

TABLEAU DÉTAILLÉ DES SURFACES ET FICHES ESPACES



PROGRAMMATION • URBANISME • ARCHITECTURE
ASSISTANCE À LA MAÎTRISE D'OUVRAGE
7 rue Bannier - 45 000 ORLÉANS
contact@agence-narthex.fr
www.agence-narthex.fr
Tél. 02 38 62 78 15

SARL au capital de 90 000 €
SIRET n° 492 864 137 00020

PROGRAMME - ANNEXE

24 juillet 2023

TABLEAU DE SURFACE

CHU D'ANGERS - PÔLE MÉDICO-SOCIAL SAINT-NICOLAS

MAJ 10/07/2023

Inventaire des locaux nécessaires et propositions de surface sur le site principal

Dénomination		Nb	SU unit.	SU	Commentaires
ACCUEIL GÉNÉRAL DU SITE - "PLACE DU VILLAGE"				444 m² SU	
Accueil				94 m²	
A2	Accueil principal du site	1	50 m²	50 m²	Présence des guichets d'accueil, possibilité pour les personnes âgées de s'y asseoir
A3	Guichet d'accueil unique	1	4 m²	4 m²	Ouverture sur un hall
B2	Bureau agents d'accueil	1	16 m²	16 m²	À l'arrière du guichet d'accueil
B1	Responsable accueil et mandataire judiciaire	1	12 m²	12 m²	
B1	Bureau accompagnateurs	1	12 m²	12 m²	1 poste de travail pour 2 accompagnateurs
Activités centralisées résidents / familles				277 m²	Au niveau de l'accueil général du site
A4	Cafétéria des familles / cuisine des familles	1	40 m²	40 m²	Coin tisanerie et/ou distributeur ouvert aux familles, possibilité de partager un repas avec un résident (micro-onde à disposition)
A5	Terrasse extérieure avec préau	pm			Prolongation extérieure cafétéria
	Espace calme	1	30 m²	30 m²	Salon-bibliothèque
	Grande salle d'animation (yc sanitaires associés)	1	187 m²	187 m²	Salle polyvalente, capacité jusqu'à 110 personnes assises (à table) - Existant : salle polyvalente (bâtiment Eau Vive)
B3	Lieu de culte	pm			Dans bâtiment Provinces
	Espace associations / bénévoles	1	20 m²	20 m²	1 poste de travail à partager, rangement petit matériel
Pôle d'activités et de soins adaptés PASA				59 m²	14 places pour résidents hébergés (existant dans EV)
14 places				59 m²	Maintien des locaux existants dans le bâtiment Eau Vive
Locaux liés				14 m²	
U1	Sanitaires publics / résidents	2	5 m²	10 m²	
U5	Sanitaires personnel H/F	pm			mutualisé avec zone administrative et médicale
	Locaux ménage relai	1	4 m²	4 m²	à répartir
ZONE ADMINISTRATIVE et MÉDICALE				434 m² SU	
Équipe administrative				96 m²	9 postes
B1	Bureau individuel (travail - pas d'espace réception)	1	12 m²	12 m²	Suivi financier
B1	Bureau double (travail - pas d'espace réception)	1	16 m²	16 m²	Suivi qualité, Conseil en économie sociale (poste non présent en temps plein sur le site)
B1	Bureau partagé 3 personnes	1	20 m²	20 m²	Équipe logistique
B2	Bureaux encadrants avec réception jusqu'à 4 personnes	3	16 m²	48 m²	Gouvernance du pôle et Cadre supérieur de Santé / bureaux de passage
Pôle de consultation gériatologique (réception de patients)				58 m²	4 postes
M1	Espace d'attente	1	pm		À aménager dans les circulations
	Espace de consultations médicales	2	20 m²	40 m²	Équipés pour de la téléconsultation
M2	Espace de consultations paramédicales	1	18 m²	18 m²	Espace partagé ergothérapeute, pédicure, diététicienne, orthophoniste
	Salles de kinésithérapie	4	pm		Surface complétée dans les services partagés proche des unités
Bureaux équipe de soins et encadrants (espaces de travail sans réception public)				164 m²	27 postes
B1	Bureaux individuels	3	12 m²	36 m²	2 médecins, 1 pharmacien - 1 des bureaux doit pouvoir être adapté en chambre de garde
B1	Bureaux doubles	4	16 m²	64 m²	1 bureau partagé pour 2 secrétaires médicales et 1 pour les 2 préparateurs en pharmacie + 2 bureaux partagés pour les paramédicaux : ergothérapeute, diététicienne, orthophoniste, éducateur physique.
B1	Bureaux triples	2	20 m²	40 m²	1 bureau partagé psychologues : 3 postes pour 2,5 ETP
B1	Bureaux Équipe Mobile Fragilité EHPAD (EMFE)	2	12 m²	24 m²	1 bureau partagé interne / externes
	Bureaux Cadres de Santé (réception 2/3 personnes)	4	pm		Surface complétée dans les services partagés proche des unités
	Bureaux Médecins	4	pm		Surface complétée dans les services partagés proche des unités
Espaces de travail annexe				86 m²	
B4	Grande salles de réunion (capacité 30 personnes)	1	60 m²	pm	À mutualiser avec une salle d'animation
	Petites salles de réunion (capacité 12/15 personnes)	2	25 m²	50 m²	
B5	Espace repro	1	6 m²	6 m²	
B6	Archives	1	30 m²	30 m²	Archives conservées pendant 10 ans
	Local archives médicales	?			Archives mortes : voir rapprochement avec le CHU
Locaux liés				30 m²	
U1	Sanitaires publics / résidents	2	5 m²	10 m²	
P1	Local détente personnel	1	10 m²	10 m²	
U2	Sanitaires personnel H/F	2	3 m²	6 m²	
U5	Locaux ménage relai	1	4 m²	4 m²	



