eclairage artificiel

- Eclairage moyen 500 lux, $T^{\circ} > 4000$ K, IRC > 80 , uniformité $> 0,6$
- Lampes à faibles consommations d'énergie encastrées, étanches, en continuité avec le plafond

Confort thermique

- Température de consigne 12°C

Confort acoustique

- NR40 maximum, $Tr < 0,8$ seconde

Confort olfactif

- Débit d'air : 45 m³/h/occupant

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ce local permet le lavage, l'épluchage, la découpe des légumes et fruits Le local est à température dirigée 10/12°C
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Personnel de cuisine
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 2
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec le déconditionnement et le stockage en armoires froides en attente de finition Il est également en lien avec le local déchet
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 16 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD Baie fixe
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Isolation thermique sous dalle Sol avec forme de pente Carrelage avec joint résistant à l'acide ou résine Glissance PC35 selon NF XP P 05-011 U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Local EC Panneaux sandwichs à parements en tôle d'acier et âme isolante en mousse de polyuréthane avec protection aux points de contact des chariots
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalle acoustique et hygiénique
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Porte polypropylène à double action avec oculus, tiercée avec protection sur 1,20 m
Réseaux courants forts	<ul style="list-style-type: none"> 5 PC 16 A + T murales + alimentations adaptées aux matériels décrits ci-dessous
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none"> 1 prise téléphone 1 prise RJ45
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Sur lave-main et sur centrale d'hygiène Sur bac plonge <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Siphon de sol central avec panier de rétention EU lave-main et plonge
Mobiliers	<p><u>Hors projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 1 plonge 2 bacs, 1 égouttoir 1 combiné multifonctions (cutter et coupe-légumes) 1 éplucheuse 1essoreuse 1 chariot à hauteur variable bac gastro 1 stérilisateur à couteaux 1 désinsecteur 1 poubelle mobile à commande au pied Centrale hygiène <p><u>Dans le projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Lave-main à commande féminale Sèche-main par bobine papier + corbeille papiers usagés
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel

Eclairage naturel

- Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect

Eclairage artificiel

- Eclairage moyen 500 lux, $T^{\circ} > 4000\text{ K}$, IRC > 80 , uniformité $> 0,6$
- Lampes à faibles consommations d'énergie encastrées, étanches, en continuité avec le plafond

Confort thermique

- Température de consigne 12°C

Confort acoustique

- NR40 maximum, $T_r < 0,8$ seconde

Confort olfactif

- Débit d'air : $45\text{ m}^3/\text{h}/\text{occupant}$

STOCKAGE REFRIGERE DE JOUR

CUI 23

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none">La chambre froide permet de stocker les produits prétraités en attente de finitionElle est accessible sans ressaut
Usagers / Utilisateurs	<ul style="list-style-type: none">Personnel de cuisine
Effectifs	<ul style="list-style-type: none">/
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none">Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none">Elle est en lien direct avec la légumerie, le dessouvidage, et le secteur production
Ambiance	<ul style="list-style-type: none">/

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none">9 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none">Hauteur : 2.3 m pour la CF et 2,80 m pour le local
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none">Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none">/
Sol	<ul style="list-style-type: none">Carrelage avec joint résistant à l'acide et à la glissance ou résineU4P4SE3C2Lavage au jet
Murs	<ul style="list-style-type: none">Habillage latéral pour boucher les interstices
Plafond	<ul style="list-style-type: none">Habillage jusqu'au plafond pour combler le vide entre CF et plafond
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none">Porte doivent pouvoir s'ouvrir de l'intérieur même fermées à clé
Réseaux courants forts	<ul style="list-style-type: none">1 alimentation chambre froide (380 V avec 3 ml de câble)
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none">Eclairage de sécurité
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none">/ <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none">EU sur condensats diamètre 40
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none">Equipement frigorifique avec ventilateur à l'arrêt lors de l'ouverture des portes des CFRayonnage 4 niveauxEclairage intérieur avec report en façadeThermomètre en façade avec alarme et report téléphoniqueReliée à un système d'enregistrement informatique
Signalétique	<ul style="list-style-type: none">Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none">Sécurité personne au sol

CONFORT

Confort visuel	<ul style="list-style-type: none">/
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none">3°C
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none">/
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none">/

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Il s'agit du bloc sanitaire séparé hommes femmes de proximité de la zone production
Usagers	▪ Personnel de cuisine
Effectifs	▪ /
Fréquence d'utilisation	▪ Ponctuelle
Localisation-liaisons-proximité	▪ Il est en lien la circulation de la zone production
Ambiance	▪ Hygiénique ▪ Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ $2 \times 3,5 \text{ m}^2 = 7 \text{ m}^2$
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Local aveugle
Sol	▪ Carrelage résistant à l'acide et à la glissance ▪ U4P4SE3C2
Murs	▪ Faïence hauteur 2 m ▪ Peinture sur support
Plafond	▪ Faux plafond en dalles acoustiques et hygiéniques
Menuiseries intérieures	▪ Huisserie adaptée à un local EC
Réseaux courants forts	▪ 1 PC 16 A + T
Réseaux courant faible	▪ Flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> ▪ EF-EC sur lave-main ▪ EF wc <u>Evacuation</u> ▪ Eaux vannes Ø 100 ▪ Eaux usées Ø 50
Mobiliers	▪ 1 WC à l'anglaise à commande manuelle + distributeur papier hygiénique dans chaque sanitaire ▪ 1 lave-main dans chaque sanitaire ▪ Distributeur savon ▪ Sèche main par bobine papier ▪ Corbeille récupération essuie-main usagés
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Serrure extérieure non sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> ▪ / <u>Eclairage artificiel</u> ▪ Eclairage moyen 150 lux, T° > 4000 K, IRC > 80, uniformité > 0,4 ▪ Allumage sur détecteur de mouvements infrarouge ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort acoustique	▪ AAE > 0,5 x surface au sol ▪ NR45 maximum
Confort olfactif	▪ Ventilation mécanique simple flux (débit d'air : 30 m³/h)

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ce local permet la préparation des hors d'œuvre, viandes froides, fromages et desserts ne nécessitant pas de cuisson Le local est à température dirigée 10/12°C
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Personnel de cuisine
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 2
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec les armoires froides en attente de finition, la chambre froide produits finis et la plonge batterie
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 33 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD Baie fixe
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Isolation thermique sous dalle Sol avec forme de pente Carrelage avec joint résistant à l'acide ou résine Glissance PC35 selon NF XP P 05-011 U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Panneaux sandwichs à parements en tôle d'acier et âme isolante en mousse de polyuréthane avec protection aux points de contact des chariots
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalle acoustique et hygiénique
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Porte polypropylène à double action avec oculus, tiercée avec protection sur 1,20 m
Réseaux courants forts/faibles	<ul style="list-style-type: none"> 5 PC 16 A + T murales + alimentations spécifiques adaptées aux matériels décrits ci-dessous 1 prise téléphone 1 prise RJ45
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Sur lave-main et sur centrale d'hygiène Sur bac plonge <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Siphon de sol central avec panier de rétention EU lave-main
Mobiliers	<p><u>Hors projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 1 table de découpe mobile avec 2 portes coulissantes 2 tables de travail mobiles 1 armoire froide 2 placards muraux inox 2 chariots à assiettes 1 balance électronique 10 kg 1 trancheur 1 coupe-légumes et 1 cutter de table 2 batteurs mélangeurs de 40 l et 5 l 2 échelles 1 stérilisateur à couteaux 1 désinsectiseur 1 poubelle mobile à commande au pied Centrale hygiène <p><u>Dans le projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Lave-main à commande fémorale Sèche-main par bobine papier + corbeille papiers usagés
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel

Eclairage naturel

- Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect

Eclairage artificiel

- Eclairage moyen 500 lux, $T^{\circ} > 4000$ K, IRC > 80 , uniformité $> 0,6$
- Lampes à faibles consommations d'énergie encastrées, étanches, en continuité avec le plafond

Confort thermique

- Température de consigne 12°C

Confort acoustique

- NR40 maximum

Confort olfactif

- Débit d'air : 45 m³/h/occupant

LOCAL STOCKAGE PRODUITS FINIS

CUI26

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Cet espace permet le maintien au froid des produits issus de la préparation froide sous la forme d'une chambre froide traversante entre ces 2 espaces
Usagers / Utilisateurs	▪ Personnel de cuisine
Effectifs	▪ /
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ Elle est en lien direct avec le secteur production froide et la distribution
Ambiance	▪ Hygiénique

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 8 m ²
Volumétrie / Hauteur	▪ /
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m ²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ /
Sol	▪ Carrelage avec joint résistant à l'acide et à la glissance ou résine ▪ U4P4SE3C2 ▪ Lavage au jet ▪
Murs	▪ Habillage latéral pour boucher les interstices ▪
Plafond	▪ Habillage jusqu'au plafond pour combler le vide entre CF et plafond
Menuiseries intérieures	▪ Porte doivent pouvoir s'ouvrir de l'intérieur même fermées à clé
Réseaux courants forts	▪ 1 alimentation chambre froide (380 V avec 3 ml de câble)
Réseaux courant faible	▪ Eclairage de sécurité
Réseaux d'eaux	
Mobiliers / équipements	<u>Alimentation EF – EC</u> ▪ / <u>Evacuation</u> ▪ EU sur condensats diamètre 40
Signalétique	▪ Equipement frigorifique avec ventilateur à l'arrêt lors de l'ouverture des portes des CF ▪ Chariot échelle ▪ Eclairage intérieur avec report en façade ▪ Thermomètre en façade avec alarme et report téléphonique ▪ Reliée à un système d'enregistrement informatique ▪
Sureté	▪ Plaque de porte

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> ▪ / <u>Eclairage artificiel</u> ▪ /
Confort thermique	▪ Température +3°C
Confort acoustique	▪ /
Confort olfactif	▪ Débit d'air : /

