

# PROGRAMME GENERAL ET FONCTIONNEL

## Tome 1

### **Remise à niveau du mess – 12<sup>ème</sup> Régiment de Cuirassiers – Olivet (45)**

Version 5 du 16 septembre 2022

# SOMMAIRE

<b>1.</b>	<b>INTRODUCTION.....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>PRESENTATION DU PROJET.....</b>	<b>4</b>
2.1	DONNEES OPERATIONNELLES .....	4
2.2	GENESE DU PROJET .....	4
2.3	ORGANISATION DE L'ÉTUDE.....	4
<b>3.</b>	<b>ANALYSE DU SITE.....</b>	<b>6</b>
3.1	LOCALISATION .....	6
3.2	PLAN MASSE .....	6
3.3	CONTEXTE URBANISTIQUE.....	7
3.4	CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL.....	7
<b>4.</b>	<b>AUDIT TECHNIQUE DU BATIMENT 025.....</b>	<b>10</b>
4.1	PLAN ET SURFACE .....	10
<b>5.</b>	<b>LE PROGRAMME.....</b>	<b>13</b>
5.1	LES USAGERS ET/OU UTILISATEURS .....	13
5.2	LE SERVICE A RENDRE .....	13
5.3	SURFACES DU PROJET .....	17
5.4	SCHEMA D'ORGANISATION FONCTIONNELLE DU PROJET .....	19
5.5	LES TRAVAUX PREVUS POUR LE PROJET .....	24
<b>6.</b>	<b>CONTRAINTES ET EXIGENCES DU PROJET .....</b>	<b>25</b>
6.1	EXIGENCES GENERALES .....	25
6.2	CONTRAINTES TECHNIQUES.....	28
6.3	EQUIPEMENTS TECHNIQUES ET CONFORT .....	29
6.4	SECURITE ET SURETE.....	30
6.5	CONTRAINTES DE DURABILITE, MAINTENANCE ET EXPLOITATION .....	30
6.6	PHASAGE .....	30
6.7	PLANNING .....	31
6.8	ENVELOPPE FINANCIERE PREVISIONNELLE AFFECTEE AUX TRAVAUX .....	31
<b>7.</b>	<b>ANNEXES .....</b>	<b>32</b>

# 1. INTRODUCTION

Réalisé dans le cadre de la mise en place de cette opération, ce document constitue le programme général du projet.

L'élaboration de ce programme a donné lieu à une concertation avec la maîtrise d'ouvrage, les utilisateurs et l'équipe de programmation et s'appuie donc sur la prise en compte des souhaits de ces différentes parties prenantes du projet.

**Ce programme comporte 5 volets** qui permettent de comprendre comment l'ensemble de ces parties prenantes ont imaginé le futur ouvrage.

## **1<sup>er</sup> volet : Présentation du projet**

Il permet de prendre connaissance de l'opération dans sa globalité et de comprendre le contexte et l'esprit dans lesquels le projet doit se concevoir.

## **2<sup>ème</sup> volet : Analyse de site**

Il permet de fournir au concepteur le contexte local de l'opération et d'appréhender les principales contraintes du site - qu'elles soient architecturales, urbanistiques, environnementales ou techniques - pouvant influencer sur le projet architectural.

## **3<sup>ème</sup> volet : Fonctions, activités et usages et organisation fonctionnelle du projet**

Il permet de présenter au concepteur le découpage et l'organisation fonctionnelle des espaces retenus lors de la programmation ainsi que les spécificités de chacun d'entre eux.

## **4<sup>ème</sup> volet : Contraintes et exigences opérationnelles**

Ce volet rassemble les contraintes et exigences générales du maître de l'ouvrage dans de nombreux domaines : architecturales, réglementaires, techniques, environnementales, maintenance, sécurité, fonctionnement, ... Il permet également de communiquer au concepteur toutes les modalités pratiques de mise en œuvre de l'opération en exposant notamment les données en matière de délais, de phasage, de limites d'intervention et de coûts des travaux.

## **5<sup>ème</sup> volet : Enjeux et exigences techniques particulières**

On y retrouve notamment les fiches d'espaces définissant en détail chaque local ou espace, par sa fonction, sa situation, ses liaisons, l'occupation de son espace, ses dimensions et toutes les exigences techniques concernant la structure, la partition, les équipements et les finitions. Ce volet constitue le Tome 2 « programme technique détaillé » - PTD qui fait l'objet d'un document spécifique.

La réponse attendue par le maître d'ouvrage est une traduction spatiale, technique et qualitative des exigences énoncées dans le contexte proposé en respect des contraintes réglementaires.

Les problèmes exposés et la solution proposée sont le résultat des analyses et des choix effectués en concertation par les parties prenantes du projet. Les exigences générales sont exprimées sous la forme d'**obligations de résultats**. Lorsqu'il est fait recours à des descriptions de solutions, celles-ci doivent en général être considérées comme des exemples et non des freins à l'imagination des concepteurs, qui restent libres d'atteindre le résultat recherché par d'autres méthodes et moyens.

L'approche en **coût global** étant une préoccupation majeure du maître d'ouvrage, celle-ci doit être intégrée à chaque étape de la conception.

## 2. PRESENTATION DU PROJET

### 2.1 DONNEES OPERATIONNELLES

**Nom de l'opération :** Remise à niveau du mess pour le 12<sup>ème</sup> régiment de Cuirassiers – Olivet (45)

**Type d'opération :** Restructuration/extension

**Adresses :** Quartier Valmy 12<sup>ème</sup> Régiment de Cuirassiers – 45 160 Olivet

**Surface à construire :** 960 m<sup>2</sup> environ SDO (locaux cuisine + locaux salles à manger et connexes, bâtiment pool auto - Atlas)

**Surface restructurée :** 2 250m<sup>2</sup> SDO environ

**Cout prévisionnel :** 6,36 M€ HT travaux

**Durée chantier :** 30 mois (compris réception, congés et intempéries)

### 2.2 GENESE DU PROJET

La succursale du mess du 12<sup>ème</sup> Régiment de Cuirassiers, actuellement installée dans le bâtiment 07 du quartier Valmy à Olivet est dans un état général qui ne permet plus d'assurer la production et le service des 600 repas du midi et des 300 repas le soir dans des conditions optimales de sécurité, malgré les opérations correctrices réalisées :

- Non-respect de la marche en avant ;
- Problème d'évacuation des eaux usées ;
- Pas de système de désenfumage ;
- Pas de dispositif de ferme – porte ;
- Pas de porte pare flamme entre la cuisine et l'accès à la chaîne de distribution ;
- Plan d'évacuation obsolète ;
- Problème d'accessibilité pour les PMR.

Sa dernière rénovation date de 1995. Ces écarts sont tels qu'ils pourraient justifier de sa fermeture, pourtant indispensable au bon fonctionnement et au bien-être du régiment.

Une étude de faisabilité a été réalisée en 2020 : celle-ci envisageait 3 scénarios :

- SC1 : Restructuration du mess actuel (bâtiment 007) ;
- SC2 : Restructuration et extension de l'ancien mess (bâtiment 025) ;
- SC3 : démolition de l'ancien mess (bâtiment 025) et construction d'un nouveau mess.

A l'issue de la période de concertation, le ministère des Armées a choisi de retenir le scénario N°2 de l'étude de faisabilité et de le décliner en un programme moyennant la prise en compte des modifications suivantes :

- L'effectif rationnaires à retenir est de 700 repas le midi : la capacité d'accueil et de production est donc à ajuster en conséquence ;
- Pas de classement ERP à retenir pour le bâtiment ;
- Intégrer les besoins de l'espace ATLAS dans le projet.

### 2.3 ORGANISATION DE L'ETUDE

#### Maitre d'ouvrage

Etablissement du Service d'Infrastructure de la Défense de Rennes

Quartier Margueritte – BP 14

35998 Rennes Cedex 9

#### Conducteur d'opération

Pôle conduite des opérations de Tours - Caserne Baraguey d'Hilliers

60 boulevard Jean ROYER 37000 Tours

## Programmist

Crescendo Conseil  
17 place Sainte Hélène  
36000 Châteauroux

### Fond documentaire mis à la disposition du programmiste

- Guide de recommandations pour la conception et la réalisation des ensembles de restauration dans les armées, approuvé par la CIN-PI version A d'avril 2018
- DTA bâtiments 007 et 025
- Plans bâtiments 07 et 025
- Etat des surfaces bâtiments 07 et 025
- Extrait plan des réseaux
- Rapports de vérifications périodiques électrique et gaz bâtiments 07 et 025

### Objectifs quantitatifs et qualitatifs recherchés

- Disposer d'un mess dont la capacité d'accueil est en adéquation avec les effectifs soutenus (700 repas le midi) ;
- Doubler les chaînes de distribution ;
- Offrir une infrastructure adaptée au pool auto ;
- Intégrer l'espace ATLAS dans le projet ;
- Proposer des espaces pratiques et fonctionnels respectant les contraintes réglementaires en lien avec l'activité de restauration collective ;
- Assurer la continuité des services proposés durant la durée des travaux.

## 3. ANALYSE DU SITE

### 3.1 LOCALISATION

L'opération se situe au niveau du quartier Valmy du 12<sup>e</sup> RC à Olivet.



### 3.2 PLAN MASSE





### 3.3 CONTEXTE URBANISTIQUE

#### Cadastre

Le projet est situé sur la parcelle cadastrée 000 CM 119 pour une contenance de 165 000 m².

#### PLU

Risques	Présence du risque / avis	Compatibilité avec l'opération
Conditions d'implantation des constructions	pas de contraintes particulières	OUI
Emprise au sol et coefficient d'occupation des sols	pas de contraintes particulières	OUI
Hauteur des constructions	pas de contraintes particulières	OUI
Aspect extérieur, contraintes architecturales	pas de contraintes particulières	OUI
Stationnement, plantations	pas de contraintes particulières	OUI
Servitudes	Pas de servitudes imposées par la Défense	OUI

#### Permis de construire/monuments historiques

Le quartier Valmy est soumis à permis de construire et permis de démolir.

Le projet ne se trouve pas dans une zone de 500 m autour d'un bâtiment classé ou inscrit au titre des monuments historiques.