Inventaire des locaux nécessaires et propositions de surface sur le site principal

Dénomination		Nb	SU unit.	SU	Commentaires
RÉSIDENCE "NOUVELLES SOURCES" - EHPAD POLYVALENT				2 491 m² SU	
84 hébergements					
Maisonnée "Nouvelles Sources" n°1 - 2 fois 21 hébergements				1 165 m²	
Espaces résidents				1 036 m²	
Hameau de 21 résidents - zone hébergement					
f1 et H1	Hébergements individuels	21	21 m²	441 m²	Chambre avec cabinet de toilette (WC, douche et sanitaire)
Hameau de 21 résidents - zone hébergement					
f1 et H1	Hébergements individuels	19	21 m²	399 m²	
f1 et H1	Hébergement jumelé	1	45 m²	45 m²	2 chambres avec CDT individuel et entrée commune
Espaces de vie résidents					
H3	Salle à manger principale - 32 personnes	1	71 m²	71 m²	
H3	Salle à manger secondaire - 10 personnes	1	22 m²	22 m²	Espace extérieur en prolongation (terrasse ou balcon)
H5	Salons résidents / visiteurs	2	10 m²	20 m²	
H6	Salles de bains commune	2	17 m²	34 m²	
U1	Sanitaires patients/visiteurs	1	4 m²	4 m²	
Poste infirmier d'unité				45 m²	
M4	Poste infirmier / transmission	1	30 m²	30 m²	
M5	Salle de soins	1	15 m²	15 m²	
Locaux liés				84 m²	Centralisés par rapport à l'unité
Locaux logistique hôtelière					
U3	Espace logistique d'unité	1	10 m²	10 m²	
U7	Office relai	1	15 m²	15 m²	
U5	Local "sale"	1	15 m²	15 m²	
U5	Local lave-bassin	2	4 m²	8 m²	
U4	Local "propre"	1	15 m²	15 m²	
Locaux personnel					
U2	Sanitaires personnel H/F	2	3 m²	6 m²	
P2	Local de pause personnel	1	15 m²	15 m²	
Maisonnée "Nouvelles Sources" n°2 - 2 fois 21 hébergements				1 165 m²	
2 hameaux de 21 résidents - Organisation identique "Nouvelles Sources" n°1					
Espaces et services partagés pour résidents "Nouvelles Sources"				161 m² SU	
Activités et locaux de proximité					
A6	Salles d'animation	1	50 m²	50 m²	Capacité 20-25 personnes - animations diverses
B3	Bureau/atelier animateurs	1	12 m²	12 m²	1 poste de travail et rangements divers
A7	Local bien-être / esthétique	1	15 m²	15 m²	
A8	Salle multifonction	1	12 m²	12 m²	Pour des entretiens soignants/familles, de petites réunions, des repas des résidents avec leur famille en toute intimité (plateau de l'EHPAD). À positionner à proximité d'un office relai d'unité
B2	Bureaux Cadres de Santé (réception 2/3 personnes)	1	14 m²	14 m²	À positionner près d'un poste de soins d'unité
B1	Bureaux Médecins	1	12 m²	12 m²	À positionner près d'un poste de soins d'unité
M3	Salles de kinésithérapie	1	40 m²	40 m²	À répartir pour un accès facile de tous les résidents
U4	Rangement	1	6 m²	6 m²	Coin bureau intégré pour le kiné (2,5 ETP) Local associé à chaque salle kiné
Locaux liés					
	Sanitaires résidents / personnel	pm			mutualisé avec ceux des unités d'hébergement
	Local ménage	pm			mutualisé avec ceux des unités d'hébergement

Inventaire des locaux nécessaires et propositions de surface sur le site principal