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ce local permet la cuisson des aliments et il possède un espace pour le stockage des armoires chaudes en lien avec l'espace de distribution
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Personnel de cuisine
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 3
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec les armoires chaudes en attente de distribution et la plonge batterie
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 52 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD Baie fixe
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Isolation thermique sous dalle Sol avec forme de pente Carrelage avec joint résistant à l'acide ou résine Glissance PC35 selon NF XP P 05-011 U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Panneaux sandwichs à parements en tôle d'acier et âme isolante en mousse de polyuréthane avec protection aux points de contact des chariots
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalle acoustique et hygiénique
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Porte polypropylène à double action avec oculus, tiercée avec protection sur 1,20 m
Réseaux courants forts/faibles	<ul style="list-style-type: none"> 8 PC 16 A + T murales + alimentations spécifiques adaptées aux matériels décrits ci-dessous 4 prises RJ45 1 prise téléphone Arrêt d'urgence force et arrêt d'urgence gaz Extinction automatique au-dessus des friteuses
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Sur fours Sur lave-main et sur centrale d'hygiène <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Caniveau avec caillebotis inox amovible au niveau des marmites et sauteuses + siphons de sol centraux avec panier de rétention EU lave-main
Mobiliers	<p><u>Hors projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 2 fours mixtes électriques 20 niveaux GN2/1 Piano avec 2 friteuses, 1 plaque snack, 2 feux vifs ou plaque induction + éléments neutres 2 sauteuses multifonction, 1 marmite, 1 cellule de refroidissement rapide 2 armoires chaudes traversantes de maintien en température 1 meuble réfrigéré jour 1 table du chef suspendue 1 table de travail mobile 1 table inox 1 placard suspendu inox 2 échelles support bac 1 barre à ustensiles 1 stérilisateur à couteaux 1 désinsectiseur 1 poubelle mobile à commande au pied Centrale hygiène <p><u>Dans le projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Lave-main à commande féminale Sèche-main par bobine papier + corbeille papiers usagés
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte

Sureté	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Serrure sur organigramme
CONFORT	
Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eclairage moyen 500 lux, T° > 4000 K, IRC > 80, uniformité > 0,7 ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie encastrées, étanches, en continuité avec le plafond
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Température de consigne 19°C
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ NR40 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Débit d'air : hottes d'extraction avec débit variable adaptés à la production de 700 repas/midi

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ce local sert au stockage du matériel de ménage
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Personnel de cuisine
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> /
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec la circulation de la zone de production
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 5 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Local pouvant être aveugle
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage avec joint résistant à l'acide et résistance à la glissance ou résine U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support avec protection aux points de contact des chariots
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisseries lessivables avec protection sur 1,20 m
Réseaux courants forts	<ul style="list-style-type: none"> 1 PC 16 A + T
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none"> /
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Sur vidoir <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Siphon de sol central avec paniers de rétention EU vidoir
Mobiliers	<ul style="list-style-type: none"> Armoire de rangement inox 2 portes coulissantes, 4 étagères
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Non exigé <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement moyen 150 lux Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> 16°C minimum
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> /
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Ventilation mécanique 30 m3/h

LOCAL CHEF DE CUISINE

CUI29

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none">Il s'agit du bureau du chef de cuisine
Usagers	<ul style="list-style-type: none">Chef
Effectifs	<ul style="list-style-type: none">1
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none">Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none">Il est en lien direct avec la production via une circulation avec une vue sur la préparation chaude et la préparation froide
Ambiance	<ul style="list-style-type: none">HygiéniqueLocal EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none">9 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none">Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none">Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none">Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none">Carrelage avec joint résistant à l'acide ou résineU4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none">Panneaux sandwichs à parements en tôle d'acier et âme isolante en mousse de polyuréthane
Plafond	<ul style="list-style-type: none">Faux plafond en dalle acoustique et hygiénique
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none">Porte polypropylène 0,90 m avec protection sur 1,20 m côté extérieur
Réseaux forts/faibles	courants <ul style="list-style-type: none">4 PC 16A + T3 RJ45
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF - EC</u> <ul style="list-style-type: none">/ <u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none">/
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none">1 bureau + 1 fauteuil (hors projet)Placard coulissant (dans le projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none">Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none">Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none">Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none">Eclairement de 300 luxT° des couleurs : 3000°K, IRC > 82 et uniformité > 0,7
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none">Température de consigne 19°C
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none">Temps de réverbération Tr ≤ 0.8 sBruits équipements : NR35 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none">Débit d'air : 25 m³/h/occupant

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ce local permet le lavage des ustensiles de cuisine et des bacs gastronomes
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Personnel de cuisine
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 1
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct la zone traitement primaire, la zone production et le local déchets
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 16 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD Baie fixe
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Isolation thermique sous dalle Sol avec forme de pente Carrelage avec joint résistant à l'acide ou résine Glissance PC35 selon NF XP P 05-011 U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Panneaux sandwichs à parements en tôle d'acier et âme isolante en mousse de polyuréthane avec protection aux points de contact des chariots
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalle acoustique et hygiénique
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Porte polypropylène à double action, tiercée avec protection sur 1,20 m
Réseaux courants forts/faibles	<ul style="list-style-type: none"> Alimentations spécifiques adaptées aux matériels décrits ci-dessous
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Sur lave-batterie Sur bac plonge Sur lave-main et centrale hygiène <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Caniveau 500x500 recouverts de caillebotis inox + siphon de sol central 200x200 avec panier de rétention EU lave-main, bac plonge
Mobiliers	<p><u>Hors projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Lave-batterie à granules Plonge 2 bacs et 2 égouttoirs Bac mobile de détrempe vaisselle Poubelle mobile à commande au pied Centrale hygiène <p><u>Dans le projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Lave-main à commande fémorale Sèche-main par bobine papier + corbeille papiers usagés
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel

Eclairage naturel

- Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect

Eclairage artificiel

- Eclairage moyen 500 lux, $T^{\circ} > 4000\text{ K}$, IRC > 80 , uniformité $> 0,7$
- Lampes à faibles consommations d'énergie encastrées, étanches, en continuité avec le plafond

Confort thermique

- Température de consigne 19°C

Confort acoustique

- NR40 maximum

Confort olfactif

- Débit d'air : extraction d'air adaptée aux matériels (dégagement de vapeur) avec compensation d'air et asservissement sur ventilation à l'hygrométrie

RANGEMENT BATTERIE PROPRE

CUI31

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Ce local permet le rangement des ustensiles de cuisine qui ont été lavés
Usagers	▪ Personnel de cuisine
Effectifs	▪ /
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ Il est en lien direct la plonge batterie
Ambiance	▪ Hygiénique ▪ Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 10 m ²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m ²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Local pouvant être éclairé en second jour
Sol	▪ Isolation thermique sous dalle ▪ Sol avec forme de pente ▪ Carrelage avec joint résistant à l'acide ou résine ▪ Glissance PC35 selon NF XP P 05-011 ▪ U4P4SE3C2
Murs	▪ Panneaux sandwichs à parements en tôle d'acier et âme isolante en mousse de polyuréthane avec protection aux points de contact des chariots
Plafond	▪ Faux plafond en dalle acoustique et hygiénique
Menuiseries intérieures	▪ Porte polypropylène à double action, tiercée avec protection sur 1,20 m
Réseaux courants forts/faibles	▪ 1 PC 16A + T
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> ▪ / <u>Evacuation</u> ▪ Siphon de sol central 200x200 avec panier de rétention
Mobiliers	<u>Hors projet</u> ▪ Rayonnage mobile inox à batterie ▪ Rayonnage mobile inox pour stockage vertical bac GN ▪ Barre à ustensiles inox
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> ▪ / <u>Eclairage artificiel</u> ▪ Eclairage moyen 150 lux, T° > 4000 K, IRC > 60, uniformité > 0,4 ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie encastrées, étanches, en continuité avec le plafond
Confort thermique	▪ Température de consigne 19°C
Confort acoustique	▪ NR40 maximum
Confort olfactif	▪ Débit d'air : extraction d'air avec asservissement à l'hygrométrie

DEPOSE PLATEAUX + TRI

CUI32

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none">Ce local permet la dépose des plateaux par les convives, le tri participatif et le stockage de chariots de débarrassage supplémentaires
Usagers	<ul style="list-style-type: none">Personnel de cuisine
Effectifs	<ul style="list-style-type: none">/
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none">Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none">Il est en lien direct avec la laverie
Ambiance	<ul style="list-style-type: none">HygiéniqueLocal EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none">22 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none">Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none">Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none">espace éclairé par les salles à manger
Sol	<ul style="list-style-type: none">Isolation thermique sous dalleSol avec forme de penteCarrelage avec joint résistant à l'acide ou résineGlissance PC35 selon NF XP P 05-011U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none">Panneaux sandwichs à parements en tôle d'acier et âme isolante en mousse de polyuréthane avec protection aux points de contact des chariots
Plafond	<ul style="list-style-type: none">Faux plafond en dalle acoustique et hygiénique
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none">Porte polypropylène à double action, tiercée avec protection sur 1,20 m
Réseaux courants forts/faibles	<ul style="list-style-type: none">1 PC 16A + T
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none">/<p><u>Evacuation</u></p><ul style="list-style-type: none">Siphon de sol central 200x200 avec panier de rétention
Mobiliers	<ul style="list-style-type: none">4 chariots de débarrassage (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none">Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none">Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none">/<p><u>Eclairage artificiel</u></p><ul style="list-style-type: none">Eclairement moyen 300 lux, T° > 4000 K, IRC > 82, uniformité > 0,7Lampes à faibles consommations d'énergie encastrées, étanches, en continuité avec le plafond
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none">Température de consigne 19°C
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none">NR40 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none">Débit d'air : extraction d'air avec asservissement à l'hygrométrie