### 3.4 CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL

#### Caractéristiques du terrain

Risques	Présence du risque / avis	Compatibilité avec l'opération
Géotechnique	Etude géotechnique de type G1 sera transmise aux concepteurs	OUI
Topographie	Un relevé topographique sera réalisé et transmis aux concepteurs	OUI
Retrait gonflement des sols argileux	Le projet se trouve dans une zone d'aléa moyen au retrait gonflement des argiles	OUI mais
Cavités souterraines et mouvements de terrain	Pas de cavité recensé	OUI
Séisme	La zone projet se situe en zone de sismicité : 1 – très faible	OUI

## Risques sanitaires

Risques	Présence du risque / avis	Compatibilité avec l'opération
Radon	Le potentiel radon est faible	OUI
Amiante	Pas d'amiante recensée selon DTA et diagnostic amiante avant travaux sera réalisé et transmis aux concepteurs	OUI mais
Termite / Mérules	Il n'existe pas d'arrêté préfectoral termites dans le département du Loiret. Il n'existe pas d'arrêté préfectoral mérule dans le département du Loiret.	OUI
Plomb	Pas de plomb recensé suivant le diagnostic réalisé	OUI

## Contraintes climatiques

- Neige : Région A1 - altitude < 200m,
- Vent : Région 2 - site normal,
- Zone climatique : H1b – altitude <400m,
- Température extérieure conventionnelle de base = - 7°C.

## Contraintes techniques

### Acoustique

La départementale 2271 est classée en catégorie 3 avec une largeur affectée par le bruit de 100 m : le projet est situé à plus de 100 m de la voie et ne sera donc pas impacté par ce classement.

### Accessibilité handicapés

L'article R.4214-26 du code du travail impose que « les lieux de travail, y compris les locaux annexes, aménagés dans un bâtiment neuf soient accessibles aux personnes handicapées, quel que soit leur type de handicap ». De plus, l'arrêté du 27 juin 1994 impose, lors de construction ou d'aménagements de bâtiment, l'obligation de rendre accessible les lieux de travail aux personnes à mobilité réduite depuis les lieux de stationnement jusqu'à l'intérieur de chaque local.

### Réglementations applicables

Le bâtiment répondra aux stipulations de la RE2020 qui sera applicable au moment du dépôt du permis de construire.

Les autres exigences applicables à l'opération sont rassemblées dans les guides suivants :

- Guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes de janvier 2014 ;
- Mémento de normalisation des pratiques liées à la sûreté alimentaire « Food Defense » en restauration collective militaire du CIRL version janvier 2021 ;
- Guide du CETID de recommandations pour la programmation, la conception et la réalisation des ensemble de restauration du ministère des armées version A de juillet 2018 ;
- Guide pour la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en restauration collective militaire ;
- Guide INRS de conception des cuisines de restauration collective ;
- Instruction N° 1707/ARM/CAB du 25 octobre 2021 relative aux infrastructures du ministère de la défense

### Sécurité incendie

Le bâtiment ne sera pas classé ERP et répondra par conséquent au code du travail (articles R. 4216-1 à R. 4216-30 et R. 4216-32 à R. 4216-34).

### Servitudes

Pas de servitudes imposées.

### Pollution pyrotechnique

Le terrain ne nécessite pas de dépollution pyrotechnique.



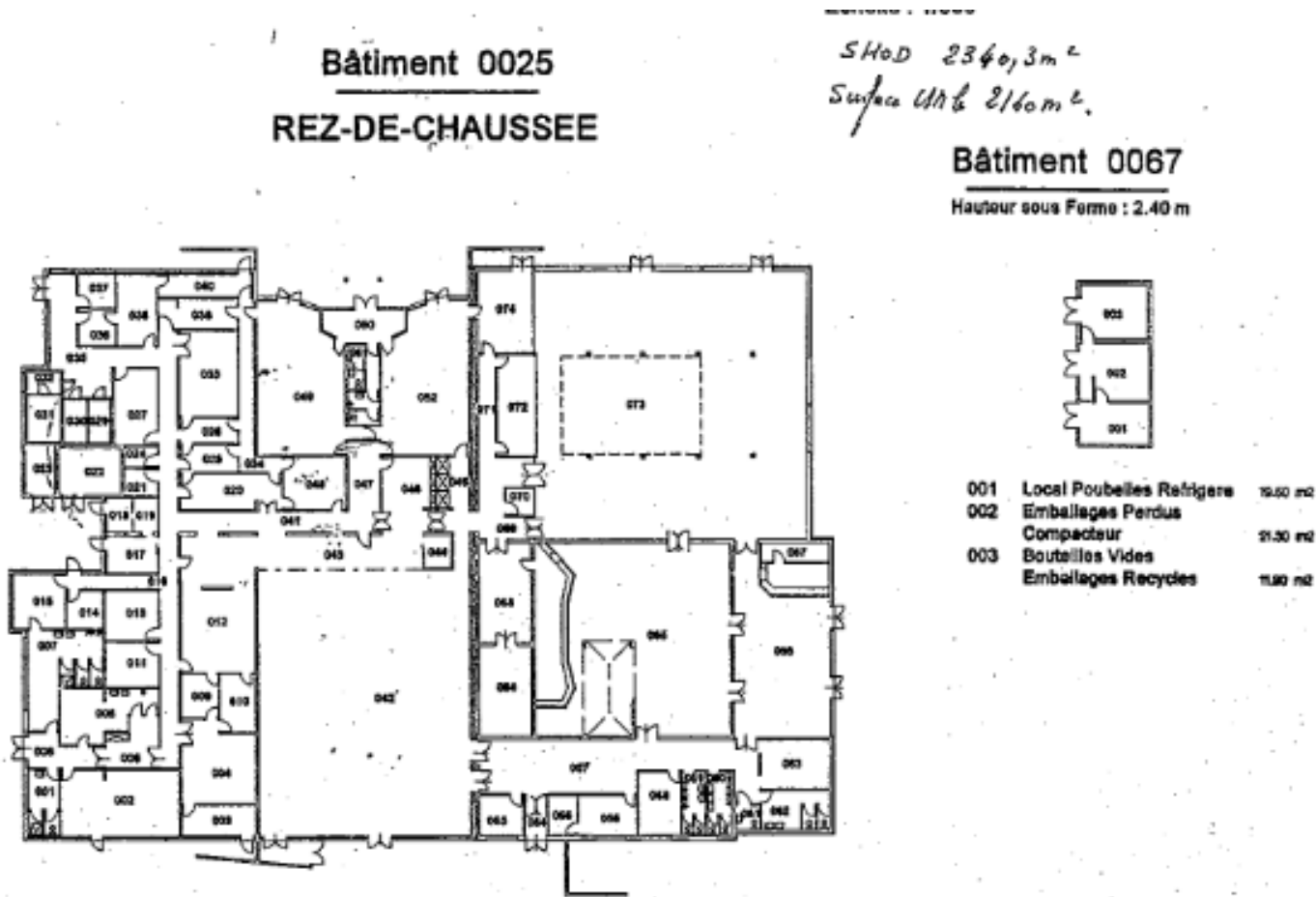
Si un engin de guerre est fortuitement découvert ou repéré le titulaire doit :

- 

# 4. AUDIT TECHNIQUE DU BATIMENT 025

## 4.1 PLAN ET SURFACE

### Plans



Le maître d'ouvrage ne possède pas de plan plus précis ni de plan informatique du bâtiment existant. Dans le cadre de la mission de maîtrise d'œuvre qui sera attribuée au concepteur, celui-ci aura en charge le relevé des existants et l'établissement de plans précis.

### Surfaces

DESCRIPTION DES LOCAUX :							
NIV.	REF.	ANCIEN	OCCUPANT	DENOMINATION	SURFACE	UTILISATION	SNI
	G2D	N° PLAN			UTILE (M2)		
0	001	001	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	SANITAIRES	11	BLOC WC URINOIRS	-
0	002	002	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	SALLE DETENTE	42	LOCAL DETENTE SITUÉ HORS FOYER	-
0	003	003	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	LOCAL DECHET	12	MAGASIN DIVERS	-
0	004	004	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	LAVERIE	30	CUISINES-RESTAURANTS	-
0	005	005	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	SAS	13	SAS D'ENTREE	-
0	006	006	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	ENTREE	11	ENTREE	-
0	007	007	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	SANITAIRES	30	BLOC WC URINOIRS	-
0	008	008	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	BUANDERIE	23	CUISINES-RESTAURANTS	-
0	009	009	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	MAGASIN	9	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	010	010	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	PLONGE	11	CUISINES-RESTAURANTS	-
0	011	011	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	LINGERIE	13	CUISINES-RESTAURANTS	-
0	012	012	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	CUISINE	54	LOCAL EQUIPE DE MATERIEL DE CUISSON	-
0	013	013	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	BUREAU	14	BUREAU	-
0	014	014	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	LOCAL ENTRETIEN	7	CUISINES-RESTAURANTS	-
0	015	015	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	BUREAU	15	BUREAU	-
0	016	016	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	DEGAGEMENT	52	HALL	-
0	017	017	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	LOCAL TECHNIQUE	10	LOCAL TECHNIQUE ET DEGAGEMENT	-

NIV.	REF. G2D	ANCIEN N° PLAN	OCCUPANT	DENOMINATION	SURFACE UTILE (M2)	UTILISATION	SNI
0	018	018	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	LOCAL TECHNIQUE	5	LOCAL TECHNIQUE ET DEGAGEMENT	-
0	019	019	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	STOCKAGE	5	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	020	020	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	PREPARATION	19	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	021	021	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	MAGASIN	5	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	022	022	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	CHAUFFERIE	15	CHAUFFERIE	-
0	023	023	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	LOCAL TECHNIQUE	8	LOCAL TECHNIQUE ET DEGAGEMENT	-
0	024	024	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	MAGASIN	4	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	025	025	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	BOUCHERIE	9	LOCAL EQUIPE DE MATERIEL DE CUISSON	-
0	026	026	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	CUISINE	8	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	027	027	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	MAGASIN	18	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	028	029	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	CHAMBRE FROIDE	5	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	029	030	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	CHAMBRE FROIDE	5	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	030	031	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	CHAMBRE FROIDE	8	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	031	032	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	CHAMBRE FROIDE	4	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	032	033	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	MAGASIN	26	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	033	034	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	DEGAGEMENT	16	HALL	-
0	034	035	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	RECEPTION	30	ENTREE	-
0	035	036	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	MAGASIN	7	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	036	037	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	BUREAU	7	BUREAU	-
0	037	038	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	MAGASIN	15	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	038	039	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	LAVERIE	13	CUISINES-RESTAURANTS	-
0	039	040	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	STOCKAGE	11	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	040	041	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	DEGAGEMENT	22	HALL	-
0	041	042	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	SALLE A MANGER	300	SALLE A MANGER (AVEC OU SANS RAMPE DE	-
0	042	043	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	DISTRIBUTION	30	SALLE A MANGER (AVEC OU SANS RAMPE DE	-