	Dénomination	Nb	SU unit.	SU	Commentaires
	RÉSIDENCE "NOUVEAUX JARDINS DE LA DOUTRE" - EHPAD POLYVELNT, TEMPORAIRE ET ALZHEIMER 112 hébergements : 74 polyvalents, 10 temporaires, 28 orientés "Alzheimer"			3 680 m ² SU	
	Maisonnée "Nouveaux JDD" n°1 - 2 fois 21 hébergements 2 hameaux de 21 résidents - Organisation identique "Nouvelles Sources" n° 1			1 165 m ²	
	Maisonnée "Nouveaux JDD" n°2 - 17+15+10 hébergements (10 temporaires)			1 177 m ²	17 lits et quelques locaux supports existants dans JDD
	Espaces résidents			1 048 m ²	
	Hameau de 10 résidents en hébergement temporaire				
t1 et H2	Hébergements individuels	10	21 m ²	210 m ²	Chambre avec cabinet de toilette (WC, douche et sanitaire)
	Espaces de vie patients temporaire				
H4	Salle à manger avec cuisine - 10 personnes	1	30 m ²	30 m ²	Espace extérieur en prolongation (terrasse ou balcon)
H5	Salons résidents / visiteurs	1	10 m ²	10 m ²	Dilatation de la circulation
H6	Salles de bains commune	1	17 m ²	17 m ²	Baignoire, douche allongée
U1	Sanitaires patients/visiteurs	1	4 m ²	4 m ²	
	Hameau de 32 résidents - zone hébergement				
0	Hébergements individuels existants	17	21 m ²	357 m ²	Chambres existantes JDD
t1 et H2	Hébergements individuels	13	21 m ²	273 m ²	Chambre avec cabinet de toilette (WC, douche et sanitaire)
t1 et H2	Hébergement jumelé	1	45 m ²	45 m ²	2 chambres avec CDT individuel et entrée commune
	Espaces de vie patients permanents				
H3	Salle à manger - 32 personnes	1	71 m ²	71 m ²	Pour des prises en charges différenciées
H5	Salon résidents / visiteurs	1	10 m ²	10 m ²	Espace extérieur en prolongation (terrasse ou balcon)
H6	Salle de bains commune	1	17 m ²	17 m ²	Dilatation de la circulation
U1	Sanitaires patients/visiteurs	1	4 m ²	4 m ²	Baignoire, douche allongée
	Poste infirmier			45 m ²	
M4	Poste infirmier / transmission	1	30 m ²	30 m ²	Espace "administratif", transmission d'équipe (12 à 14 personnes), postes de travail infirmières et médecins
M5	Salle de soins	1	15 m ²	15 m ²	Préparation des soins
	Locaux liés			84 m ²	Centralisés par rapport à l'unité
	Locaux logistique hôtelière				
U3	Espace logistique d'unité	1	10 m ²	10 m ²	Zone arrivée/départ des différents flux (chariots)
U7	Office relai	1	15 m ²	15 m ²	Préparation petit-déjeuner et goûters (épicerie), réchauffage ponctuelle repas, pailasse, rangement, LV
U5	Local "sale"	1	15 m ²	15 m ²	Espace chariots de petits déjeuners et repas + chariot pour vaisselle en salle à manger (=5 chariots)
U6	Local lave-bassin	2	4 m ²	8 m ²	Linge sale / ménage / déchets
U4	Local "propre"	1	15 m ²	15 m ²	À positionner au plus près des hébergement
	Locaux personnel				
U2	Sanitaires personnel H/F	2	3 m ²	6 m ²	Linge + incontinence, matériel de contention et de positionnement + petit matériel divers
P2	Local de pause personnel	1	15 m ²	15 m ²	Pause café/déjeuner - 5/6 personnes en simultané
	Maisonnée "Nouveaux JDD" n°3 - 2 fois 14 hébergement orientés "Alzheimer"			1 177 m ²	Maintien des locaux existants au RDC du bâtiment Jardin de la Douvre
	2 hameaux de 14 hébergements "Alzheimer" existants				
	Espaces et services partagés pour résidents "Nouveaux JDD"			161 m ² SU	Appui sur quelques locaux existant dans le bâtiment actuel Jardins de la Douvre
	Besoins identiques "Nouvelles Sources"				
	RÉSIDENCE "EAU VIVE" - USLD 90 hébergements			2 382 m ² SU	90 lits (répartition actuelle 23 + 40 + 27)
	Maisonnées "Eau vive"			2 221 m ²	
	Organisation actuelle en 3 maisonnées de 23 + 40 + 27 lits				Configuration actuelle de l'hébergement
	Espaces et services partagés pour résidents "Eau vive"			161 m ² SU	À aménager dans le bâtiment Eau vive dan les espaces libérés
	Besoins identiques "Nouvelles Sources"				

Inventaire des locaux nécessaires et propositions de surface sur le site principal