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ces locaux permettent le lavage de la vaisselle en provenance des salles à manger : à ce stade, il est imaginé soit la création de 2 laveries (une pour chaque salle à manger), soit la création d'une seule laverie en position centrale permettant de desservir les 2 salles à manger
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Personnel de cuisine
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 4
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Ils sont en lien avec la zone dépose plateaux, le stockage de la vaisselle et le local déchet
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 63 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 à 2,6 m
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD Baie fixe
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Isolation thermique sous dalle Sol avec forme de pente Carrelage avec joint résistant à l'acide ou résine Glissance PC35 selon NF XP P 05-011 U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Panneaux sandwichs à parements en tôle d'acier et âme isolante en mousse de polyuréthane avec protection aux points de contact des chariots
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalle acoustique et hygiénique
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Porte polypropylène à double action avec oculus, tiercée avec protection sur 1,20 m
Réseaux courants forts/faibles	<ul style="list-style-type: none"> Alimentations spécifiques adaptées aux matériels décrits ci-dessous
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Sur lave-vaisselle Sur lave-main et centrale hygiène <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Caniveau 500x500 recouverts de caillebotis inox + siphon de sol central 200x200 avec panier de rétention tous EU lave-main, bac plonge
Mobiliers	<p><u>Hors projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Lave-vaisselle à convoyeur à condenseur et économiseur d'énergie par pompe à chaleur et équipé avec : Convoyeur bi-cordes avec zone de dépose en salle, 4 postes de tri sélectif sous le convoyeur, extracteur de couverts, bac mobile de détrempage couverts 1 lave-plateaux à condenseur et économiseur d'énergie par pompe à chaleur avec nettoyeur à plateau en amont Etagère 2 niveaux pour casiers Poubelles mobile à commande au pied Centrales hygiène <p><u>Dans le projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Lave-mains à commande fémorale Sèche-main par bobine papier + corbeille papiers usagés
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel

Eclairage naturel

- Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect

Eclairage artificiel

- Eclairage moyen 500 lux, $T^{\circ} > 4000\text{ K}$, IRC > 80 , uniformité $> 0,7$
- Lampes à faibles consommations d'énergie encastrées, étanches, en continuité avec le plafond

Confort thermique

- Température de consigne 19°C

Confort acoustique

- NR40 maximum

Confort olfactif

- Débit d'air : extraction d'air adaptée aux matériels (dégagement de vapeur) avec compensation d'air et asservissement sur ventilation à l'hygrométrie

STOCKAGE VAISSELLE PROPRE

CUI34

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Ce local permet le rangement de la vaisselle propre issue de la laverie
Usagers	▪ Personnel de cuisine
Effectifs	▪ /
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ Il est en lien direct avec la laverie
Ambiance	▪ Hygiénique ▪ Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 14 m ²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m ²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Local pouvant être éclairé en second jour
Sol	▪ Isolation thermique sous dalle ▪ Sol avec forme de pente ▪ Carrelage avec joint résistant à l'acide ou résine ▪ Glissance PC35 selon NF XP P 05-011 ▪ U4P4SE3C2
Murs	▪ Panneaux sandwichs à parements en tôle d'acier et âme isolante en mousse de polyuréthane avec protection aux points de contact des chariots
Plafond	▪ Faux plafond en dalle acoustique et hygiénique
Menuiseries intérieures	▪ Porte polypropylène à double action, tiercée avec protection sur 1,20 m
Réseaux courants forts/faibles	▪ 1 PC 16A + T
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> ▪ / <u>Evacuation</u> ▪ Siphon de sol central 200x200 avec panier de rétention
Mobiliers	<u>Hors projet :</u> ▪ 2 chariots assiettes à niveau constant ▪ 2 chariots de transport à assiette surélevé ▪ 3 chariots à plateaux à niveau constant
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> ▪ / <u>Eclairage artificiel</u> ▪ Eclairement moyen 150 lux, T° > 4000 K, IRC > 60, uniformité > 0,4 ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie encastrées, étanches, en continuité avec le plafond
Confort thermique	▪ Température de consigne 19°C
Confort acoustique	▪ NR40 maximum
Confort olfactif	▪ Débit d'air : extraction d'air avec asservissement à l'hygrométrie

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ce local permet de stocker le linge sale avant son enlèvement
Usagers / Utilisateurs	<ul style="list-style-type: none"> Agent de cuisine
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> /
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Occasionnelle
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Ce local est situé près des vestiaires et de l'accès personnel et est accessible directement depuis l'entrée personnel
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local hygiénique

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 1 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Local pouvant être aveugle
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage avec joint résistant à l'acide ou résine U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Panneaux sandwichs à parements en tôle d'acier et âme isolante en mousse de polyuréthane
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles hygiéniques
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Porte polypropylène 0,90 m avec protection sur 1,20 m côté circulation
Réseaux courants forts	<u>Prises de courant classiques</u> <ul style="list-style-type: none"> 1 PC 10/16 A +T
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none"> /
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> <ul style="list-style-type: none"> / <u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Bacs de stockage linge sale (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none"> / <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 200 lux Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 16°C
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> NR45
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Ventilation mécanique simple flux (30 m³/h)

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ce local permet de stocker le linge propre du personnel
Usagers / Utilisateurs	<ul style="list-style-type: none"> Agent de cuisine
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> /
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Occasionnelle
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Ce local est situé près des vestiaires et de l'accès personnel et possède soit un accès direct sur l'extérieur, soit il est accessible directement depuis l'entrée personnel
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local hygiénique

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 5 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Local pouvant être aveugle
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage avec joint résistant à l'acide ou résine U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Panneaux sandwichs à parements en tôle d'acier et âme isolante en mousse de polyuréthane
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles hygiéniques
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Porte polypropylène 0,90 m avec protection sur 1,20 m côté circulation
Réseaux courants forts	<u>Prises de courant classiques</u> <ul style="list-style-type: none"> 1 PC 10/16 A +T
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none"> /
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> <ul style="list-style-type: none"> / <u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Portants pour tenues
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none"> / <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 200 lux Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 16°C
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> NR45
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Ventilation mécanique simple flux (30 m³/h)

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ce local permet laver, sécher et repasser le linge de table utilisé dans les salles autorités
Usagers / Utilisateurs	<ul style="list-style-type: none"> Agent de cuisine
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> /
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Régulière
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Ce local est situé près de l'accès personnel et près des locaux linge propre et linge sale
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local hygiénique

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 16 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Local pouvant être aveugle
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage avec joint résistant à l'acide ou résine U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Panneaux sandwichs à parements en tôle d'acier et âme isolante en mousse de polyuréthane ou faïence toute hauteur
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles hygiéniques et acoustiques
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Porte polypropylène 0,90 m avec protection sur 1,20 m côté circulation
Réseaux courants forts	<u>Prises de courant classiques</u> <ul style="list-style-type: none"> 1 PC 10/16 A +T + alimentation lave-linge, sèche-linge et table à repasser
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none"> /
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> <ul style="list-style-type: none"> EF sur lave-linge et bac évier <u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none"> EU sur lave-linge et évier
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> 2vier 2 bacs sur plan de travail 1 lave-linge capacité 10 kg, 1 sèche-linge, 1 table à repasser (hors projet) Armoire de rangement (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none"> / <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 200 lux Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 16°C
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> NR45
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Ventilation mécanique simple flux (30 m³/h)

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Sanitaires hommes de la zone cuisine
Usagers	▪ Personnel cuisine
Effectifs	▪ /
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ En lien avec la circulation commune desservant les locaux du personnel
Ambiance	▪ Hygiénique ▪ Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 8 m ²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m ²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	▪ Carrelage avec joint résistant à l'acide et résistant à la glissance ▪ U4P4SE3C2
Murs	▪ Faïence toute hauteur
Plafond	▪ Faux plafond en dalles acoustiques et hygiéniques
Menuiseries intérieures	▪ Huisserie adaptée à un local EC
Réseaux courants forts	▪ 1 PC 16 A + T
Réseaux courant faible	▪ 1 flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ EF-EC sur lave-main, lavabo ▪ EF sur wc et urinoir ▪ <u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eaux vannes Ø 100 ▪ Eaux usées Ø 50 ▪
Mobiliers	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 wc à l'anglaise à commande manuelle + 1 urinoir + distributeur papier hygiénique ▪ 1 lavabo avec commande sans contact ▪ Miroir ▪ Siphons de sol ▪ Sèche main par bobine papier
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ / <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eclairage moyen 150 lux, t° > 4000 K, IRC > 80, uniformité > 0,6 ▪ Allumage sur détecteur de mouvements infrarouge ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ AAE > 0,5 x surface au sol ▪ NR45 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventilation mécanique simple flux (débit d'air : 30+15 x nombre équipement du local)

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Vestiaires hommes avec douche du personnel de la cuisine
Usagers	▪ Personnel de la cuisine
Effectifs	▪ 10 personnes
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ En lien avec la circulation commune de la zone personnel
Ambiance	▪ Hygiénique ▪ Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 18 m²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	▪ Carrelage avec joint résistant à l'acide et résistant à la glissance ▪ U4P4SE3C2
Murs	▪ Faïence hauteur 2 m et peinture sur support au-delà ▪ Faïence toute hauteur dans douches
Plafond	▪ Faux plafond en dalles acoustiques et hygiéniques
Menuiseries intérieures	▪ Huisserie adaptée à un local EC
Réseaux courants forts/faibles	▪ 2 PC 16 A + T ▪ 1 flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	
	<u>Alimentation EF – EC</u>
	▪ EF/EC sur douches et lavabos
	<u>Evacuation</u>
Mobiliers	▪ Eaux usées Ø 50 ▪ 13 casiers double avec toit en pente et suspendu pour faciliter l'entretien ▪ 2 douches avec espace déshabillage ▪ 1 lavabo ▪ Miroir ▪ Distributeur savon ▪ Sèche main par bobine papier ▪ Corbeille récupération essuie-main usagés ▪ 2 bancs
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> ▪ / <u>Eclairage artificiel</u> ▪ Eclairage moyen 200 lux, T° > 4000 K, IRC > 80 et uniformité > 0,6 ▪ Allumage sur détecteur de mouvements infrarouge ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort acoustique	▪ AAE > 0,5 x surface au sol, NR45 maximum
Confort olfactif	▪ Ventilation mécanique simple flux (débit d'air : 30+15 x nombre équipement du local)