NIV.	REF. G2D	ANCIEN N° PLAN	OCCUPANT	DENOMINATION	SURFACE UTILE (M2)	UTILISATION	SNI
0	043	044	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	MAGASIN	5	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	044	045	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	VESTIAIRE	13	VESTIAIRE	-
0	045	046	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	MAGASIN	21	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	046	047	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	OFFICE	11	BUREAU	-
0	047	048	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	PATISserie	17	LOCAL EQUIPE DE MATERIEL DE CUISSON	-
0	048	049	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	SALLE A MANGER	67	SALLE A MANGER (AVEC OU SANS RAMPE DE	-
0	049	050	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	HALL	13	HALL	-
0	050	051	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	SANITAIRES	13	BLOC WC URINOIRS	-
0	051	052	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	SALLE A MANGER	66	SALLE A MANGER (AVEC OU SANS RAMPE DE	-
0	052	053	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	BUREAU	9	BUREAU	-
0	053	054	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	SAS	4	SAS D'ENTREE	-
0	054	055	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	BUREAU	6	BUREAU	-
0	055	056	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	BUREAU	13	BUREAU	-
0	056	057	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	HALL	71	HALL	-
0	057	058	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	BUREAU	14	BUREAU	-
0	058	059	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	SANITAIRES	8	BLOC WC URINOIRS	-
0	059	060	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	SANITAIRES	9	BLOC WC URINOIRS	-
0	060	061	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	SANITAIRES	3	BLOC WC URINOIRS	-
0	061	062	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	SANITAIRES	15	BLOC WC URINOIRS	-
0	062	063	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	VESTIAIRES	18	VESTIAIRE	-
0	063	064	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	RESERVE	25	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	064	065	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	BAR	203	BAR	-
0	065	066	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	BAR	92	BAR	-
0	066	067	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	RESERVE	7	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	067	068	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	RESERVE	28	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-

NIV.	REF. G2D	ANCIEN N° PLAN	OCCUPANT	DENOMINATION	SURFACE UTILE (M2)	UTILISATION	SNI
0	068	069	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	LAVERIE	20	CUISINES-RESTAURANTS	-
0	069	070	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	MAGASIN	4	LOCAL RESERVE AU STOCKAGE DES DENREES ,	-
0	070	071	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	DEGAGEMENT	9	HALL	-
0	071	072	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	SCENE	21	LOCAL SOCIO CULTUREL	-
0	072	073	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	SALLE DES FETES	386	LOCAL SOCIO CULTUREL	-
0	073	074	GSBDD - ORLEANS - BRICY - ANT OLIVET -	LAVERIE	24	CUISINES-RESTAURANTS	-

La surface utile s'établit à 2167 m² et la surface de bâtiment est de 2240 m².

## Etat des installations

### Système constructif et clos couvert

Le bâtiment a été construit pour partie sans vide sanitaire à la fin des années 1950 et pour partie en extension sur vide sanitaire en 1995.

Il est construit en béton armé ou maçonnerie.

Une partie de l'extension (salle) est construite en système poteaux poutres avec charpente en lamellé collé.

Les couvertures sont réalisées en zinc ou bac acier et une partie revêtue d'une étanchéité bitume élastomère.

Le bâtiment ne présente pas de défaut structurel majeur.

Les façades extérieures sont recouvertes d'une ITE de faible épaisseur.

Les menuiseries extérieures sont en double vitrage de qualité médiocre.

Avis sur l'état général du clos couvert : le bâtiment ne présente pas de désordre important mais il est signalé des traces d'infiltration dans les faux plafonds de la salle côté extension ce qui laisse penser que l'étanchéité en couverture n'est pas garantie.

Les couvertures sont disparates entre l'extension et l'existant et il n'existe pas d'homogénéité d'ensemble.

### Réseaux

Les réseaux cheminent pour partie en vide sanitaire.

Avis sur les réseaux : Compte tenu de la date de construction d'une partie du bâtiment, une redistribution complète de l'ensemble des réseaux (AEP, évacuation, chauffage, plomberie sanitaire, électricité courant fort et faible) sera à prévoir lors de la restructuration du bâtiment.

Un poste de transformation est situé à proximité immédiate du bâtiment.

### Partitions intérieures

Dans l'ensemble, les revêtements des murs, sols et plafond sont anciens et seront être repris dans le cadre de la restructuration.

### Locaux cuisine

La quasi-totalité des locaux de production ne sont plus utilisés si ce n'est pour y réaliser du stockage. Lors de la restructuration, l'ensemble des locaux sont à reprendre (sols, murs, plafond, installations techniques)

### Accessibilité personne à mobilité réduite PMR

L'accessibilité PMR est assurée au droit des entrées principales.

### Sécurité incendie

Le bâtiment actuel ne répond pas à certaines obligations concernant la sécurité incendie dans un établissement soumis au code du travail :

- Désenfumage des salles ;
- Recoupement des locaux (paroi séparative entre locaux non établie de plancher bas à plancher haut).

## 5. LE PROGRAMME

### 5.1 LES USAGERS ET/OU UTILISATEURS

#### La restauration

Le mess sera en capacité de produire et d'accueillir 700 rationnaires le midi et 350 rationnaires le soir. La production des repas est réalisée en liaison chaude directe.

#### Le personnel

- Le personnel de la restauration est à dimensionner pour 26 personnes
- La partie administrative regroupe 8 personnes
- La partie loisirs totalise 5 personnels
- Une société extérieure assure les fonctions de la plonge et totalise 4 personnels.

### 5.2 LE SERVICE A RENDRE

#### Les objectifs

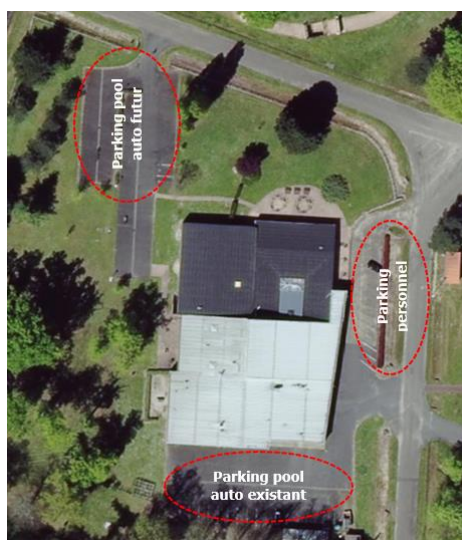
Les objectifs attendus :

- Mess mixte avec une capacité de production de 700 repas le midi et 350 repas le soir ;
- 2 salles à manger totalisant 350 places assises ;
- 2 chaînes de distribution avec 2 files d'attente ;
- 2 laveries ou 2 accès laverie différents
- 2 salles à manger privatives de 35 places chacune
- 1 office commun aux 2 salles à manger et à la salle polyvalente
- 1 bar avec terrasse extérieure
- 1 salle polyvalente pouvant recevoir 300 personnes (journée familles, repas des anciens, activité de tradition, départ/retour OPEX, arbre de Noël)
- Le pool auto- Atlas

#### Les spécificités fonctionnelles

##### Stationnement de véhicule légers

- Le parking existant du pool auto est à conserver pour le stationnement des véhicules du personnel ;
- Le nouveau parking du pool auto utilisera les places existantes du nord de la parcelle et il y aura un lien direct à créer entre ce nouveau parking et les locaux du pool auto ;
- Le parking pool auto sera aménagé avec un place de stationnement couverte permettant l'entretien des véhicules sous abri.





#### Véhicules lourds

- Une voirie lourde de desserte de l'espace livraison est à prévoir dans le cadre du projet.

#### Equipements audio et vidéo

- Oui, sonorisation dans les salles à manger et au bar + panneau d'information vidéo du site pour les convives ;
- Au bar, diffusion de chaînes d'actualité et/ou de sports.

#### Dépôt des armes des convives

- Pas de besoin.

#### Process retenu

- Production directe (100% de la prestation préparée sur place) ;
- Prévoir un groupe électrogène au niveau du quai extérieur avec son espace délimité et son accessibilité depuis la voirie.

### **Spécificités pour les Prestations particulières**

#### Salle polyvalente

- La salle polyvalente devra être en mesure de recevoir 300 personnes lors de journées familles, repas des anciens, activité de tradition, départ/retour OPEX, arbre de Noël, etc.

#### Classement ERP des locaux concernés

- Le bâtiment ne sera pas classé ERP dans son ensemble. Lors de manifestations particulières dans la salle polyvalente, il sera provoqué des commissions de sécurité occasionnelles.

### **La prestation à assurer**

Le bâtiment à construire constituera un ensemble restauration / loisirs permettant d'assurer la restauration courante en self-service, les prestations de restauration dites « particulières » (repas de service autorités, prestations de rayonnement).

### **La production des repas**

Le principe de production retenu est un fonctionnement en liaison chaude directe, les points de consommation étant attenants à la cuisine de production.

Les véhicules de livraisons peuvent être des semi-remorques, cette donnée est à prendre en compte dans le dimensionnement des accès au quai de livraison. Le quai sera de plain-pied. L'exploitant adaptera ses contrats de fourniture pour que les véhicules de livraison soient équipés de leur propre moyen de déchargement (hayon, chariot).

Le pain est livré par un prestataire extérieur.

Les locaux dédiés à l'ensemble du process, depuis la réception des matières premières, jusqu'au service des repas, devront se situer sur un seul et même niveau afin d'éviter les écueils fonctionnels. La solution d'aménagement proposée devra permettre de sécuriser la « chaîne alimentaire », la chaîne du froid et de respecter un principe de marche en avant sans défaut, excluant tout croisement de circuit - les circuits essentiels étant les hommes, les matières premières ou produits alimentaires (avant et après transformation), le circuit court pour les produits non transformés, ainsi que les déchets.

On entend par « chaîne alimentaire » l'ensemble des flux et des processus (logistique et process) qui s'enchaînent depuis l'approvisionnement des matières premières pour la fabrication des repas jusqu'à l'acheminement à la zone de distribution.

Sont aussi inclus les flux et les processus liés aux matériels de restauration propres et sales utilisés dans le cadre de la production ou de la distribution, les activités liées à l'approvisionnement, à la production, au conditionnement, au stockage, à l'assemblage, à la distribution, au nettoyage...

La conception des locaux devra aussi autoriser la réalisation des opérations de maintenance sans difficulté. A cet effet, le concepteur devra s'assurer que l'ensemble des équipements installés au sein de l'unité de production puisse être évacué facilement en cas de maintenance sans démontage de cloison. Un cheminement suffisamment large avec les accès ad-hoc sera à prévoir.