Dénomination		Nb	SU unit.	SU	Commentaires	
LOCAUX RÉSERVÉS AUX PERSONNELS		273 m² SU				
Espaces de détente + studios		225 m²				
P3	Salle de repos pour le personnel	1	40 m²	40 m²	Terrasse en extérieure en prolongation.	
P4	Office de préparation self	1	15 m²	15 m²		
P5	Zone de distribution, point de vente	1	20 m²	20 m²		
P6	Salle à manger du personnel	1	80 m²	80 m²	Capacité de 50 places assises, terrasse extérieur pour 10 à 15 personnes en prolongation.	
U2	Sanitaires personnel H/F	2	3 m²	6 m²		
U5	Local ménage relai	1	4 m²	4 m²		
P7	Studios pour étudiants	3	20 m²	60 m²	Accès facile en dehors des heures de journées;	
Locaux syndicaux		48 m²				pour les 5 syndicats en relais des locaux existants sur le CHU Potentiellement 4 locaux syndicaux (plus de 200 agents, donc un bureau pour chaque organisation syndicale qui le demande) sur le site sanitaire à trouver à proximité
B1	Bureaux syndicaux	4	12 m²	48 m²		
	Salle de réunion	pm				
	Sanitaires personnel H/F	pm				
LOGISTIQUE CENTRALE - SITE PRINCIPAL		1 208 m² SU				
Zone logistique principale						
E1	Cour logistique principale au Nord du site	1	500 m²		Espace extérieur, Accès depuis la rue Ambroise Paré À hauteur de haillon, dimensionné pour entrées / sorties Au sein de la cour logistique du Nord, couvert et à l'abri des intempéries à destination des services techniques du CHU ou des entreprises extérieures nécessitant une proximité	
	Quai de déchargement	1	60 m²			
	Zone couverte	1	40 m²			
E2	Stationnements pour intervenants logistique	2	25 m²			
Locaux d'arrivée/départ en lien avec la zone logistique extérieure		200 m²				
L1	Local dépose livraisons et attente enlèvements	1	70 m²	70 m²	Linge, pharmacie et livraisons diverses. En attente de finalisation d'estimation des volumes.	
L2	Local déchets pour le site principal	1	130 m²	130 m²	Dépose des poubelles dans divers bacs OM/DASRI/recyclage, zone biodéchets et zone de nettoyage des bacs.	
Unité centrale relai (cuisine) pour l'ensemble du site de Saint-Nicolas		350 m²				
C1	Local de réception / de départ des armoires	1	36 m²	36 m²	Armoires isothermes de transports des repas.	
C2	Local épicerie	1	6 m²	6 m²	Stockage produit pâtisserie	
C3	Espace chambres froides	1	45 m²	45 m²	Pour plats préparés et denrées périssables.	
C4	Local stockage vaisselle et matériel	1	20 m²	20 m²		
C5	Atelier pâtisserie	1	15 m²	15 m²		
C6	Zone de préparation portions	1	18 m²	18 m²	Mise en portions individuelles des hors d'œuvre et dessert	
C3	Chambre froide de jour	1	9 m²	9 m²	Stockage des produits portionnés avant placement en chariots	
C7	Zone allotissement	1	42 m²	42 m²		
B1	Bureau responsable	1	8 m²	8 m²		
C8	Stockage chariots	1	50 m²	50 m²		
C9	Unité centrale de lavage	1	55 m²	55 m²	Lavage chariots, plonge et vaisselle.	
C10	Local déchets	1	12 m²	12 m²	à confirmer selon la proximité avec le local poubelle du site	
C11	Vestiaire personnel cuisine femmes (casiers plus douches)	1	14 m²	14 m²	8 à 12 personnes - 70 % de femmes / 30 % d'hommes	
C11	Vestiaire personnel cuisine hommes (casiers plus douches)	1	10 m²	10 m²		
C12	Salle de pause personnel cuisine	1	10 m²	10 m²		
Pharmacie pour l'ensemble du site de Saint-Nicolas		50 m²				
L3	Pharmacie / Dispositifs médicaux	1	50 m²	50 m²	En attente de précision	
Entretien et maintenance du site pour l'ensemble du site de Saint-Nicolas		80 m²				
L4	Atelier petites réparations	1	30 m²	30 m²	Petit atelier, stockage matériel 1 ères nécessités	
B1	Bureau atelier	1	12 m²	12 m²	Bureau en lien avec atelier avec 2 postes de travail pour technicien, gestionnaire GMAO	
L10	Réserve atelier (stockage déporté)	1	3 m²	3 m²	Stockage relai de l'atelier central pour les zones les plus éloignées	
L5	Local ménage central pour les équipes internes	1	15 m²	15 m²	Stockage matériel divers et machines volumineuses, 2 autolaveuses (siphon de sol)	
L6	Local ménage prestataire extérieur	1	20 m²	20 m²	Stockage matériel et produits (machine à laver, sèche linge, siphon de sol pour autolaveuse), 5 chariots de ménage pour les intervenants	
Entretien linge résidents pour l'ensemble du site Saint-Nicolas		28 m²				
L7	Lingerie, atelier couture	1	18 m²	18 m²	Zone bureau et zone lingerie/couture	
L8	Dressing	1	10 m²	10 m²		
Réserves diverses pour le site principal		180 m²				
L9	Réserve matériel ergothérapie	1	40 m²	40 m²	Lit, chaise, matelas, etc.. Dépôt provisoire des affaires personnelles d'un résident décédés en attente d'enlèvement par la famille.	
L10	Réserve consommables divers	1	40 m²	40 m²		
L10	Réserve mobilier chambres et bagagerie	1	40 m²	40 m²		
L10	Réserve matériel divers activités	1	20 m²	20 m²	Table de jardin, barbecue...	
L10	Réserve activités extérieures	1	40 m²	40 m²		
Vestiaires personnel pour le site principal		320 m²				Dans le bâtiment Eau Vive : vestiaires existants et locaux à côté
L11	Livraison tenues anonymisées	1	40 m²	40 m²	Estimation 262 personnes - 80 à 90 % de femmes / 10 à 20 % d'hommes	
L12	Vestiaires femmes - espaces casiers	1	165 m²	165 m²		
L12	Vestiaires femmes - espaces douches	1	60 m²	60 m²		
L12	Vestiaires hommes - espaces casiers	1	37 m²	37 m²		
L12	Vestiaires hommes - espaces douches	1	18 m²	18 m²		