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Sanitaires femmes de la zone cuisine
Usagers	▪ Personnel cuisine
Effectifs	▪ /
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ En lien avec la circulation commune desservant les locaux du personnel
Ambiance	▪ Hygiénique ▪ Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 8 m ²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m ²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	▪ Carrelage avec joint résistant à l'acide et résistant à la glissance ▪ U4P4SE3C2
Murs	▪ Faïence toute hauteur
Plafond	▪ Faux plafond en dalles acoustiques et hygiéniques
Menuiseries intérieures	▪ Huisserie adaptée à un local EC
Réseaux courants forts	▪ 1 PC 16 A + T
Réseaux courant faible	▪ 1 flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ EF-EC sur lavabo ▪ EF sur wc <u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eaux vannes Ø 100 ▪ Eaux usées Ø 50
Mobiliers	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 wc à l'anglaise à commande manuelle + 1 urinoir + distributeur papier hygiénique ▪ 2 lavabos avec commande sans contact ▪ Miroir ▪ Distributeur savon ▪ Sèche main par bobine papier ▪ Corbeille récupération essuie-main usagés ▪ Siphons de sol ▪ Sèche main par bobine papier
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ / <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eclairement moyen 150 lux, t° > 4000 K, IRC > 80, uniformité > 0,6 ▪ Allumage sur détecteur de mouvements infrarouge ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ AAE > 0,5 x surface au sol ▪ NR45 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ventilation mécanique simple flux (débit d'air : 30+15 x nombre équipement du local)

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Vestiaires femmes avec douche du personnel de la cuisine
Usagers	▪ Personnel de la cuisine
Effectifs	▪ 10 personnes
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ En lien avec la circulation commune de la zone personnel
Ambiance	▪ Hygiénique ▪ Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 18 m²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	▪ Carrelage avec joint résistant à l'acide et résistant à la glissance ▪ U4P4SE3C2
Murs	▪ Faïence hauteur 2 m et peinture sur support au-delà ▪ Faïence toute hauteur dans douches
Plafond	▪ Faux plafond en dalles acoustiques et hygiéniques
Menuiseries intérieures	▪ Huisserie adaptée à un local EC
Réseaux courants forts/faibles	▪ 2 PC 16 A + T ▪ 1 flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> ▪ EF/EC sur douches et lavabos <u>Evacuation</u> ▪ Eaux usées Ø 50
Mobiliers	▪ 13 casiers double avec toit en pente et suspendu pour faciliter l'entretien ▪ 2 douches avec espace déshabillage ▪ 2 lavabos ▪ Miroir ▪ Distributeur savon ▪ Sèche main par bobine papier ▪ Corbeille récupération essuie-main usagés ▪ 2 bancs
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> ▪ / <u>Eclairage artificiel</u> ▪ Eclairement moyen 200 lux, T° > 4000 K, IRC > 80 et uniformité > 0,6 ▪ Allumage sur détecteur de mouvements infrarouge ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort acoustique	▪ AAE > 0,5 x surface au sol, NR45 maximum
Confort olfactif	▪ Ventilation mécanique simple flux (débit d'air : 30+15 x nombre équipement du local)

VESTIAIRES SANITAIRES HOMMES EXTERIEURS

CUI42

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Vestiaires sanitaires hommes avec douche du personnel entreprise extérieure Ils sont accessibles aux personnes à mobilité réduite Personnel sous-traitant
Usagers	
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 2 personnes
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> En lien avec la circulation commune de la zone personnel
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 10 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (250 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Local EC Carrelage avec joint résistant à l'acide et résistant à la glissance U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Local EC Faïence hauteur 2 m et peinture sur support au-delà Faïence toute hauteur dans douches
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Local EC Faux plafond en dalles acoustiques et hygiéniques
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie adaptée à un local EC
Réseaux courants forts/faibles	<ul style="list-style-type: none"> 2 PC 16 A + T 1 flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> EF/EC sur douches et lavabo EF sur wc <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eaux usées Ø 50
Mobiliers	<ul style="list-style-type: none"> 2 casiers double avec toit en pente et suspendu pour faciliter l'entretien (dans le projet) 1 douche avec espace déshabillage 1 wc à l'anglaise + distributeur papier hygiénique Miroir Distributeur savon Sèche main par bobine papier Corbeille récupération essuie-main usagés 1 banc
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement moyen 200 lux, T° > 4000 K, IRC > 80 et uniformité > 0,4 Allumage sur détecteur de mouvements infrarouge Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> AAE > 0,5 x surface au sol, NR45 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Ventilation mécanique simple flux (débit d'air : 30+15 x nombre équipement du local)

VESTIAIRES SANITAIRES FEMMES EXTERIEURS

CUI43

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Vestiaires sanitaires femmes avec douche du personnel entreprise extérieure Ils sont accessibles aux personnes à mobilité réduite Personnel sous-traitant
Usagers	
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 2 personnes
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> En lien avec la circulation commune de la zone personnel
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local EC

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 10 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (250 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Local EC Carrelage avec joint résistant à l'acide et résistant à la glissance U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Local EC Faïence hauteur 2 m et peinture sur support au-delà Faïence toute hauteur dans douches
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Local EC Faux plafond en dalles acoustiques et hygiéniques
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie adaptée à un local EC
Réseaux courants forts/faibles	<ul style="list-style-type: none"> 2 PC 16 A + T 1 flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> EF/EC sur douches et lavabo EF sur wc <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eaux usées Ø 50
Mobiliers	<ul style="list-style-type: none"> 2 casiers double avec toit en pente et suspendu pour faciliter l'entretien (dans le projet) 1 douche avec espace déshabillage 1 wc à l'anglaise à commande manuelle + distributeur papier hygiénique Miroir Distributeur savon Sèche main par bobine papier Corbeille récupération essuie-main usagés 1 banc
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement moyen 200 lux, T° > 4000 K, IRC > 80 et uniformité > 0,4 Allumage sur détecteur de mouvements infrarouge Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> AAE > 0,5 x surface au sol, NR45 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Ventilation mécanique simple flux (débit d'air : 30+15 x nombre équipement du local)

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ce local permet au personnel de cuisine de faire une pause et de prendre un café
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Personnel de cuisine
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 10
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> En lien avec la circulation de la zone personnel et proche d'une issue sur l'extérieur
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local EB

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 15 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Local EB Carrelage avec joint résistant à l'acide et résistant à la glissance U4P4SE3C2 Peinture sur support
Murs	
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques et hygiéniques
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie adaptée à un local EB
Réseaux courants forts	<u>Prises de courant classiques</u> <ul style="list-style-type: none"> 5 PC 16A réparties dans le local
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none"> 2 prises RJ45 informatique
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF - EC</u> <ul style="list-style-type: none"> Sur évier <u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none"> Siphon de sol
Mobiliers / équipements	<u>Hors projet :</u> <ul style="list-style-type: none"> Table Chaises <u>Dans le projet :</u> <ul style="list-style-type: none"> 1 meuble cuisine avec plan de travail 1 évier 1 bac + égouttoir Plaque de porte
Signalétique	
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect FLJ > 1,5% <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement moyen 400 lux, T° > 4000 K, IRC > 80 et uniformité > 0,7 Allumage sur détecteur de mouvements infrarouge Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°C
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> Temps de réverbération Tr ≤ 0.8 s
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : 25 m³/h par occupant

4.3 SECTEUR RESTAURATION ET DIVERS

	ESPACE RESTAURATION ET DIVERS	14		1 389	
	ZONE SALLES			769 m²	
CON 01	Zone de distribution - Scramble	1	135 m²	135 m²	2 lignes de self
CON 02	Salles à manger 370 places assises	2	210 m²	420 m²	base 350 places assises à raison de 1,2 m²/place
CON 03	Salle à manger privatives	2	52 m²	104 m²	35 places unitaire à raison de 1,5 m²/place
CON 04	Office dressage + espace lavage prestations	1	25 m²	25 m²	
CON 05	Réserve petits matériels / vaisselle salles privatives	1	10 m²	10 m²	
CON 06	Zone de rangement du mobilier	1	50 m²	50 m²	commun avec salle polyvalente
CON 07	Hall accès salles privatives	1	15 m²	15 m²	
CON 08	Sanitaire femme salles privatives	1	5 m²	5 m²	
CON 09	Sanitaire homme salles privatives	1	5 m²	5 m²	
	ZONE BAR / LOISIRS			200 m²	
CON 10	Bar	1	180 m²	180 m²	en lien avec une terrasse extérieure
CON 11	Réserve bar	1	20 m²	20 m²	
	ZONE DIVERS			420 m²	
DIV 01	Salle polyvalente	1	420 m²	420 m²	Capacité 300 personnes
	Sanitaires hommes		Pm	Pm	mutualisés avec sanitaires hall
	Sanitaires femmes		Pm	Pm	mutualisés avec sanitaires hall
	Terrasse extérieure bar	1	Pm	Pm	
	stockage mobilier jardin extérieur	1	Pm	Pm	