La cuisine devra donc être dotée d'espaces en lien avec ces modalités de fonctionnement et devra comprendre a minima les locaux composants les différentes zones d'une cuisine de production : réception, stockage, traitement primaire, traitement secondaire (préparation froide et production chaude), laverie batterie, locaux déchets, bureau du responsable, zone de distribution du self, laverie self, vestiaires du personnel.

Concernant le traitement des déchets, il a été convenu que les services vétérinaires réfléchissent, à l'évolution des modalités de traitement des biodéchets afin de se mettre en conformité avec la loi Grenelle II. Depuis le 1er janvier 2016, selon le calendrier établi dans le cadre de la loi Grenelle II, les seuils de traitement des biodéchets ont été abaissés à 10 tonnes/an par établissement.

Un biodéchet peut être de plusieurs natures. Comme le précise l'article R. 541-8 du Code de l'Environnement, il peut s'agir de :

- tout déchet non dangereux biodégradable de jardin ou de parc ;



- tout déchet non dangereux alimentaire ou de cuisine, issu notamment des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail ;
- tout déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires.

Rappel du cadre réglementaire : Application de l'arrêté du 12 juillet 2011 et la circulaire du 10 janvier 2012 qui ont fait évoluer la réglementation sur le tri, la collecte et la valorisation des biodéchets.

Locaux du personnel :

- Vestiaires et sanitaires personnels pour 26 personnes ;
- Un vestiaire sanitaire 4 personnes pour l'entreprise extérieure qui assure les fonctions de la plonge
- Des locaux linge propre et linge sale ;
- Une lingerie avec lave-linge, sèche-linge, table à repasser et meuble de rangement
- Une salle de détente du personnel ;
- Un bureau magasinier ;
- Un bureau gestion des stocks triple.

## Les espaces complémentaires

Un hall d'accès commun face à l'entrée desservira les différents espaces, consommations, loisirs, pool auto et Atlas et ce quel que soit le profil du consommateur. Cette zone comprendra :

- Un guichet d'accueil Atlas accessible PMR (vente de tickets et rechargement des cartes) et comprenant un accès sécurisé et un coffre, une banque accueil Atlas pour 3 personnels (mais comprenant 5 postes de travail)
- Dans ce hall, on trouve également :
  - Un espace d'attente avec 3 fauteuils, table basse et prise TV
  - Un espace informatique avec des postes informatiques (5 places assises mais espace prévu pour 10 postes de travail)
  - Un espace banque courrier comprenant 25 casiers pour le courrier ;
  - Un espace vestiaire ;
- Des sanitaires hommes et femmes accessibles PMR pour l'ensemble de l'espace consommation, loisirs, administration et salle polyvalente ;

Un espace administratif composé de :

- Un bureau directeur ;
- Un bureau directeur adjoint ;
- Un bureau responsable HACCP
- Un bureau comptabilité achats ;
- Un bureau responsable hébergement loisirs ;
- Un local caisse ;
- Un local archives ;
- Un local ménage.

Un espace loisirs composé de :

- Une zone bar/réserve avec une capacité équivalente à celle existante ;
- Une terrasse extérieure ainsi qu'un abri extérieur pour le stockage du mobilier de jardin ;

Un espace prestations comprenant :

- Un hall d'entrée avec vestiaire et sanitaires hommes et femmes avec accessibilité PMR ;
- Un office alimenté par la cuisine et qui sera commun aux salles à manger et à la salle polyvalente ;
- Deux salles à manger privatives de 35 places unitaire où il pourra être réalisé du service à table pour les autorités et visites officielles ;
- Une réserve vaisselle ;
- Une réserve pour le mobilier qui sera commune avec la salle polyvalente.

Une salle polyvalente permettant de recevoir pour recevoir 300 personnes en simultanée pour les journées familles, les repas des anciens, activité de tradition, départ/retour OPEX, arbre de Noël.

### Le pool auto -Atlas

Le pool auto occupe actuellement des locaux de la zone personnel de l'ancien mess. Dans le cadre du projet, il est nécessaire de maintenir la fonction pool auto à proximité d'un parking.

L'espace Atlas occupe actuellement une partie des locaux du bâtiment 025.

Compte tenu du lien de proximité nécessaire avec le pool auto, il a été décidé d'intégrer les besoins du pôle Atlas et du pool auto dans une partie de bâtiment en extension du bâtiment 025 existant. Le hall d'accès prévu sera commun à l'ensemble des activités du bâtiment (consommations, loisirs, pool auto, Atlas). L'extension sera implantée de façon à ce que le pool auto soit en accès direct avec un parking.

Les besoins nécessaires du pool auto :

- Un bureau responsable de 14 m<sup>2</sup> avec un poste de travail et table ronde ;
- Un bureau triple de 24 m<sup>2</sup> comprenant 3 postes de travail ;
- Un bureau col transport de 14 m<sup>2</sup> ;
- Une salle de pause de 15 m<sup>2</sup> ;
- Un local de stockage de 15 m<sup>2</sup>.

Espace Atlas (accès en tout temps et en tous lieux au soutien)

Les besoins sont arrêtés à :

- Espace confidentialité : 2 box fermés de 8 m<sup>2</sup> unitaire avec chacun un poste de travail ;
- Bureau courrier avec 1 poste de travail de 12 m<sup>2</sup> et traité anti-effraction
- Local stockage de 8 m<sup>2</sup> qui communique directement avec le bureau courrier sans autre communication et traité anti-effraction ;
- Local passeport et photos de 12 m<sup>2</sup> traité anti-effraction équipé avec 2 poste de travail et une borne pour les démarches administratives ;
- Un bureau administration du personnel de 15 m<sup>2</sup> avec 2 postes de travail ;
- Un bureau chef de guichet de 12 m<sup>2</sup> avec 2 postes de travail.

Locaux communs pool auto – Atlas

Les besoins sont arrêtés à :

- Une salle de réunion de 40 m<sup>2</sup> avec 4 postes de travail qui communique avec le local rangement
- Un vestiaire sanitaire homme de 10 m<sup>2</sup> ;
- Un vestiaire sanitaire femme de 10 m<sup>2</sup> ;
- Un bloc sanitaire de 10 m<sup>2</sup> ;
- Un local de stockage de 15 m<sup>2</sup>

La surface utile totale de l'extension pool-auto – atlas (hors hall commun) s'établit à 242 m<sup>2</sup> SU soit en environ 290 m<sup>2</sup> SDO.

## 5.3 SURFACES DU PROJET

### Création d'un mess 12ème RC à Olivet

TOTAL DES SURFACES INTERIEURES UTILES "Cuisine et espace restauration"		79		2309 m²	Cuisine 700 repas le midi
Nom local	INTITULE DES LOCAUX	Nb locaux	Surface utile (m2)	Total Surface utile	Remarques
<b>ZONE ACCUEIL ET ADMINISTRATION</b>		<b>15</b>		<b>272</b>	<b>1 PDT (Poste de Travail) : 3PC + 2RJ45</b>
	<b>Hall d'accueil</b>			<b>156 m²</b>	
	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	
	<b>Zone administrative</b>			<b>116 m²</b>	<b>En continuité avec le hall d'accueil</b>
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
<b>CUISINE</b>		<b>50</b>		<b>648</b>	
	<b>Réception</b>			<b>128 m²</b>	
	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 (transpalette)
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
	<b>Réserves - Chambres froides</b>			<b>102 m²</b>	
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.
	<b>Local déchets - Ménage</b>			<b>33 m²</b>	
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	
	<b>Zone de traitement primaire</b>			<b>44 m²</b>	
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	
	<b>Zone de préparation froide</b>			<b>41 m²</b>	
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.
	<b>Zone de production chaude</b>			<b>66 m²</b>	
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	

	<b>Plonge batterie</b>			<b>26 m²</b>	
CUI 30	Plonge batterie	1	16 m²	16 m²	
CUI 31	Rangement batterie propre	1	10 m²	10 m²	
	<b>Laverie self</b>			<b>99 m²</b>	
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	
	<b>Locaux du personnel cuisine</b>			<b>109 m²</b>	
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
CUI 44	Salle de détente du personnel	1	15 m²	15 m²	
	<b>Locaux techniques cuisine</b>		<b>Pm</b>		
LT01	Traitement de l'air	1	Pm		
LT02	Groupes Froids	1	Pm		
LT03	Traitement d'eau	1	Pm		
LT04	Chaufferie	1	Pm		
	<b>ESPACE RESTAURATION ET DIVERS</b>	<b>14</b>		<b>1 389</b>	
	<b>ZONE SALLES</b>			<b>769 m²</b>	
CON 01	Zone de distribution - Scramble	1	135 m²	135 m²	2 lignes deSelf avec scramble
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	
	<b>ZONE BAR / LOISIRS</b>			<b>200 m²</b>	
CON 10	Bar	1	180 m²	180 m²	en lien avec une terrasse extérieure
CON 11	Réserve bar	1	20 m²	20 m²	
	<b>ZONE DIVERS</b>			<b>420 m²</b>	
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	

La surface utile SU totale nécessaire pour l'équipement s'élève à 2 309 m² soit 2 693 m² SDO (ratio SDO/SU de 15% pour la zone accueil, 10% pour la zone cuisine et 20% pour la zone restauration).

## 5.4 SCHEMA D'ORGANISATION FONCTIONNELLE DU PROJET

Il est bien évident que les schémas fonctionnels qui suivent ne sont que des exemples visant à répondre aux attentes du maître d'ouvrage et qu'ils ne doivent pas constituer un frein à l'imagination des concepteurs. Ceux-ci étant libres de proposer toute autre solution d'aménagement à partir du moment où elle respecte les objectifs fonctionnels, techniques, financiers du maître d'ouvrage.