Inventaire des locaux nécessaires et propositions de surface sur le site principal

Dénomination		Nb	SU unit.	SU	Commentaires
LOCAUX TECHNIQUES - à ajuster avec le projet architectural					
Chaufferie					
Locaux CTA					
Locaux centraux VDI					
Groupe électrogène					
Stockage bouteilles fluides médicaux					
ESPACES EXTÉRIEURS					
Espaces d'agrément					
E3	Espaces paysagers de déambulation	1			Espaces extérieurs à réaménager
E4	Parcours de marche	1			
	Espace extérieur dédié aux unités Alzheimer	1			Existant
Stationnements					
E5	Stationnements / dépôt-minute ambulances et PMR	3	35 m²	105 m²	À proximité de l'accueil
E6	Stationnements réservés	5	25 m²	125 m²	1 place minibus et 3 véhicules de tourisme du CHU + 1 place pour le médecin de garde (avec recharge électrique)
E6	Stationnement véhicules	A minima 115 places	25 m²	A minima 2 875	Stationnement mutualisé personnels et visiteurs, a minima maintien de la capacité existante sur les deux sites (120 places aujourd'hui)
E7	Garage sécurisé pour vélos	1			

Inventaire des locaux nécessaires et propositions de surface pour le site annexe

Dénomination	Nb	SU unit.	SU	Commentaires
RÉSIDENTE "PROVINCES" - EHPAD POLYVALENT 124 hébergements			3 987 m² SU	
3 maisonnées EHPAD existantes = 40 + 40 + 44 hébergements				Surface existante
ACCUEIL DE JOUR / ACCUEIL HALTE-RÉPIT			125 m² SU	2 x 6 places pour personnes âgées extérieures à adapter en fonction de la place disponible dans l'existant
Espaces résidents accueil de jour				
Espace d'activités	1	40 m²	40 m²	6 résidents
Espace calme	1	15 m²	15 m²	2-3 fauteuils de repos
Espaces résidents accueil "halte-répit"				
Espace d'activités	1	40 m²	40 m²	6 résidents
Espace calme	1	15 m²	15 m²	2-3 fauteuils de repos
Espaces pour les résidents partagés entre les deux accueils				
Cuisine thérapeutique	1	15 m²	15 m²	Partagé
Jardin sécurisé attenant	pm			
Locaux supports (patients)				Voir possibilité de mutualisation selon organisation
Sanitaires résidents et visiteurs	pm			
Cabinet de toilette	pm			
Locaux supports (personnel)				Voir possibilité de mutualisation selon organisation
Sanitaires personnel	pm			
Rangement	pm			
Local ménage	pm			
ESPACES ET SERVICES PARTAGÉS POUR RÉSIDENTS			270 m² SU	À répartir au sein des unités (résidents site annexe)
Activités et locaux de proximité				
Salles d'animation	1	40 m²	40 m²	Capacité 20-25 personnes - animations diverses
Bureau/atelier animateurs	1	12 m²	12 m²	1 poste de travail et rangements divers
Local bien-être / esthétique	1	28 m²	28 m²	Surface existante
Salles à manger des familles	1	12 m²	12 m²	Pour des repas des résidents avec leur famille en toute intimité ou pour des entretiens soignants/familles. À positionner à proximité d'un office relai d'unité
Lieu de culte	1	88 m²	88 m²	Surface existante
Bureau Cadres de Santé (réception 2/3 personnes)	1	14 m²	14 m²	À positionner près d'un poste de soins d'unité
Bureau Médecins	1	12 m²	12 m²	À positionner près d'un poste de soins d'unité
Salle de kinésithérapie	1	58 m²	58 m²	Surface existante
Rangement	1	6 m²	6 m²	Local associé à la salle kiné
LOGISTIQUE			382 m² SU	
Espaces extérieurs				
Cour logistique annexe	1	300 m²		Arrière du bâtiment Provinces
Zone logistique du site annexe (espace couvert)	1	40 m²		Au sein de la cour logistique du site annexe, couvert et à l'abri des intempéries
Cour et stationnement pompes funèbres	1	50 m²		à l'emplacement actuel (devant bâtiment Provinces)
Prise en charge des décès (pour l'ensemble de Saint-Nicolas)			158 m²	Surface existante
Chambre mortuaire	1	70 m²	70 m²	Surface existante - 4 chambres + 1 laboratoire
Lieu de culte	1	88 m²	88 m²	Surface existante
Linge site annexe			30 m²	à installer dans les zones à réaménager
Logistique linge (arrivée / départ)	1	30 m²	30 m²	
Déchets site annexe			33 m²	à installer dans les espaces existants
Local poubelle OM	1	15 m²	15 m²	8 bacs 770 litres
Local DASRI	1	2 m²	2 m²	2 bacs répartis 770 litres
Local poubelle recyclage (cartons, papier, plastiques)	1	6 m²	6 m²	3 bacs 770 litres
Local nettoyage bacs	1	10 m²	10 m²	
Réserves diverses site annexe			70 m²	à installer dans les espaces existants
Réserve matériel divers (activités, rééducation et chambres)	1	50 m²	50 m²	
Réserve activités extérieures	1	20 m²	20 m²	Table de jardin, barbecue...
Vestiaires personnel site annexe			91 m²	à installer dans les zones à réaménager
Livraison tenues anonymisées	1	20 m²	20 m²	
Vestiaires femmes - espaces casiers	1	41 m²	41 m²	
Vestiaires femmes - espaces douches	1	15 m²	15 m²	
Vestiaires hommes - espaces casiers	1	9 m²	9 m²	
Vestiaires hommes - espaces douches	1	6 m²	6 m²	Estimation 65 personnes - 80 à 90 % de femmes / 10 à 20 % d'hommes
Surface utile à réaffecter			368 m² SU	
TOTAL surface utile existante			5 132 m² SU	En fonction des réaménagements, la surface utile peut être amenée à évoluer à la marge
ESPACES EXTÉRIEURS				
Espaces d'agrément				
Espaces paysagers de déambulation	1			Espaces existants
Espaces extérieurs dédiés aux accueils de jour	1			Existant
Stationnements				
Stationnement ambulances et PMR	1			À proximité d'une entrée du bâtiment
Stationnement véhicules	Selon possibilité du site			Pas de stationnement réservé, mutualisé personnel et visiteurs