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit des zones de distribution libre-service et caisse des salles à manger aménagés en 2 espaces. Le self est conçu en ligne mais pourra évoluer en distribution de type scramble si nécessaire
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Convives
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 700 convives le midi
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec le hall et la salle à manger Il est en lien direct avec le local maintien en température et le stockage des produits finis Le réassort du self doit être possible sans croiser les clients
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Eclairage naturel Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 135 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 3 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à L'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Revêtement lessivable U4P3E2C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Revêtements lavable, protection contre les chocs aux points de contact des chariots
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Porte depuis secteur stockage production
Réseaux forts/faibles	<p>courants <u>Prises de courant classiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Alimentation pour meubles chauds, chariots assiettes chauffantes, caisses, vitrines réfrigérées, salad'bar, armoires froides, etc. RJ45 pour meuble caisse connectées au réseau intranet RJ45 pour diffusion informations sur écran Prise TV et téléphone
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF - EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> EF sur lave-main, centrale hygiène <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eaux usées Ø 50 1 lave-main à commande fémorale (dans le projet)
Mobiliers / équipements	<p><u>Hors projet :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 2 meuble mobile pains/couverts 4 chariot mobile à niveau constant distributeur de verres 4 chariots mobiles à plateaux à niveau constant 2 meuble chaud bain marie 5 bacs 2 meuble chaud vitrocéramique maintien en température 8 chariots à assiettes chauffants 2 piles 2 meubles de caisse avec caisses enregistreuses et équipé de 3 bacs GN en début de plateau 2 chaises de caisse 4 vitrines réfrigérées sur dessous libre 2 salad'bar 2 armoire chaude de transfert mobile 2 armoire froide vitrée boissons 400 litres 2 congélateur crème glacée 1 îlot de distribution petits déjeuners 2 distributeurs de petits déjeuners 1 poste de nettoyage 1 poubelle mobile à commande au pied 1 lave-main par chaîne de distribution Sèche-main par bobine papier + corbeille papiers usagés
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> /

Sureté

▪ /

CONFORT

Confort visuel

Eclairage naturel

- Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect
- FLJ > 1,5 %

Eclairage artificiel

- Eclairage de 200 lux
- T° des couleurs : 4000°K, IRC > 82 et uniformité > 0,7

Confort thermique

- Température de consigne 19°C
- T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation

Confort acoustique

- Temps de réverbération $Tr \leq 1,2$ s
- Bruits équipements : NR40 maximum
- Bruits de chocs : $L'_{nTw} < 60$ dB

Confort olfactif

- Débit d'air : 25 m³/h/occupant
- Vitesse d'air < à 0,2 m/s

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit des 2 salles à manger qui totalisent 350 places assises.
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Convives
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 350 places assises au total
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Elles sont en lien direct avec les zones de distribution et la zone de dépose des plateaux et leurs dispositions évitent les croisements entre ces 2 zones Elles sont en lien avec le hall et permettent d'accéder au bar facilement
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Eclairage naturel Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 2 x 210 m² = 420 m² au total
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 3 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Revêtement lessivable
Murs	<ul style="list-style-type: none"> U4P3E2C1 Revêtements lavable, traitement acoustique si nécessité, soubassement à 1 m résistant aux chocs
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> /
Réseaux forts/faibles	<p>courants <u>Prises de courant classiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 15 PC16A + T réparties dans le local 10 prises RJ45 PC extérieures réparties sur la terrasse Sonorisation
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF - EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> EF sur fontaine à eau <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eaux usées Ø 50
Mobiliers / équipements	<p><u>Hors projet</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Tables et chaises (pour 350 personnes) Meubles condiments 4 fontaines à eau 4 micro-ondes avec meuble <p><u>Dans le projet</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Claustres acoustiques
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> /
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> /

CONFORT

Confort visuel

Eclairage naturel

- Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect
- FLJ > 1,5 %

Eclairage artificiel

- Eclairage de 200 lux
- T° des couleurs : 4000°K, IRC > 82 et uniformité > 0,7
- Eclairage extérieur de la terrasse

Confort thermique

- Température de consigne 19°C
- T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation
- Protection solaire sur la terrasse et protection contre les intempéries

Confort acoustique

- Temps de réverbération $Tr \leq 1,2$ s
- Bruits équipements : NR40 maximum
- Bruits de chocs : $L'_{nTw} < 60$ dB

Confort olfactif

- Débit d'air : 30 m³/h/repas servi simultanément et asservissement au taux de CO²
- Vitesse d'air < à 0,2 m/s

SALLES A MANGER PRIVATIVES

CON03

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit de 2 salles à manger privatives pour les autorités Elles communiquent entre elles par une porte et il existe un mur mobile entre les 2 salles Elle possède un accès direct sur l'extérieur
Usagers	
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 2 x 35 places
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Elle possède un accès extérieur direct Elle est en lien avec les autres salles et l'office
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Eclairage naturel Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 2 x 52 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Revêtement lessivable U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Traitement acoustique mural
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie bois sur circulation
Réseaux forts/faibles	<p>courants <u>Prises de courant classiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 5 PC16A + T réparties dans chaque salle 2 prises RJ45 dans chaque salle 1 prise téléphone dans chaque salle Sonorisation dans chaque salle
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF - EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> EF sur fontaine à eau <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eaux usées Ø 50
Mobiliers / équipements	<p><u>Hors projet</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 1 fontaines à eau par salle 1 micro-onde avec meuble par salle Meuble condiment par salle Tables et chaises pour 35 personnes par salle
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect FLJ > 1,5 % <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 200 lux T° des couleurs : 4000°K, IRC > 82 et uniformité > 0,7
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°C T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> Temps de réverbération Tr ≤ 1 s Bruits équipements : NR40 maximum Bruits de chocs : L'nTw < 60 dB
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : 30 m³/h/repas servi simultanément et asservissement au taux de CO² Vitesse d'air < à 0,2 m/s

OFFICE DRESSAGE ET LAVAGE

CON04

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Il s'agit de l'office qui sert de dressage et de lavage pour les salles à manger privatives
Usagers	▪ Personnel
Effectifs	▪ /
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ Il est en lien direct avec les salles à manger et est situé proche de l'espace production de façon à pouvoir assurer le réassort des aliments.
Ambiance	▪ Local hygiénique

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 25 m ²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ /
Sol	▪ Revêtement lessivable
Murs	▪ U4P3E2C1
	▪ Faïence hauteur 2 m, peinture au-dessus
Plafond	▪ Faux plafond en dalles hygiéniques et acoustiques
	▪ Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	▪ Porte adaptée à un local hygiénique et largeur 1,20 minimum avec protection bas de porte

Réseaux forts/faibles	courants	<u>Prises de courant classiques</u> <ul style="list-style-type: none">▪ 4 PC16A + T réparties dans le local▪ Alimentations spécifiques pour meubles chauds, plaque induction, four micro-onde, machine à café, armoires froides, armoire à vins, machine à laver▪ 2 prises RJ45▪ 1 prise téléphone
------------------------------	-----------------	---

Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC par salle</u> <ul style="list-style-type: none">▪ EF, EC sur évier, lave-main, centrale hygiène▪ EF sur machine à laver <u>Evacuation par salle</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Eaux usées Ø 50
-----------------------	--

Mobiliers / équipements	<u>Dans le projet</u> <ul style="list-style-type: none">▪ 1 lave-main à commande fémorale▪ Sèche-main par bobine papier + corbeille papiers usagés <u>Hors projet :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ 1 évier▪ 1 meuble chaud 3 bacs▪ 2 chariots de service▪ 1 chariot assiette chauffant 2 piles▪ 1 plaque à induction à poser▪ 1 four à micro-onde▪ 1 machine à café▪ 1 armoire froide positive de transfert▪ 1 armoire chaude de transfert▪ 1 armoire à vins fins▪ 1 armoire froide positive▪ 1 meuble neutre mural▪ 1 placard suspendu▪ 1 table de travail et 1 table du chef suspendues▪ 1 machine à laver à capot
--------------------------------	--

Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Serrure sur organigramme
CONFORT	
Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ / <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Eclairement de 200 lux ▪ T° des couleurs : 4000°K, IRC > 82 et uniformité > 0,7
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Température de consigne 19°C
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Temps de réverbération $Tr \leq 0.6$ s ▪ Bruits équipements : NR40 maximum ▪ Bruits de chocs : $L'nTw < 60$ dB
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Extraction par hotte

RESERVE VAISSELLE

CON05

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Ce local sert au stockage du petit matériel et de la vaisselle
Usagers	▪ Personnel
Effectifs	▪ /
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ Il est en lien direct avec l'office
Ambiance	▪ Hygiénique ▪ Local hygiénique

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 10 m ²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m ²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Local pouvant être aveugle
Sol	▪ Carrelage avec joint résistant à l'acide et résistance à la glissance ou résine
Murs	▪ U4P4SE3C2
Plafond	▪ Peinture sur support avec protection aux points de contact des chariots
Menuiseries intérieures	▪ Peinture sur support
Réseaux courants forts	▪ Huisseries lessivables avec protection sur 1,20 m
Réseaux courant faible	▪ 1 PC 16 A + T
Réseaux d'eaux	▪ /
	<u>Alimentation EF – EC</u>
	▪ Sur vidoir
	<u>Evacuation</u>
	▪ Siphon de sol
	▪ EU vidoir
Mobiliers	▪ Armoire de rangement (hors projet)
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> ▪ Non exigé <u>Eclairage artificiel</u> ▪ Eclairage moyen 150 lux ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	▪ 15°C minimum
Confort acoustique	▪ /
Confort olfactif	▪ Ventilation mécanique 30 m3/h

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ce local permet le rangement du mobilier des salles à manger et de la salle polyvalente
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Personnel
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> /
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec la circulation desservant les salles
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 50 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Local pouvant être aveugle
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage avec joint résistant à l'acide ou résine U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support avec protection contre les chocs en soubassement 1 m
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalle
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Porte avec ferme-porte sur circulation
Réseaux courants forts/faibles	<ul style="list-style-type: none"> 1 PC 16A + T
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers	<ul style="list-style-type: none"> /
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement moyen 200 lux, T° > 4000 K, IRC > 60, uniformité > 0,4 Lampes à faibles consommations d'énergie encastrées, étanches, en continuité avec le plafond
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 16°C
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> NR40 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : extraction mécanique