### Plan masse

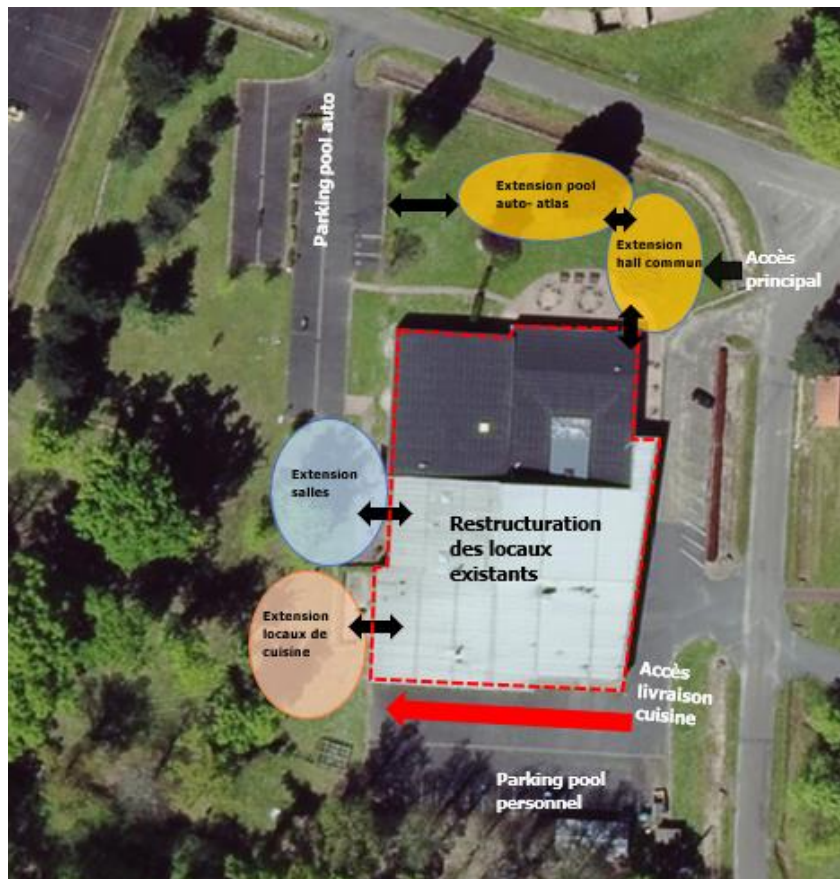
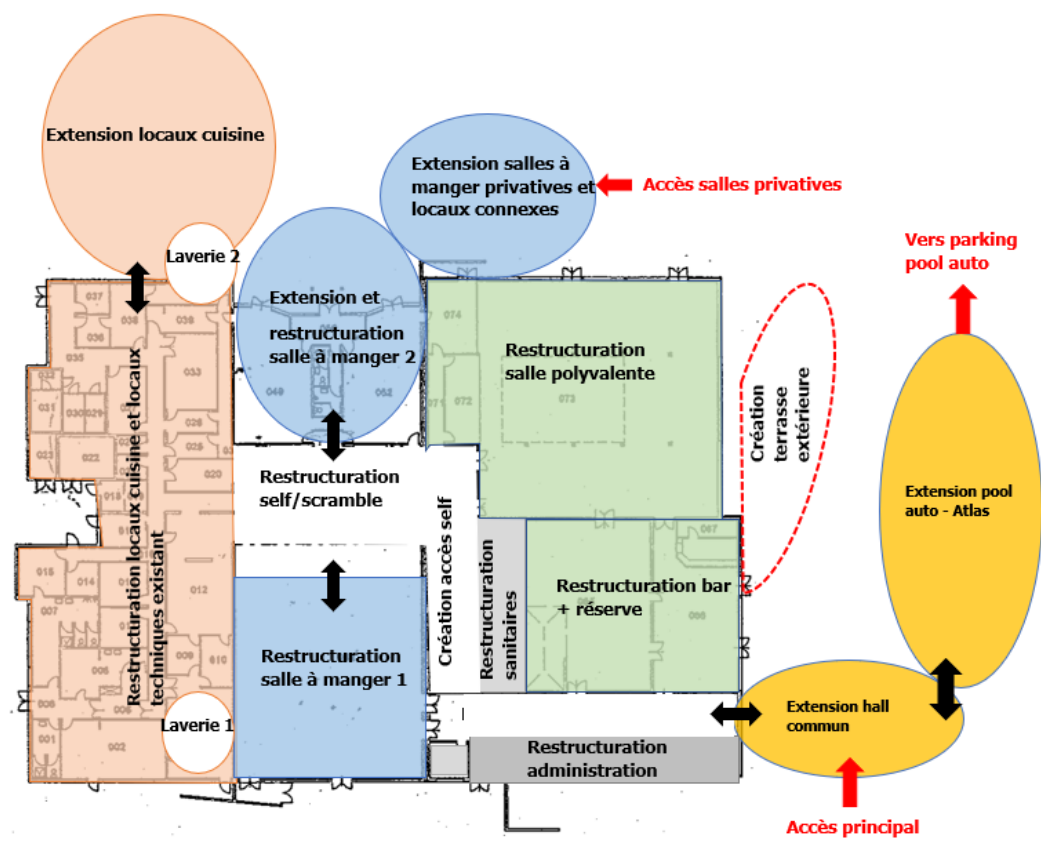