Les espaces décrits dans les fiches qui suivent se réfèrent à un local type ou un ensemble de locaux similaires pour un type d'activité. Le tableau des besoins indique pour chaque local une référence de fiche espace.

Chaque fiche précise les points suivants :

- **Activités**

Données sur l'usage du local : sa fonction, les utilisateurs et usagers et ses contraintes de positionnement au sein du bâtiment.

- **Gabarits et traitements**

Caractéristiques architecturales et/ou techniques concernant les gabarits et les revêtements. Par défaut, le gabarit de chaque local (hauteur minimale, charges et accès) est défini par la réglementation en vigueur et les revêtements de sol sont classés de manière performentielle selon le classement UPEC.

Certains éléments peuvent être renseignés car liés à un usage : les hauteurs libres minimales, la largeur des portes par rapport à un usage, le mode de fermeture des portes...

- **Confort**

Il s'agit de définir les attentes en termes d'éclairage, d'acoustique et de confort climatique. De manière générale, l'éclairage naturel est toujours privilégié et doit être complété, si nécessaire, par des dispositifs d'occultation. Les niveaux d'éclairage sont donnés à titre indicatif et visent à répondre aux besoins de confort des usagers avant tout.

- **Composants du bâtiment**

Les fiches précisent les besoins en électricité et plomberie définies par l'usage des espaces et les équipements qui seront installés.

- **Équipements**

Cette partie précise les équipements nécessaires aux activités futures du local et distingue clairement les équipements qui seront inclus dans le marché des travaux et les équipements qui seront installés ultérieurement. L'ensemble de ces équipements, compris ou non compris dans le marché, doit permettre aux concepteurs de mieux appréhender la configuration de l'espace.

- **Observations**

Remarques particulières sur l'activité décrite dans la fiche.

La description des espaces, faite au travers des fiches, ne donne que des indications générales importantes à l'élaboration du projet afin de permettre aux concepteurs de vérifier rapidement les spécificités de chaque local.

Ces fiches ont vocation de devenir, au fur et à mesure des études de conception, **un outil de communication privilégié entre le maître d'ouvrage, les utilisateurs et l'équipe de maîtrise d'œuvre** en faisant "vivre" ces fiches, c'est à dire en détaillant les différents items au fur et à mesure de l'avancement de l'étude.

Certaines données (comme l'acoustique par exemple) sont renseignées de manière qualitative pour sensibiliser les concepteurs sur des confort d'usage recherchés, il conviendra ensuite au maître d'œuvre de définir des valeurs cibles.