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit du hall d'entrée des espaces privatifs Il est muni d'un sas thermique
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Autorités
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> /
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien avec les salles
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Eclairage naturel Ambiance claire, agréable, traitée acoustiquement

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 15 m² pour le hall
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 3 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD Sas thermique sur entrée
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage avec joint résistant à l'acide U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Soubassement résistant aux chocs (1m) Peinture et/ou revêtement mural pour traitement acoustique
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> /
Réseaux courants forts	<u>Prises de courant classiques</u> <ul style="list-style-type: none"> 1 PC 16A + T réparties dans le hall
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none"> 1 prise RJ45 Sonorisation
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF - EC</u> <ul style="list-style-type: none"> / <u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Porte manteaux et dépose coiffes (dans le projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect FLJ > 1,5 % <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none"> Eclairage de 150 lux pour le hall T° des couleurs : 3000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°C T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> Hall : aire d'absorption équivalente AAE > 0,7 x surface au sol du hall Banque accueil : Tr < 0,7 s Bruits équipements : NR40 maximum Bruits de chocs : L'nTw < 60 dB
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : 25 m3/h/occupant

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit du bloc sanitaire femmes de l'espace privatif
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Ils sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> Autorités
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> /
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Ils sont en lien direct avec le hall d'entrée Hygiénique Local EB+

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 5 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Local aveugle
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage résistant à l'acide et à la glissance U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Faïence hauteur 2 m Peinture sur support
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques et hygiéniques
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie adaptée à un local EB+ – serrure libre-occupé sur wc
Réseaux courants forts	<ul style="list-style-type: none"> 1 PC 16 A + T
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none"> Flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> EF-EC sur lave-main EF sur WC <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eaux vannes Ø 100 Eaux usées Ø 50
Mobiliers	<ul style="list-style-type: none"> 1 cabine WC à l'anglaise PMR à commande manuelle + distributeur papier hygiénique 1 lave-main à commande manuelle Miroirs Distributeur savon Sèche main par bobine papier Corbeille récupération essuie-main usagés
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement moyen 150 lux, t° > 4000 K, IRC > 80, uniformité > 0,4 Allumage sur détecteur de mouvements infrarouge Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> AAE > 0,5 x surface au sol NR45 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Ventilation mécanique simple flux (débit d'air : 30+15 x nombre équipement du local))

SANITAIRES HOMMES SALLE PRIVATIVES

CON09

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit du bloc sanitaire hommes de l'espace privatif Ils sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Autorités
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> /
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Ils sont en lien direct avec le hall d'entrée
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local EB+

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 5 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Local aveugle
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage résistant à l'acide et à la glissance U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Faïence hauteur 2 m Peinture sur support
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques et hygiéniques
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie adaptée à un local EB+ – serrure libre-occupé sur wc
Réseaux courants forts	<ul style="list-style-type: none"> 1 PC 16 A + T
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none"> Flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> EF-EC sur lave-main EF sur WC <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eaux vannes Ø 100 Eaux usées Ø 50
Mobiliers	<ul style="list-style-type: none"> 1 cabine WC à l'anglaise PMR à commande manuelle + distributeur papier hygiénique 1 lave-main à commande manuelle Miroirs Distributeur savon Sèche main par bobine papier Corbeille récupération essuie-main usagés
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement moyen 150 lux, t° > 4000 K, IRC > 80, uniformité > 0,4 Allumage sur détecteur de mouvements infrarouge Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> AAE > 0,5 x surface au sol NR45 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Ventilation mécanique simple flux (débit d'air : 30+15 x nombre équipement du local))

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Il s'agit du bar du mess
Usagers	▪ Convives
Effectifs	▪ 180 pax
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ Il est en lien direct avec la circulation desservant le hall d'entrée du bâtiment ▪ Il est en lien avec l'extérieur : il est prévu une terrasse extérieure
Ambiance	▪ Eclairage naturel ▪ Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 180 m²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 3 m minimum
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	▪ Carrelage ou sol souple ▪ U4P3E3C2
Murs	▪ Peinture sur support et revêtement acoustique
Plafond	▪ Faux plafond en dalles acoustiques ▪ Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	▪ Huisserie bois

Réseaux forts/faibles	courants	<u>Prises de courant classiques</u>
		▪ 15 PC16A + T réparties dans le local
		▪ 10 prises RJ45
		▪ Sonorisation
		▪ Alimentations 20 A + T pour les matériels du bar
		▪ Alimentation triphasée 380 V avec 3 m de câble
		▪ 5 PC extérieures réparties sur la terrasse

Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF - EC</u>
	▪ EF/EC sur évier, lave-main et sur électroménager
	▪ EF sur machine à glaçons

	<u>Evacuation</u>
	▪ Eaux usées Ø 50

Mobiliers / équipements	<u>Dans le projet</u>
	▪ 10 ml de bar
	▪ Plan de travail avec plonge 2 bacs, 2 égouttoirs

	<u>Hors projet</u>
	▪ Tables
	▪ Chaises
	▪ 1 lave-vaisselle à ouverture frontale
	▪ 1 module froid positif avec porte vitrée
	▪ 2 modules neutres avec étagères
	▪ 1 machine à glaçon
	▪ 1 modules neutres pour groupe frigorifique
	▪ 1 modules neutres pour poubelles basculante
	▪ 2 modules tiroirs froid positif
	▪ 1 module pour tirage avec rince-verres
	▪ 1 percolateur à café expresso
	▪ 1 module à café avec tiroir à marc et placard porte
	▪ 1 meuble bas réfrigérés
	▪ 1 caisse
	▪ 1 lave-main
	▪ 1 poubelle mobile à commande au pied

Signalétique	▪ Plaque de porte
---------------------	-------------------

Sureté	▪ Serrure sur organigramme
---------------	----------------------------

CONFORT

Confort visuel

Eclairage naturel

- Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect
- FLJ > 1,5 %

Eclairage artificiel

- Eclairage de 200 lux
- T° des couleurs : 4000°K, IRC > 82 et uniformité > 0,7
- Eclairage extérieur pour la terrasse

Confort thermique

- Température de consigne 19°C
- T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation

Confort acoustique

- Temps de réverbération $Tr \leq 1,2$ s
- Bruits équipements : NR40 maximum
- Bruits de chocs : $L'nTw < 60$ dB

Confort olfactif

- Débit d'air : 25 m³/h/occupant et asservissement au taux de CO²

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Il s'agit de la réserve du bar et elle est attenante
Usagers	▪ Personnel
Effectifs	▪ /
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ Il est en lien direct avec le bar
Ambiance	▪ Hygiénique

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 20 m ²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Local pouvant être aveugle
Sol	▪ Carrelage avec joint résistant à l'acide ou résine ▪ U4P3E2C1
Murs	▪ Peinture sur support avec protection contre les chocs en soubassement 1 m
Plafond	▪ Faux plafond en dalle
Menuiseries intérieures	▪ Porte avec ferme-porte
Réseaux courants forts/faibles	▪ 4 PC 16A + T
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> ▪ / <u>Evacuation</u> ▪ / ▪ /
Mobiliers	▪ /
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> ▪ / <u>Eclairage artificiel</u> ▪ Eclairage moyen 200 lux, T° > 4000 K, IRC > 60, uniformité > 0,4 ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie encastrées, étanches, en continuité avec le plafond
Confort thermique	▪ Température de consigne 16°C
Confort acoustique	▪ NR40 maximum
Confort olfactif	▪ Débit d'air : extraction mécanique

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit de la salle polyvalente existante du bâtiment
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Militaires, personnel extérieur base, familles, etc.
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 300 places
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Régulière
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Elle est en lien direct avec l'extérieur Elle est en lien avec le hall général via une circulation Elle est en lien avec l'office des salles privatives Elle est en lien avec les sanitaires communs du hall Elle est en lien avec la réserve mobilier
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Eclairage naturel Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 420 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 3 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Lessivable U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Revêtements lavable, traitement acoustique si nécessité, soubassement à 1 m résistant aux chocs
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Porte bois à âme pleine
Réseaux courants forts/faibles	<p><u>Prises de courant classiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 15 PC16A + T réparties dans le local 15 prises RJ45
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF - EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Tables et chaises (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect FLJ > 1,5% <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 200 lux T° des couleurs : 4000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°C T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> Temps de réverbération Tr ≤ 1,2 s Bruits équipements : NR40 maximum Bruits de chocs : L'nTw < 60 dB
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : 25 m³/h/personne Vitesse d'air < à 0,2 m/s

4.4 BATIMENT POOL AUTO – ESPACE ATLAS

Nom local	INTITULE DES LOCAUX	Nb locaux	Surface utile (m2)	Total Surface utile	Remarques
Communs		5		85	1 PDT (Poste de Travail) : 3PC + 2RJ45
				85 m²	
	Hall d'entrée				Hall commun bâtiment
COM01	Salle de réunion	1	40 m²	40 m²	
COM02	Vestiaires/sanitaire Hommes	1	10 m²	10 m²	1 wc + 1 lavabo + 1 douche
COM03	Vestiaires/sanitaire Femmes	1	10 m²	10 m²	1 wc + 1 lavabo + 1 douche
COM04	Sanitaires	1	10 m²	10 m²	1 wc PMR hommes et 1 wc PMR femmes
COM05	Local rangement	1	15 m²	15 m²	
Pool auto		5		82	1 PDT (Poste de Travail) : 3PC + 2RJ45
				82 m²	
AU01	Bureau responsable	1	14 m²	14 m²	1 PdT
AU02	Bureau triple	1	24 m²	24 m²	3 PdT
AU03	Bureau col transport	1	14 m²	14 m²	1 PdT
AU04	Local pause	1	15 m²	15 m²	
AU05	Local rangement	1	15 m²	15 m²	
Atlas		7		75	1 PDT (Poste de Travail) : 3PC + 2RJ45
				75 m²	
ATL01	Confidentialité	2	8 m²	16 m²	2 box fermés avec 1 PdT
ATL02	Bureau courrier	1	12 m²	12 m²	1 PdT
ATL03	Local stockage courrier	1	8 m²	8 m²	
ATL04	Local passeport	1	12 m²	12 m²	2 PdT
ATL05	Bureau administration du personnel	1	15 m²	15 m²	2 PdT
ATL06	Bureau chef de guichet	1	12 m²	12 m²	2 PdT