Schéma organisation générale



- ↔ Liens fonctionnel
- ↔ Accès extérieur

Schéma hall commun

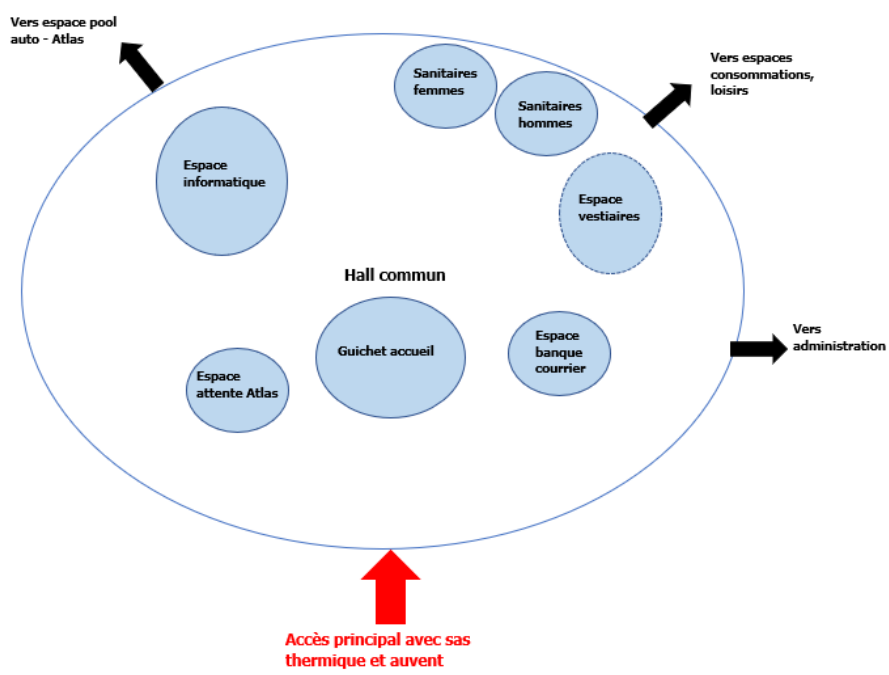




Schéma zone administrative

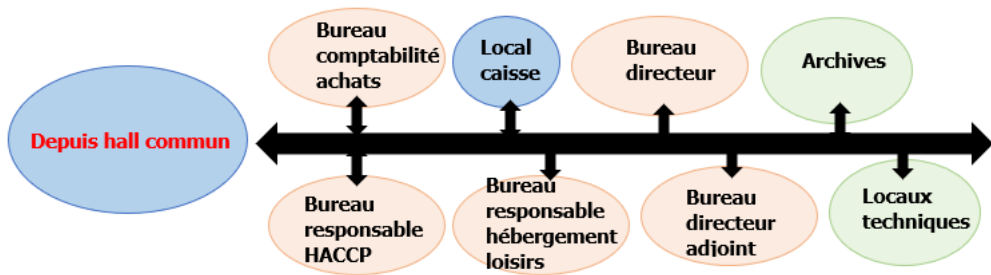


Schéma salles à manger privées

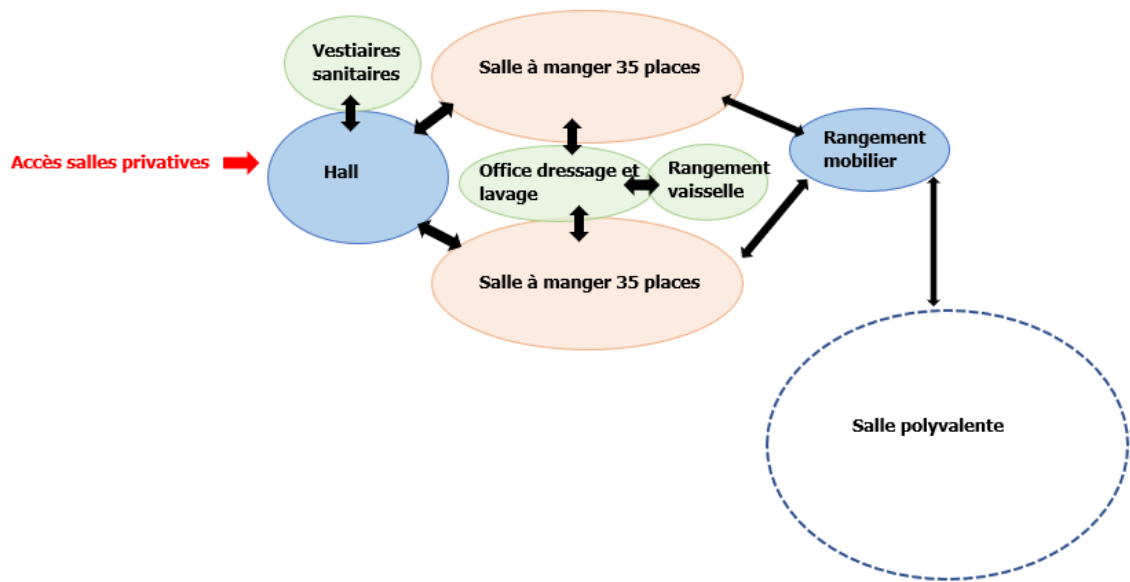


Schéma cuisine

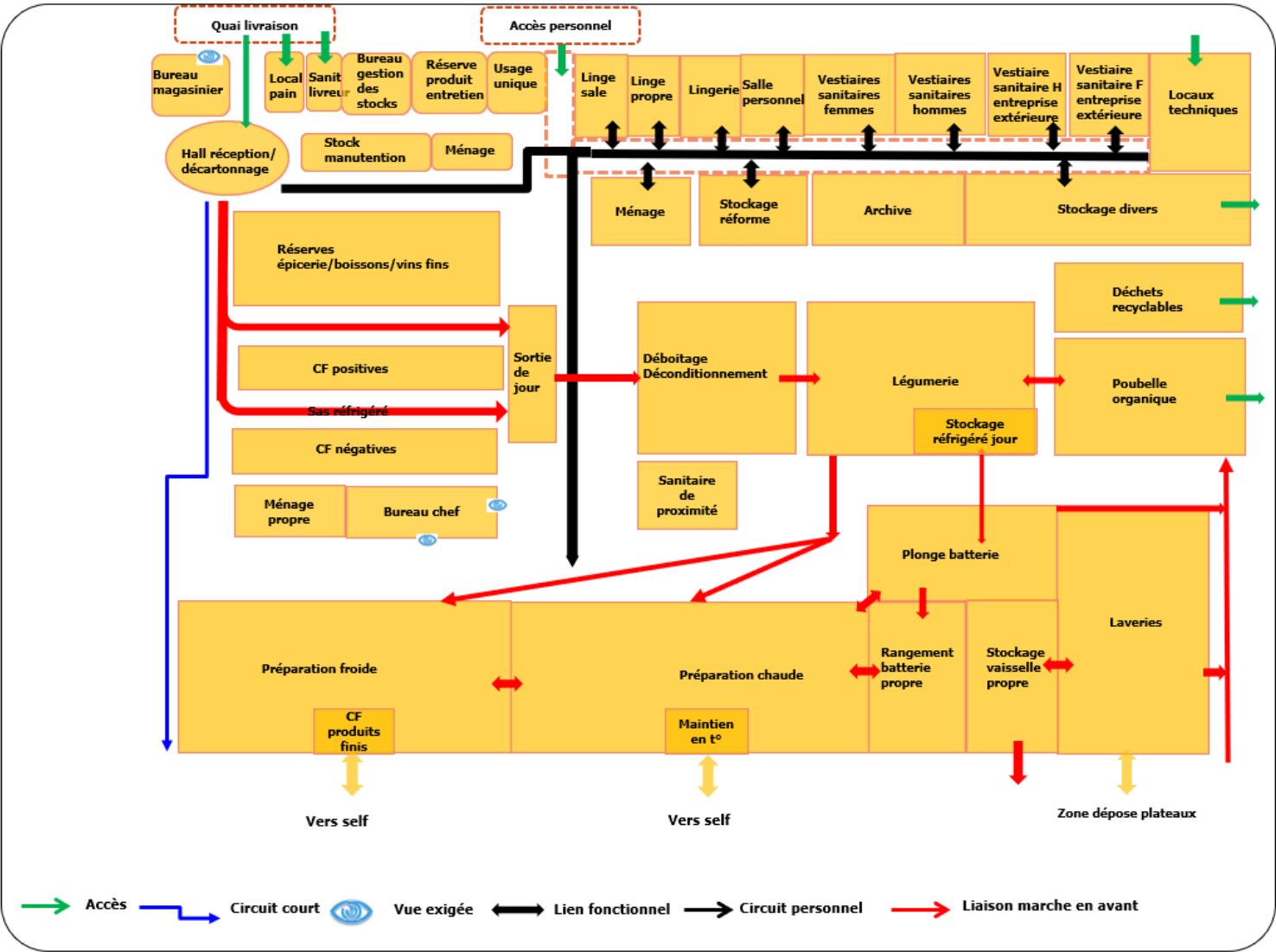
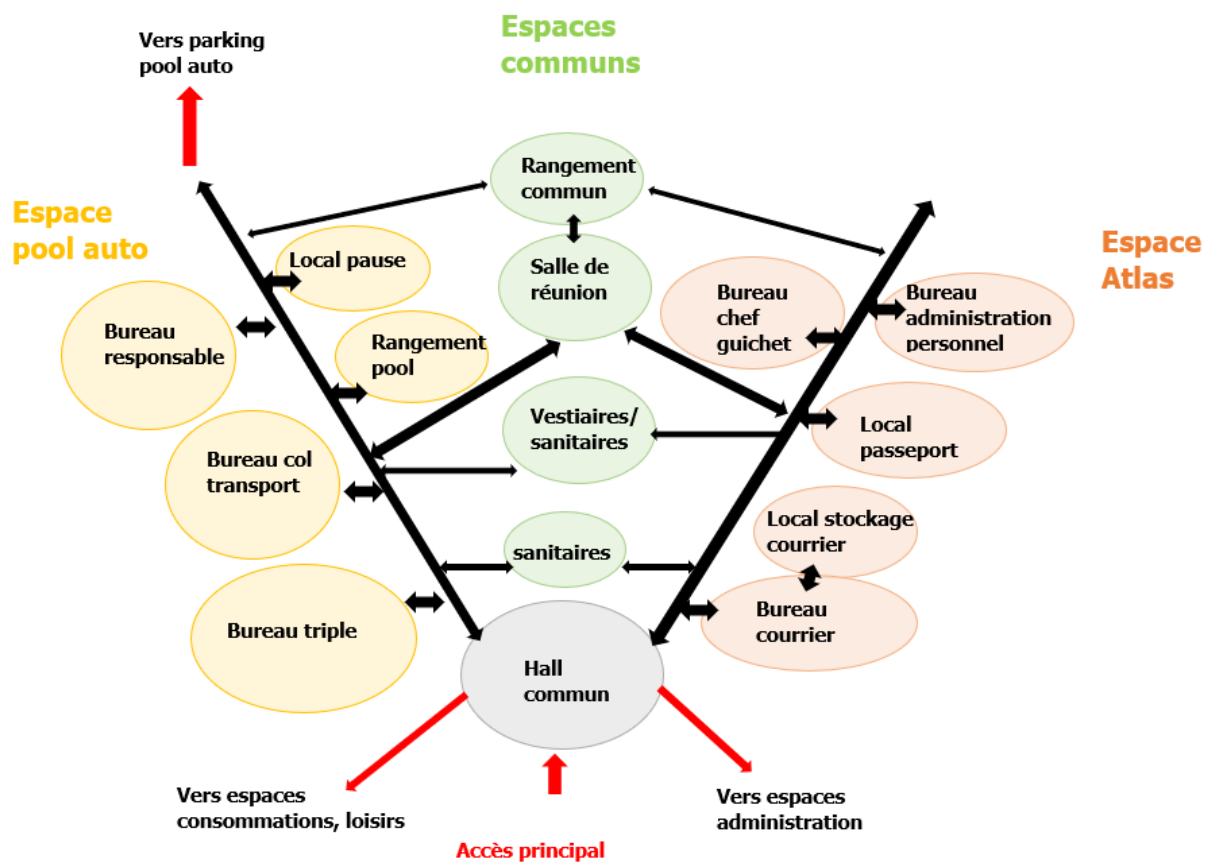


Schéma et surface Pool auto - espace Atlas

Pool auto -Atlas					
TOTAL DES SURFACES INTERIEURES UTILES "Pool auto et Atlas"		17		242 m²	
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



## 5.5 LES TRAVAUX PREVUS POUR LE PROJET

Les installations devront être livrées « clé en main » prêtes à fonctionner dès la réception sans autre intervention.

Font partie des prestations :

- Les travaux résultant des obligations du Maître d'ouvrage au regard du code du travail envers le personnel chargé de l'exécution des travaux de construction ;
- Les travaux tous corps d'état compris toutes les sujétions résultant des observations du contrôleur technique et du coordonnateur SPS ;
- Les équipements liés au bâti ou servant au process type signalétique, patères, matériels de sécurité, mobilier urbain, etc... ;
- Les travaux d'adaptation au terrain, Voirie et Réseaux Divers (VRD), les accès, les parkings, les aménagements extérieurs (terrasses), les espaces verts ;

En revanche les éléments suivants ne font pas partie du programme :

- Le matériel de restauration collective, les meubles de distribution (vitrines froides, meubles chauds, gondoles, etc.) et leur habillage éventuel, machine à laver, le mobilier des salles à manger, salle prestations, etc. ;
- Les déménagements ;
- Les coûts de raccordement et branchements aux réseaux sont à la charge du maître d'ouvrage.

### Liste des travaux non exhaustifs

#### VRD

- Travaux de raccordement des nouveaux réseaux sur le réseaux existants du site ;
- Travaux de voiries pour les accès au bâtiment (aire livraison, accès et sorties consommateurs)
- Création d'une terrasse extérieure pour le bar et d'un local extérieur pour le stockage du mobilier de jardin ;
- Les travaux liés aux espaces vert.

#### Construction/restructuration

Travaux tous corps d'état pour la construction des extensions nécessaires :

- Un secteur production comprenant les locaux nécessaires en extension pour la production des 700 repas du midi et des 350 repas du soir ;
- Un espace de restauration comprenant :
  - Une salle à manger
  - Deux salles à manger privatives avec leurs locaux connexes (accès, sanitaires, office, stockage, etc.)
- Une extension pool auto - espace Atlas

Restructuration des locaux existants comprenant :

- Clos couvert : le traitement du clos couvert du bâtiment existant comprenant notamment les travaux d'harmonisation des couvertures, les travaux d'isolation thermique ;
- Second œuvre : tous les travaux nécessaires à la réalisation des espaces tels que mentionnés dans les schémas fonctionnels ;
- Réseaux : la redistribution de l'ensemble des réseaux (AEP, chauffage, gaz, ECS, évacuation, courants forts et faibles).

## 6. CONTRAINTES ET EXIGENCES DU PROJET

### 6.1 EXIGENCES GENERALES

#### Accès

Divers accès sont prévus dans le cadre du projet :

- Un accès principal commun restauration loisirs, administration, pool auto- Atlas ;
- Un accès client depuis l'extérieur aux salles à manger privatives ;
- Un accès personnel à leurs locaux de travail ;
- Un accès livraisons, enlèvement des déchets ;
- Un accès pool auto depuis le parking extérieur pool auto

Dans tous les cas, les accès principaux et de service sont bien distincts afin d'éviter les croisements de flux (piétons, véhicule de livraison).

#### Organisation interne du bâtiment restauration loisirs

Le bâtiment de plain-pied s'organise de la manière suivante :

- Un Hall d'accueil et d'orientation commun : depuis ce hall, on accède soit à l'espace loisirs (bar, salle polyvalente) soit au self et aux différentes salles à manger, soit à l'espace administration, soit à l'espace pool-auto et Atlas ;
- Une zone de production répartie en trois sous-espaces :
  - Une zone sale essentiellement dédiée au stockage des matières premières et leur prétraitement.
  - Une zone propre comprenant les locaux de production froide et chaude, ainsi que le stockage des produits finis.
  - Les laveries du restaurant et le stockage de la vaisselle propre.