SOMMAIRE DES FICHES ESPACES

Code	Type de Local	Zone fonctionnelle
A1	Circulations	Pour l'ensemble de l'EHPAD
A2	Accueil principal du site	ACCUEIL GÉNÉRAL DU SITE
A3	Guichet d'accueil unique	ACCUEIL GÉNÉRAL DU SITE
A4	Cafétéria des familles / cuisine des familles	ACCUEIL GÉNÉRAL DU SITE
A5	Espace calme	ACCUEIL GÉNÉRAL DU SITE
A6	Salle d'animation	ESPACES ET SERVICES PARTAGÉS POUR RÉSIDENTS
A7	Local bien-être / esthétique	ESPACES ET SERVICES PARTAGÉS POUR RÉSIDENTS
A8	Salle multifonction	ACCUEIL GÉNÉRAL DU SITE
B1	Bureaux de travail sans réception de public	Dans l'ensemble de l'établissement
B2	Bureaux de travail avec réception de public	ACCUEIL GÉNÉRAL DU SITE et ZONE ADMINISTRATIVE ET MÉDICALE
B3	Bureaux de travail avec rangements	ACCUEIL GÉNÉRAL DU SITE et ESPACES ET SERVICES PARTAGÉS POUR RÉSIDENTS
B4	Petites salles de réunion	ZONE ADMINISTRATIVE et MÉDICALE
B5	Espace repro	ZONE ADMINISTRATIVE et MÉDICALE
B6	Archives	ZONE ADMINISTRATIVE et MÉDICALE
M1	Espace de consultations médicales	ZONE ADMINISTRATIVE et MÉDICALE
M2	Espace de consultations paramédicales	ZONE ADMINISTRATIVE et MÉDICALE
M3	Salles de kinésithérapie	ESPACES ET SERVICES PARTAGÉS POUR RÉSIDENTS
M4	Poste infirmier / transmission	HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT
M5	Salle de soins	HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT
H1	Hébergement individuel	HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT
H2	Cabinet de toilette des hébergements	HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT
H3	Salles à manger des résidents	HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT
H4	Salle à manger des résidents avec cuisine	HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT
H5	Salons résidents / visiteurs	HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT
H6	Salles de bains commune	HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT
P1	Local détente personnel	ZONE ADMINISTRATIVE et MÉDICALE
P2	Local de pause personnel	HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT
P3	Salle de repos pour le personnel	LOCAUX RÉSERVÉS AUX PERSONNELS
P4	Office de préparation / self	LOCAUX RÉSERVÉS AUX PERSONNELS
P5	Zone de distribution, point de vente	LOCAUX RÉSERVÉS AUX PERSONNELS
P6	Salle à manger du personnel	LOCAUX RÉSERVÉS AUX PERSONNELS
P7	Studios pour étudiants	LOCAUX RÉSERVÉS AUX PERSONNELS

Code	Type de Local	Zone fonctionnelle
U1	Sanitaires publics / résidents	Répartis dans l'ensemble de l'EHPAD
U2	Sanitaires personnel H/F	Répartis dans l'ensemble de l'EHPAD
U3	Espace logistique d'unité	HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT
U4	Locaux divers utilitaires - propre	Répartis dans l'ensemble de l'EHPAD
U5	Locaux divers utilitaires - sale	Répartis dans l'ensemble de l'EHPAD
U6	Local lave-bassin	HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT
U7	Office relai	HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT
C1	Local de réception et local de départ des livraisons de repas	LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)
C2	Local épicerie	LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)
C3	Chambres froides	LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)
C4	Local stockage vaisselle et matériel	LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)
C5	Atelier pâtisserie	LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)
C6	Zone de préparation portions	LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)
C7	Zone allotissement	LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)
C8	Stockage chariots	LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)
C9	Unité centrale de lavage	LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)
C10	Local déchets	LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)
C11	Vestiaire du personnel de la cuisine	LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)
C12	Salle de pause du personnel de la cuisine	LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)
L1	Local dépose livraisons et attente enlèvements	LOGISTIQUE
L2	Local déchets pour le site principal	LOGISTIQUE
L3	Pharmacie / Dispositifs médicaux	LOGISTIQUE CENTRALE - PHARMACIE
L4	Atelier petites réparations	LOGISTIQUE CENTRALE - MAINTENANCE/ENTRETIEN
L5	Local ménage central pour les équipes internes	LOGISTIQUE CENTRALE - MAINTENANCE/ENTRETIEN
L6	Local ménage prestataire extérieur	LOGISTIQUE CENTRALE - MAINTENANCE/ENTRETIEN
L7	Lingerie, atelier couture	LOGISTIQUE - LINGE
L8	Dressing	LOGISTIQUE - LINGE
L9	Réserve matériel ergothérapie	LOGISTIQUE - RÉSERVES
L10	Réserves centrales diverses	LOGISTIQUE - RÉSERVES
L11	Livraison tenues anonymisées	LOGISTIQUE - VESTIAIRES
L12	Vestiaires	LOGISTIQUE - VESTIAIRES
L13	Locaux techniques	

Code	Type de Local	Zone fonctionnelle
E1	Cour logistique principale dont quai de déchargement	ESPACES EXTÉRIEURS
E2	Stationnements pour intervenants logistique	ESPACES EXTÉRIEURS
E3	Espaces paysagers de déambulation	ESPACES EXTÉRIEURS
E4	Parcours de marche	ESPACES EXTÉRIEURS
E5	Stationnements / dépôt-minute ambulances et PMR	ESPACES EXTÉRIEURS
E6	Stationnement véhicules dont stationnements réservés	ESPACES EXTÉRIEURS
E7	Garage sécurisé pour vélos	ESPACES EXTÉRIEURS