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit de la sille de réunion commune au pool auto et l'espace Atlas et elle est mutualisée
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Militaires, personnel
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 25 places
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Régulière
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Elle est en lien direct avec les circulations desservant le pool auto et les espaces Atlas Elle est en lien avec les locaux rangement
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Eclairage naturel Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 40 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Lessivable U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Revêtements lavable, traitement acoustique si nécessité, soubassement à 1 m résistant aux chocs
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Porte bois à âme pleine
Réseaux courants forts/faibles	<p><u>Prises de courant classiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 3 PC + T + 2 RJ 45/poste de travail : 4 postes de travail
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF - EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Tables et chaises (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect FLJ > 1,5% <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 200 lux T° des couleurs : 4000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°C T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> Temps de réverbération Tr ≤ 1,2 s Bruits équipements : NR40 maximum Bruits de chocs : L'nTw < 60 dB
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : 25 m³/h/personne Vitesse d'air < à 0,2 m/s

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Vestiaires sanitaires hommes avec douche du personnel communs pool auto et Atlas Ils sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
Usagers	
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 4 personnes
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> En lien avec la circulation commune
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local EB+ collectif

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 10 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (250 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Local EB+ collectif Carrelage avec joint à la glissace U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Faïence hauteur 2 m et peinture sur support au-delà Faïence toute hauteur dans douches
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques et hygiéniques
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie adaptée à un local EB+ collectif
Réseaux courants forts/faibles	<ul style="list-style-type: none"> 1 PC 16 A + T 1 flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> EF/EC sur douches et lavabo EF sur wc <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eaux usées Ø 50
Mobiliers	<ul style="list-style-type: none"> 4 casiers double avec toit en pente et suspendu pour faciliter l'entretien (dans le projet) 1 douche avec espace déshabillage 1 wc à l'anglaise + distributeur papier hygiénique, 1 lavabo Miroir Distributeur savon Sèche main par bobine papier Corbeille récupération essuie-main usagés 1 banc
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement moyen 200 lux, T° > 4000 K, IRC > 80 et uniformité > 0,4 Allumage sur détecteur de mouvements infrarouge Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> AAE > 0,5 x surface au sol, NR45 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Ventilation mécanique simple flux (débit d'air : 30+15 x nombre équipement du local)

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Vestiaires sanitaires femmes avec douche du personnel communs pool auto et Atlas Ils sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
Usagers	
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 4 personnes
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> En lien avec la circulation commune
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local EB+ collectif

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 10 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (250 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Local EB+ collectif Carrelage avec joint à la glissace U4P4SE3C2
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Faïence hauteur 2 m et peinture sur support au-delà Faïence toute hauteur dans douches
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques et hygiéniques
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie adaptée à un local EB+ collectif
Réseaux courants forts/faibles	<ul style="list-style-type: none"> 1 PC 16 A + T 1 flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> EF/EC sur douches et lavabo EF sur wc <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eaux usées Ø 50
Mobiliers	<ul style="list-style-type: none"> 4 casiers double avec toit en pente et suspendu pour faciliter l'entretien (dans le projet) 1 douche avec espace déshabillage 1 wc à l'anglaise + distributeur papier hygiénique, 1 lavabo Miroir Distributeur savon Sèche main par bobine papier Corbeille récupération essuie-main usagés 1 banc
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement moyen 200 lux, T° > 4000 K, IRC > 80 et uniformité > 0,4 Allumage sur détecteur de mouvements infrarouge Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> AAE > 0,5 x surface au sol, NR45 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Ventilation mécanique simple flux (débit d'air : 30+15 x nombre équipement du local)

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit du bloc sanitaire séparé hommes et femmes commun pool auto et Atlas Ils sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Personnel
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> /
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Ils sont en lien direct avec le hall d'accès
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local EB+ collectif

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 10 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Local aveugle
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage résistant à l'acide et à la glissance U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Faïence hauteur 2 m Peinture sur support
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques et hygiéniques
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie adaptée à un local EB+collectif – serrure libre-occupé sur wc
Réseaux courants forts	<ul style="list-style-type: none"> 1 PC 16 A + T ménage
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none"> Flash lumineux pour alarme incendie
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> EF-EC sur lave-main EF sur wc <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eaux vannes Ø 100 Eaux usées Ø 50
Mobiliers	<ul style="list-style-type: none"> 1 cabines wc à l'anglaise PMR à commande manuelle par sanitaire + distributeur papier hygiénique 1 lave-main avec commande sans contact par sanitaire Miroirs Distributeur savon Sèche main par bobine papier Corbeille récupération essuie-main usagés
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement moyen 150 lux, t° > 4000 K, IRC > 80, uniformité > 0,4 Allumage sur détecteur de mouvements infrarouge Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> AAE > 0,5 x surface au sol NR45 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Ventilation mécanique simple flux (débit d'air : 30+15 x nombre équipement du local))

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ce local permet le rangement du matériel commun
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Personnel
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> /
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec la circulation desservant les espaces pool et atlas et en lien avec la salle de réunion
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 15 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Local pouvant être aveugle
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support avec protection contre les chocs en soubassement 1 m
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalle
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Porte avec ferme-porte sur circulation
Réseaux forts/faibles	<p>courants</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 PC 16A + T
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF – EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers	<ul style="list-style-type: none"> /
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairage moyen 200 lux, T° > 4000 K, IRC > 60, uniformité > 0,4 Lampes à faibles consommations d'énergie encastrées, étanches, en continuité avec le plafond
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 16°C
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> NR40 maximum
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : extraction mécanique

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit du bureau du responsable
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Directeur
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 1
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec la circulation de la zone administrative
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Eclairage naturel Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 14 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage ou sol souple U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support plâtre ou toile de verre
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré Huisserie bois
Menuiseries intérieures	
Réseaux courants forts	<u>Prises de courant classiques</u> <ul style="list-style-type: none"> 3 PC16A + T et 2 prises RJ45 informatique par poste de travail : 1 poste de travail 1PC 16A+T entrée du local
Réseaux courant faible	
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF - EC</u> <ul style="list-style-type: none"> / <u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Ordinateur (hors projet) Imprimante (hors projet) 1 armoire (hors projet) Table ronde et chaises (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect FLJ > 1,5 % <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 300 lux T° des couleurs : 3000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°C T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> Temps de réverbération Tr ≤ 0.8 s Bruits équipements : NR35 maximum Bruits de chocs : L'nTw < 60 dB
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : 25 m3/h/occupant

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit d'un bureau triple
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Personnels pool auto
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 3
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec la circulation de la zone administrative
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Eclairage naturel Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 24 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage ou sol souple U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support plâtre ou toile de verre
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré Huisserie bois
Menuiseries intérieures	
Réseaux courants forts	<u>Prises de courant classiques</u> <ul style="list-style-type: none"> 3 PC16A + T et 2 prises RJ45 informatique par poste de travail : 3 postes de travail 1PC 16A+T entrée du local
Réseaux courant faible	
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF - EC</u> <ul style="list-style-type: none"> / <u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Ordinateur (hors projet) Imprimante (hors projet) 1 armoire (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect FLJ > 1,5 % <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 300 lux T° des couleurs : 3000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°C T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> Temps de réverbération Tr ≤ 0.8 s Bruits équipements : NR35 maximum Bruits de chocs : L'nTw < 60 dB
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : 25 m3/h/occupant

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit du bureau col transport
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Agent
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 1
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec la circulation de la zone
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Eclairage naturel Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 14 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage ou sol souple U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support plâtre ou toile de verre
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré Huisserie bois
Menuiseries intérieures	
Réseaux courants forts	<u>Prises de courant classiques</u> <ul style="list-style-type: none"> 3 PC16A + T et 2 prises RJ45 informatique par poste de travail : 1 poste de travail 1PC 16A+T entrée du local
Réseaux courant faible	
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF - EC</u> <ul style="list-style-type: none"> / <u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Ordinateur (hors projet) Imprimante (hors projet) 1 armoire (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect FLJ > 1,5 % <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 300 lux T° des couleurs : 3000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°C T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> Temps de réverbération Tr ≤ 0.8 s Bruits équipements : NR35 maximum Bruits de chocs : L'nTw < 60 dB
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : 25 m3/h/occupant

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Ce local permet au personnel de faire une pause et de prendre un café
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Personnel pool auto
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 5
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> En lien avec la circulation de la zone personnel et proche d'une issue sur l'extérieur
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Hygiénique Local EB

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 15 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m.
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1 (500 kg/m²)

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Local EB Carrelage résistant à la glissance U4P4SE3C2 Peinture sur support
Murs	
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques et hygiéniques
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie adaptée à un local EB
Réseaux courants forts	<u>Prises de courant classiques</u> <ul style="list-style-type: none"> 5 PC 16A réparties dans le local
Réseaux courant faible	<ul style="list-style-type: none"> 2 prises RJ45 informatique
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF - EC</u> <ul style="list-style-type: none"> Sur évier <u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none"> Siphon de sol
Mobiliers / équipements	<u>Hors projet :</u> <ul style="list-style-type: none"> Table Chaises <u>Dans le projet :</u> <ul style="list-style-type: none"> 1 meuble cuisine avec plan de travail 1 évier 1 bac + égouttoir Plaque de porte
Signalétique	
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect FLJ > 1,5% <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement moyen 400 lux, T° > 4000 K, IRC > 80 et uniformité > 0,7 Allumage sur détecteur de mouvements infrarouge Lampes à faibles consommations d'énergie
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°C
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> Temps de réverbération Tr ≤ 0.8 s
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : 25 m³/h par occupant