#### Le secteur clients

Un hall d'accès commun desservira les différents espaces de consommation et de loisirs et ce quel que soit le profil du consommateur. Cette zone comprendra idéalement :

- Un espace vestiaire ;
- Des sanitaires hommes et femmes avec accessibilité PMR ;
- Les bureaux administratifs.

#### Secteur service -loisir

Un espace loisirs composé de :

- Un bar et sa réserve attenante
- Une terrasse extérieure permettant d'accueillir 100 personnes debout
- Une salle polyvalente

#### Secteur pool auto-Atlas

Il est composé de :

Pool auto

- Un bureau responsable ;
- Un bureau col transport
- Un bureau triple ;
- Une salle de pause ;
- Un local de stockage.

Espace Atlas

- Espace confidentialité ;
- Bureau courrier ;
- Local stockage ;
- Local passeport et photos ;
- Un bureau administration du personnel ;
- Un bureau chef de guichet.

Locaux communs pool auto – Atlas

- Une salle de réunion ;
- Un vestiaire sanitaire hommes ;
- Un vestiaire sanitaire femmes ;

- Un bloc sanitaire ;
- Un local de stockage.

### Secteur salles de restauration

Il regroupe les salles à manger clients et privatives :

- 2 salles à manger clients dimensionnées pour une fréquentation de 700 pax le midi avec un taux de fréquentation de 50% sur la 1/2 heure de pointe et un taux de rotation de 1 soit 350 places assises ;
- 2 salles à manger dimensionnées pour 35 pax chacune à raison de 1,5 m<sup>2</sup>/pax ;

## Fonctionnement de la zone production par secteur

### Stationnement/voirie

Les stationnements existants ne sont pas modifiés mais le parking pool auto est déplacé et il est aménagé une place de stationnement protégée des intempéries.

Les voiries nécessaires pour les livraisons ainsi que les voiries piétonnes d'accès aux différents espaces du bâtiment font partie du projet.

### Aire de réception

La présence d'un quai n'est pas nécessaire car les véhicules de livraison possèdent des équipements pour la mise à niveau entre leur plate-forme et l'aire de réception.

L'aire de réception est composée d'une zone neutre munie d'une porte d'accès motorisée avec un oculus à hauteur de vue. La porte présente des qualités d'isolation thermique et d'étanchéité à l'air. L'aire de réception est nécessairement protégée par un auvent qui ne devra pas empêcher le camion de livraison de pouvoir s'approcher du bâtiment.

Il sera prévu une aire bétonnée pour l'accueil d'un groupe électrogène qui fait partie du projet. Celui-ci sera situé près du quai extérieur avec son espace délimité et son accessibilité depuis la voirie.

### Stockage

#### Hall de réception

Le hall de réception est aménagé entre le quai de réception, les locaux de stockage des denrées et l'espace d'enlèvement des compléments alimentaires.

On y effectue des activités de contrôle, de manipulation et de déballage. A cet effet, le hall de réception est en communication directe avec :

- Le bureau magasinier et le bureau gestion des stocks ;
- Le local stockage manutention ;
- Le local pain, accessible directement depuis l'extérieur pour le livreur avec un deuxième accès côté intérieur qui permet via le circuit court, de rejoindre le secteur distribution ;
- Le sanitaire livreur ;
- Les espaces de stockage entretien, usage unique, matériels et réformes, stockage divers ;
- Les réserves (épicerie, CF)

### Secteur stockage

Ce secteur accessible via une circulation depuis le hall de réception, possède 3 sous-unités :

- Stockage des denrées à température ambiante (épicerie, boissons, vins fins) ;
- Stockage des denrées à température dirigée (chambres froides positives et négatives) ;
- Stockage des divers (produits d'entretien, usage unique, réforme, matériel neuf).

Le stockage des denrées à température ambiante s'effectue dans des locaux ventilés et il existe un circuit court depuis ces locaux pour rejoindre directement le secteur distribution.

Le stockage des denrées à température dirigée s'effectue via un sas réfrigéré, dans des enceintes réfrigérées qui possèdent un affichage extérieur de la température, un système d'alarme avec report vers une astreinte, une évacuation des condensats reliée au système d'évacuation des eaux usées. L'enregistrement des températures des enceintes est obligatoire et est reporté au bureau du chef. Le niveau fini du sol des chambres froides est obligatoirement au même niveau que les locaux adjacents (pas de ressaut) et les chambres froides négatives sont donc traitées en conséquence (isolation thermique et ventilation). Les chambres froides sont indépendantes et les espaces entre les cloisons ou entre les cloisons et le plafond sont obturés de façon à garantir l'hygiène et faciliter l'entretien. Les portes d'accès possèdent une largeur suffisante pour le passage d'un chariot ou d'un transpalette (1 m<sup>2</sup> minimum).

### Secteur prétraitement

Ce secteur est situé en aval du secteur stockage et en est séparé par le stockage réfrigéré sorties de jour qui reçoit les produits



déconditionnés en attente de transformation. Il comprend deux locaux séparés et un espace de stockage :

- Déconditionnement/déboitage qui effectue les opérations d'ouverture des boîtes et de déconditionnement des films ou sachets des denrées. Ce local est en lien avec le local déchet organique ;
- Légumerie où l'on effectue les opérations de désinfection, lavage, épluchage des fruits et légumes avant leur mise à disposition en préparation froide ou chaude. Ce local est également en lien avec le local déchet organique ;
- Un stockage en armoires froides qui permettent de stocker les entamés et les légumes préparés avant leur acheminement vers les zones de production froide et chaude.

## Secteur production

Le secteur production comprend :

- La préparation froide et sa chambre froide produits finis ;
- La préparation chaude ou cuisson avec ses armoires de maintien en température ;
- Le bureau du chef de cuisine ;
- Un local ménage.

La préparation froide est maintenue à température dirigée, on y effectue les opérations de tranchage, coupe, dressage, assemblage des hors d'œuvre fromages, desserts, sandwiches, etc.

La cuisson est un local de forme plutôt rectangulaire avec piano central afin de limiter les déplacements du personnel. Il est muni des fluides nécessaires pour assurer la production des repas (électricité, gaz, eau froide, eau adoucie pour les fours), il possède les protections suffisantes contre les risques d'incendie (extinction friteuses) et il est ventilé par un système de plafond filtrant. Le local est en communication avec l'espace plonge batterie et batterie propre du secteur lavage.

L'accès du personnel à ces locaux se fait à travers un sas propre équipé avec un lave-main à commande non manuelle.

Une attention particulière doit être portée sur l'accès à la lumière naturelle dans ces espaces en 1<sup>er</sup> jour ou second jour.

Le bureau du chef de cuisine est positionné de telle façon à ce qu'il puisse avoir via une baie vitrée, une vue sur les espaces de production (froide et chaude).

## Secteur distribution

Le secteur distribution permet de délivrer les repas aux convives. Il comprend :

- Un libre-service linéaire pour les plats chauds avec un espace grillades et fritures ;
- Des scrambles pour les entrées et desserts.

Il débouche sur des caisses en sortie à raison de deux caisses (1 caisse par salle à manger).

L'office des salles à manger privatives est en lien avec le secteur distribution et devra permettre le dressage et le lavage de la vaisselle dédiée à ces salles. Il est équipé pour le maintien au chaud et au froid et le service est réalisé à table.

## Secteur lavage

Il permet d'assurer le nettoyage et la désinfection de la vaisselle sale en provenance des salles à manger et la batterie sale en provenance des locaux de préparation et prétraitement.

Les zones dépose plateau sont équipées de tapis roulant (convoyeur) et équipées de « tri participatif » qui doivent permettre de réaliser une partie du débarrasage des plateaux.

Les laveries sont équipées d'une machine à laver type convoyeur muni d'un condenseur de buées avec récupérateur d'énergie et il existe un espace permettant également de stocker les plateaux sur échelles de façon à pallier les dysfonctionnements éventuels.

Enfin, la sortie des convoyeurs permet de diriger la vaisselle propre dans un local de stockage spécifique qui est également accessible depuis les espaces de prétraitement et préparation.

La plonge batterie sera équipée d'un lave-batterie à granules et d'une plonge batterie à 2 bacs. Le stockage de la batterie propre s'effectuera dans un local séparé avec du rayonnage.

Les locaux sont en lien direct avec le local déchets organiques.

## Secteur déchets

Le secteur déchets est composé de :

- Un local déchet organique réfrigéré ;
- Un local déchets recyclables.

Il est nécessaire de prévoir des stockages intermédiaires tampons dans les secteurs prétraitement (déboitage, légumerie), production (préparation froide et chaude).

Les locaux déchet possèdent nécessairement une issue sur l'extérieur vers l'aire d'enlèvement. Le local déchets organiques est climatisé et ventilé.

## Secteur personnel

Ce secteur regroupe l'ensemble des locaux nécessaire à la gérance de la restauration collective. Il est composé de :

- Vestiaires et sanitaires personnel et sous-traitants ;

- Salle de détente personnel ;
- Locaux linge propre et sale ;
- Lingerie ;
- Local ménage.

Les vestiaires et sanitaires sont différenciés par sexe. Les vestiaires sont équipés de casiers permettant une séparation physique entre les tenues de ville et de travail.

La salle de détente du personnel est aménagée avec plan de travail, évier, machine à café et réfrigérateur.

Les locaux linge propre et linge sale sont aménagés dans deux locaux distincts de telle sorte qu'il ne puisse y avoir de contact entre le linge propre, sale et les tenues de ville.

### **Secteur locaux techniques**

Il regroupe l'ensemble des locaux nécessaire à la production, distribution des fluides et énergie :

- Chauffage et ECS ;
- Local électrique (TGBT) ;
- Ventilation et traitement d'air ;
- Local informatique ;
- Local compresseur frigorifiques.

L'accès à ces locaux se fait directement depuis l'extérieur sans avoir à pénétrer dans l'enceinte du bâtiment et leur accès (porte) doit permettre de remplacer le matériel aisément durant la durée de vie des équipements.

## **Exigences architecturales**

Les extensions seront implantées en continuité des bâtiments et devront par conséquent s'harmoniser architecturalement avec les existants. Dans le cadre du projet, le concepteur s'attachera à étudier et à proposer une harmonisation des types de couverture et reprendre notamment une partie des couvertures existantes.

Un soin particulier devra être apporté au traitement des façades.

Le concepteur devra proposer une architecture de qualité intégrant les contraintes des bâtiments voisins. Toutefois, le choix des matériaux et le traitement architectural d'ensemble sont laissés à l'appréciation du concepteur.

## **6.2 CONTRAINTES TECHNIQUES**

### **Contraintes techniques et réglementaires**

Les réglementations applicables à l'opération sont les suivantes :

- Code de l'urbanisme ;
- Code du travail pour les locaux de production ;
- Code de la construction et de l'habitation ;
- Décret n° 2011-1461 du 07 novembre 2011 relatif à l'évacuation des personnes handicapées des lieux de travail en cas d'incendie ;
- Arrêté du 1er août 2006 fixant les dispositions prises pour l'application des articles R. 111-19 à R. 111-19-3 et R. 111-19-6 du code de la construction et de l'habitation relatives à l'accessibilité aux personnes handicapées des établissements recevant du public et des installations ouvertes au public lors de leur construction ou de leur création.
- Réglementation incendie : instruction militaire n°3100066/DEF/SGA/DRH-MD ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes de janvier 2014 (actualisation guide 2007) ;
- Mémento de normalisation des pratiques liées à la sûreté alimentaire « Food Defense » en restauration collective militaire du CERHéIA version janvier 2021 ;
- Guide du CETID de recommandations pour la programmation, la conception et la réalisation des ensemble de restauration du ministère des armées version A de juillet 2018 ;
- Guide INRS de 2007 conception des cuisines de restauration collective.

### **Accessibilité handicapés**

L'article R.4214-26 du code du travail impose que « les lieux de travail, y compris les locaux annexes, aménagés dans un bâtiment neuf soient accessibles aux personnes handicapées, quel que soit leur type de handicap ». De plus, l'arrêté du 27 juin 1994 impose, lors de construction ou d'aménagements de bâtiment, l'obligation de rendre accessible les lieux de travail aux personnes à mobilité réduite depuis les lieux de stationnement jusqu'à l'intérieur de chaque local.

## Réglementation thermique et environnementale

Le bâtiment sera soumis au Décret n°2021-1004 du 29 juillet 2021 relatif aux exigences de performance énergétique et environnementale des constructions de bâtiments en France métropolitaine ainsi qu'à l'arrêté du 4 août 2021 relatif aux exigences de performance énergétique et environnementale des constructions de bâtiments en France métropolitaine et portant approbation de la méthode de calcul prévue à l'article R. 172-6 du code de la construction et de l'habitation.

En outre, les ouvrages doivent répondre aux exigences suivantes liées au confort d'été : la température opérative intérieure en période d'occupation ne doit pas dépasser 28°C pendant plus de 50 heures par an et ne doit jamais dépasser 30 °C.

## Réglementation acoustique

Une attention particulière sera apportée aux points suivants :

- Traitement acoustique interne des salles de restauration et de la salle polyvalente avec production d'une notice acoustique détaillée permettant de s'assurer de la bonne intelligibilité en tout point des salles, l'absence d'écho franc ou écho flottant.

## Réseaux

Courant faibles : Une FEB TEI sera établie en concertation avec la DIRISI pour les installations et réseau courant faible. Celle-ci sera fournie au concepteur durant la phase conception du bâtiment.

## Contraintes d'exécution

Il est porté à l'attention du concepteur le contexte particulier de projet au sein d'un établissement de l'armée. Les travaux se déroulant en enceinte militaire, les accès au site sont restreints. Ils nécessitent l'obtention d'autorisations spécifiques et l'anticipation de ces démarches préalables à l'acquisition des autorisations. Le concepteur est responsable de cette contrainte aussi bien pour ses propres interventions, que pour celles des entreprises.

Une grande exigence sera portée sur les conditions de déroulement du chantier. Les problématiques du chantier (phasage, accès, approvisionnement, protections, et autres) seront intégrées dès la phase conceptuelle. Une gestion efficace des flux entrants et sortants du site permettra d'y poursuivre parallèlement et sans gêne les activités existantes sur le site. Concernant le déroulement des travaux et la gestion de chantier en eux-mêmes, ceux-ci ne devront pas produire de nuisances notoires pour le voisinage. À cette fin, le planning sera maîtrisé pour conditionner les travaux les plus bruyants ou induisant une gêne forte et le chantier et ces accès seront maintenus en un état exemplaire de propreté. En sus, le chantier sera parfaitement isolé par des clôtures en panneaux pleins. Un accès spécifique sera à déterminer pour le chantier. Les problématiques du chantier (accès, approvisionnement, protections, et autres) seront intégrées dès la phase conceptuelle. Les actions suivantes devront impérativement être respectées afin d'aboutir à un chantier à faibles nuisances :

- Information constante du Maître d'Ouvrage et obtention préalable de toutes les autorisations nécessaires : autorisation d'accès, permis feux, etc.) ;
- Limiter au maximum les bruits, vibrations, trafics, poussières et nuisances de toutes sortes ;
- Assurer la continuité de l'alimentation de tous les bâtiments en activité à proximité du site ;
- Aménager des accès piétons et routiers modificatifs si nécessaires pendant la durée des travaux ;
- Prévoir une protection du chantier suffisante ;
- Permettre en permanence l'accès aux véhicules d'incendie et de secours ;
- Concevoir une base vie rationnelle et optimisée de même qu'une zone de stockage efficiente ;
- Mener une gestion sélective des déchets : A cet effet, le concepteur devra établir un SOGED (Schéma d'organisation et de gestion de l'élimination des déchets de chantier). Celui-ci sera validé par le maître d'ouvrage lors de la mise au point des marchés.

## 6.3 EQUIPEMENTS TECHNIQUES ET CONFORT

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

L'énergie et les moyens de production nécessaires pour le chauffage, la ventilation et l'ECS seront choisis après réalisation d'une étude de faisabilité qui sera réalisée dès la phase APS.

Les systèmes de régulation du chauffage seront pilotés simplement.

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 ».

La production d'eau chaude devra être au plus près des points de puisage.

Les performances en termes d'acoustique sont mentionnées dans le programme technique détaillé.

## 6.4 SECURITE ET SURETE

### Sécurité des systèmes industriels

Au sein du ministère des armées, la réglementation impose l'homologation de tout système d'information avant sa mise en service opérationnelle. Cette décision d'homologation relève d'une Autorité Qualifiée SSI (AQSSI). Dans le cas des systèmes industriels d'infrastructure, la démarche d'homologation doit être intégrée au processus de l'opération d'infrastructure.

En première approche les systèmes identifiés seraient les suivants :

- Incendie ;
- Eclairage selon type de commande ou de traitement numérique sur le système ;
- Chauffage, ventilation, refroidissement ;
- Courants forts selon type de commande ou de traitement numérique sur le système ;
- Courants faibles (à voir avec la DIRISI et/ou SCA) ;
- Détection intrusion et alarmes (selon ce qu'il y a à protéger).

Certaines préconisations peuvent d'ores et déjà être prises pour la conception :

- Réseau dédié à chaque système, avec segmentation intrinsèque ;
- Pas de sans-fils et d'accès distants ;
- Sécurisation des locaux et matériels qui le nécessitent ;
- Configuration durcie des matériels qui le permettent.

### Sûreté

#### Site

La préservation des caractéristiques du site vis à vis de l'intrusion devra être respectée.

#### Locaux

Les contraintes de sûreté devront être conformes à l'arrêté du 9 août 2021 portant approbation de l'instruction générale interministérielle n°1300 sur la protection du secret de la défense nationale.

Par conséquent, l'entrepreneur mettra en place un système d'alarmes anti-intrusion qui sera relié au central téléphonique (ou dans des locaux adjacents) du poste de sécurité. Tous les dispositifs permettant le raccordement devront être en attente. La connexion au central téléphonique sera réalisée par les services internes du ministère des armées : la DIRISI.

#### Mesures de sécurité

Les travaux faisant l'objet du présent marché intéressent la défense nationale ; le titulaire doit en conséquence se conformer aux stipulations du C.C.A.G et du CCAP. Dans le cadre du présent marché, il doit faire preuve de la plus grande discrétion. A l'occasion de l'exécution des prestations, si ces personnels recevaient communication de renseignements ou documents confidentiels, ils seraient tenus de les maintenir secrets, vis à vis de toute personne n'ayant pas besoin de les connaître.

Le titulaire devra aussi signaler sans délai au MOA toute personne qui chercherait à les connaître à quelque titre que ce soit.

## 6.5 CONTRAINTES DE DURABILITE, MAINTENANCE ET EXPLOITATION

Le concepteur s'attachera à utiliser des matériaux simples, éprouvés et vieillissant bien. Concernant les matériaux de restauration collective, ceux-ci respecteront les dispositions législatives et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sanitaire des aliments et de restauration collective.

Le concepteur mettra en place une véritable stratégie de conception à coût global prenant en compte, dès le choix des principes techniques et matériaux, de l'impact sur la maintenance courante et le remplacement. Cette étude sera réalisée dès l'APD et mise à jour si nécessaire jusqu'au DCE.

Le maintien en bon état de fonctionnement et l'entretien du bâtiment et de ses équipements devront ainsi pouvoir être effectués de façon simple et en toute sécurité.

Le maître d'œuvre veillera concernant les façades à préconiser des matériaux faciles à nettoyer.

## 6.6 PHASAGE

Le phasage tel qu'il est proposé ci-dessous, permet de minimiser les locaux indisponibles et de ne pas avoir recours à une location de cuisine provisoire. A cet effet, les locaux du « pool auto – espace Atlas » doivent être construits en premier lieu de façon à libérer l'emprise de ces locaux existants dans le bâtiment à restructurer. Dans un deuxième temps, il est possible de créer les extensions sans impact sur le fonctionnement du bâtiment actuel. Enfin, la restructuration des locaux existants nécessitera la délocalisation des activités bar et salle polyvalente.

**Phase 1 :**

- Construction des extensions ;
- Réception des travaux ;
- Durée envisagée : 18 mois.

**Phase 2 :**

- Restructuration des locaux existants ;
- Durée envisagée : 12 mois.

## **6.7 PLANNING**

- Choix du maître d'œuvre : 10 mois ;
- Conception : 10 mois ;
- Travaux (construction et restructuration) : 30 mois compris congés et intempéries.

## **6.8 ENVELOPPE FINANCIERE PREVISIONNELLE AFFECTEE AUX TRAVAUX**

La part de l'enveloppe financière prévisionnelle du maître d'ouvrage affectée aux travaux est **de 6,36 M€ HT (MRC et mobilier non compris)** valeur novembre 2021.

## 7. ANNEXES

- DTA bâtiment 0025 ;
- Etat des surfaces bâtiment 025 ;
- Plan du génie de Tours bâtiment 025 ;
- Rapport géotechnique
- Plan géomètre
- Diagnostic amiante et plomb avant travaux
- Concept couleur Atlas