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Ce local permet le rangement du matériel du service
Usagers	▪ Personnel
Effectifs	▪ /
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ Il est en lien direct avec la circulation desservant la zone et la salle de réunion
Ambiance	▪ Hygiénique

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 15 m ²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Local pouvant être aveugle
Sol	▪ Carrelage ▪ U4P3E2C1
Murs	▪ Peinture sur support avec protection contre les chocs en soubassement 1 m
Plafond	▪ Faux plafond en dalle
Menuiseries intérieures	▪ Porte avec ferme-porte sur circulation
Réseaux courants forts/faibles	▪ 1 PC 16A + T
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> ▪ / <u>Evacuation</u> ▪ / ▪ /
Mobiliers	▪ /
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> ▪ / <u>Eclairage artificiel</u> ▪ Eclairage moyen 200 lux, T° > 4000 K, IRC > 60, uniformité > 0,4 ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie encastrées, étanches, en continuité avec le plafond
Confort thermique	▪ Température de consigne 16°C
Confort acoustique	▪ NR40 maximum
Confort olfactif	▪ Débit d'air : extraction mécanique

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit de deux box de travail fermés qui permettent au personnel de s'isoler pour travailler ou communiquer en cas de nécessité. Ces box peuvent être situés dans les espaces du hall commun mais ils doivent en être séparés par des cloisons qui peuvent être vitrées.
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Personnels
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 2
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Ils sont en lien avec le hall commun ou la circulation commune de l'espace
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Eclairage naturel Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 2 x 8 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage ou sol souple U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support plâtre ou toile de verre + traitement acoustique complémentaire + châssis vitrés éventuels Cf. référentiel concept couleur Atlas en annexe du programme
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie bois
Réseaux courants forts	<p><u>Prises de courant classiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 3 PC16A + T et 2 prises RJ45 informatique par poste de travail : 1 poste de travail par box 1PC 16A+T entrée du local
Réseaux courant faible	
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF - EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Ordinateur (hors projet) Imprimante (hors projet) Mobilier bureau (hors projet) Fauteuils, bureaux (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 300 lux T° des couleurs : 3000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°C T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> Temps de réverbération Tr ≤ 0.8 s Bruits équipements : NR35 maximum Bruits de chocs : L'nTw < 60 dB
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : 25 m3/h/occupant

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit du bureau du responsable du courrier
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Personnel
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 1
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec la circulation de la zone de travail et en lien direct avec l'espace de stockage courrier
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Eclairage naturel Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 12 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage ou sol souple U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support plâtre ou toile de verre Cf. référentiel concept couleur Atlas en annexe du programme
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie bois
Réseaux courants forts	<u>Prises de courant classiques</u> <ul style="list-style-type: none"> 3 PC16A + T et 2 prises RJ45 informatique par poste de travail : 1 poste de travail 1PC 16A+T entrée du local
Réseaux courant faible	
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF - EC</u> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<u>Evacuation</u> <ul style="list-style-type: none"> / Ordinateur (hors projet) Imprimante (hors projet) 1 armoire (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Local sécurisé avec alarme, barreaudage fenêtre et anti-effraction

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect FLJ > 1,5 % <u>Eclairage artificiel</u> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 300 lux T° des couleurs : 3000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°C T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> Temps de réverbération Tr ≤ 0.8 s Bruits équipements : NR35 maximum Bruits de chocs : L'nTw < 60 dB
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : 25 m³/h/occupant

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	▪ Ce local permettent le rangement du courrier
Usagers	▪ Personnel
Effectifs	▪ /
Fréquence d'utilisation	▪ Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	▪ Il est en lien direct avec le bureau courrier
Ambiance	▪ Technique

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	▪ 8 m²
Volumétrie / Hauteur	▪ Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m
Charges d'exploitation	▪ Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	▪ Local pouvant être aveugle
Sol	▪ Carrelage ▪ U4P3E2C1
Murs	▪ Peinture sur support avec protection contre les chocs en soubassement 1 m
Plafond	▪ Faux plafond en dalle
Menuiseries intérieures	▪ Porte avec ferme-porte sur bureau
Réseaux courants forts/faibles	▪ 1 PC 16A + T
Réseaux d'eaux	<u>Alimentation EF – EC</u> ▪ / <u>Evacuation</u> ▪ / ▪ /
Mobiliers	▪ /
Signalétique	▪ Plaque de porte
Sureté	▪ Local sécurisé avec alarme, barreaudage fenêtre et anti-effraction

CONFORT

Confort visuel	<u>Eclairage naturel</u> ▪ / <u>Eclairage artificiel</u> ▪ Eclairage moyen 200 lux, T° > 4000 K, IRC > 60, uniformité > 0,4 ▪ Lampes à faibles consommations d'énergie encastrées, étanches, en continuité avec le plafond
Confort thermique	▪ Température de consigne 16°C
Confort acoustique	▪ NR40 maximum
Confort olfactif	▪ Débit d'air : extraction mécanique

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit d'un bureau équipé pour faire les photos nécessaires pour les pièces administratives et il est également équipé pour pouvoir recevoir une borne automatique pour réaliser les démarches administratives
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Personnels
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 2
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec la circulation de la zone Atlas
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Eclairage naturel Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 12 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage ou sol souple U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support plâtre ou toile de verre Cf. référentiel concept couleur Atlas en annexe du programme
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie bois
Réseaux courants forts	<p><u>Prises de courant classiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 3 PC16A + T et 2 prises RJ45 informatique par poste de travail : 2 postes de travail 1PC 16A+T entrée du local
Réseaux courant faible	
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF - EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Ordinateur (hors projet) Imprimante (hors projet) Borne démarches administratives (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect Possibilité de faire le noir total FLJ > 1,5 % <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 300 lux T° des couleurs : 3000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°C T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> Temps de réverbération Tr ≤ 0.8 s Bruits équipements : NR35 maximum Bruits de chocs : L'nTw < 60 dB
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : 25 m3/h/occupant

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit d'un bureau administration double
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Personnels Atlas
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 2
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec la circulation de la zone Atlas
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Eclairage naturel Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 15 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage ou sol souple U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support plâtre ou toile de verre Cf. référentiel concept couleur Atlas en annexe du programme
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie bois
Réseaux courants forts	<p><u>Prises de courant classiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 3 PC16A + T et 2 prises RJ45 informatique par poste de travail : 2 postes de travail 1PC 16A+T entrée du local
Réseaux courant faible	
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF - EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Ordinateur (hors projet) Imprimante (hors projet) Mobilier bureau (hors projet) Fauteuils, bureaux (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect FLJ > 1,5 % <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 300 lux T° des couleurs : 3000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°C T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> Temps de réverbération Tr ≤ 0.8 s Bruits équipements : NR35 maximum Bruits de chocs : L'nTw < 60 dB
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : 25 m3/h/occupant

CARACTERISTIQUES GENERALES

Fonction/Usage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit du bureau du chef de guichet
Usagers	<ul style="list-style-type: none"> Chef guichet
Effectifs	<ul style="list-style-type: none"> 1
Fréquence d'utilisation	<ul style="list-style-type: none"> Quotidienne
Localisation-liaisons-proximité	<ul style="list-style-type: none"> Il est en lien direct avec la circulation de la zone Atlas
Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Eclairage naturel Ambiance claire, agréable

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

Surface	<ul style="list-style-type: none"> 12 m²
Volumétrie / Hauteur	<ul style="list-style-type: none"> Hauteur sous plafond minimum : 2.5 m minimum
Charges d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> Conforme à l'Eurocode 1

EQUIPEMENTS

Menuiseries extérieures	<ul style="list-style-type: none"> Voir 3.2 clos couvert & Menuiseries extérieures du PTD
Sol	<ul style="list-style-type: none"> Carrelage ou sol souple U4P3E2C1
Murs	<ul style="list-style-type: none"> Peinture sur support plâtre ou toile de verre Cf. référentiel concept couleur Atlas en annexe du programme
Plafond	<ul style="list-style-type: none"> Faux plafond en dalles acoustiques Eclairage intégré
Menuiseries intérieures	<ul style="list-style-type: none"> Huisserie bois
Réseaux courants forts	<p><u>Prises de courant classiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 3 PC16A + T et 2 prises RJ45 informatique par poste de travail : 2 postes de travail 1PC 16A+T entrée du local
Réseaux courant faible	
Réseaux d'eaux	<p><u>Alimentation EF - EC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> / <p><u>Evacuation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> /
Mobiliers / équipements	<ul style="list-style-type: none"> Ordinateur (hors projet) Imprimante (hors projet) 1 armoire (hors projet) Table ronde et chaises (hors projet)
Signalétique	<ul style="list-style-type: none"> Plaque de porte
Sureté	<ul style="list-style-type: none"> Serrure sur organigramme

CONFORT

Confort visuel	<p><u>Eclairage naturel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Contrôle de l'apport lumineux afin de limiter l'éblouissement direct ou indirect FLJ > 1,5 % <p><u>Eclairage artificiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eclairement de 300 lux T° des couleurs : 3000°K, IRC > 80 et uniformité > 0,4
Confort thermique	<ul style="list-style-type: none"> Température de consigne 19°C T° > 28 °C pas plus de 2% du temps d'occupation
Confort acoustique	<ul style="list-style-type: none"> Temps de réverbération Tr ≤ 0.8 s Bruits équipements : NR35 maximum Bruits de chocs : L'nTw < 60 dB
Confort olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Débit d'air : 25 m3/h/occupant