CIRCULATIONS

Pour l'ensemble de l'EHPAD

A1

Activités	Fonction et usage	Circulations générales de l'EHPAD	
	Capacité d'accueil	Variable.	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol Sol souple dans les zones publiques (U3 P3 E1 C1). Sol dur dans les zones logistiques (U4 P4 E2 C2). Sols à uniformiser avec les locaux desservis. Plinthes convexes en continuité des revêtements de sols.
	Accès	Contrôle d'accès par badge pour tous les accès dans le bâtiment et à l'entrée de chaque zone fonctionnelle. Gabarit d'accès aux différentes circulations selon usage et réglementation incendie.	Revêtement murs Résistant aux chocs, lessivable, facile d'entretien. Protection des murs : lisses à hauteur des chariots (entre 70 et 90 cm), main courante dans toutes les circulations empruntées par les résidents, protection des angles saillants jusqu'à au moins 1,50 m.
			Traitement plafond Facile d'entretien et démontable pour accès aux gaines techniques
Confort	Éclairage naturel	Selon localisation et usage des circulations.	Chauffage et température Température à adapter aux locaux desservis.
	Éclairage artificiel	200 lux DéTECTEURS de présence sur 1/3 des luminaires asservis à l'intensité lumineuse.	Renouvellement de l'air 1 vol/h
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique Contrôle de l'ambiance sonore selon nécessité (grands volumes).
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC tous les 10 mètres linéaires des prises RJ à distance régulière pour positionner des bornes wifi et s'assurer ainsi de la bonne couverture de l'ensemble de l'EHPAD.	Alimentation en eau Dans les circulations des unités uniquement : Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Vidéosurveillance sur les accès principaux des bâtiments et système anti-fugues permettant la signalisation des sorties des résidents désorientés, au niveau des accès es unités d'hébergement et des sorties des bâtiments vers l'extérieur.	Évacuation Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	Éléments de signalétique. Dans les zones d'hébergement : prévoir des boîtes aux lettres et des lave-mains dans les circulations desservant les chambres.	Équipement non compris au marché -
Observations	Les circulations doivent être conçues afin de permettre l'accès d'une zone à une autre sans avoir à passer par l'extérieure ou à changer de niveau (il n'est pas admis qu'il faille changer d'étage pour passer d'une aile de bâtiment à une autre). Pour toutes les circulations empruntées par les résidents : ≥ 140 cm de large, de préférence entre 180 et 200 cm. Pour les autres circulations : en fonction de l'usage (usagers et équipements empruntant ces circulations)		

ACCUEIL PRINCIPAL DU SITE

ACCUEIL GÉNÉRAL DU SITE

A2

Nombre : 1

SU unitaire : 50 m²

SU totale : 50 m²

Activités	Fonction et usage	Accès principal de l'EHPAD, présence des guichets d'accueil, possibilité pour les personnes âgées de s'y asseoir.	
	Localisation / vues	Positionnement stratégique pour un accès aisé vers l'ensemble des zones fonctionnelles de l'établissement.	
	Capacité d'accueil	Variable.	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	Selon parti architectural.	Revêtement sol U3 P3 E1 C1 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge et digicode). Système anti fugues à préciser avec l'établissement.	Revêtement murs Résistant aux chocs, lessivable, facile d'entretien. Protection des murs et des angles saillants.
		Système de sas avec portes vitrées.	Traitement plafond Facile d'entretien Faux plafond acoustique si nécessaire
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température 21 °C
	Éclairage artificiel	200 lux Détecteur de présence asservi à l'intensité lumineuse.	Renouvellement de l'air 15 m ³ /h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique Contrôle de l'ambiance sonore indispensable. Boucle magnétique.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC tous les 5 mètres linéaires	Alimentation en eau Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	Signalétique + panneaux d'affichage	Équipement non compris au marché -
Observations	L'entrée principale doit être facilement repérable depuis l'extérieur (signalétique sur la façade principale affichant le nom de l'EHPAD). Elle est aussi dotée d'une partie couverte en extérieur permettant le stationnement d'un véhicule pour déposer une personne dépendante au plus près des espaces intérieurs.		

GUICHET D'ACCUEIL UNIQUE

ACCUEIL GÉNÉRAL DU SITE

A3

Nombre :

1

SU unitaire :

4 m²

SU totale :

4 m²

Activités	Fonction et usage	Orientation des visiteurs ne connaissant pas l'établissement et traitement de diverses démarches administratives.		
	Localisation / vues	Le guichet doit être repérable dès l'entrée dans l'établissement, situé à proximité immédiate du hall mais dans un endroit conservant du calme et permettant un minimum de confidentialité des échanges (accueil des visiteurs).		
	Capacité d'accueil	1 personne au guichet pouvant accueillir 2 à 3 personnes.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P2 E1 C0 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien.
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Recommandé, second jour possible.	Chauffage et température	21°C
	Éclairage artificiel	500 lux Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air	25 m3/h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Confidentialité à prévoir.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	2 PC. Pour le poste de travail : 4 PC + 3 RJ45	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Système de diffusion d'annonces dans l'établissement.	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	Guichet d'accueil pouvant s'ouvrir et se fermer sur le hall.	Équipement non compris au marché	-
Observations	-			

CAFÉTÉRIA DES FAMILLES / CUISINE DES FAMILLES

ACCUEIL GÉNÉRAL DU SITE

A4

Nombre :

1

SU unitaire :

40 m²

SU totale :

40 m²

Activités	Fonction et usage	Espace à l'usage des résidents et des familles permettant de partager un verre, un en-cas, voire de préparer un repas sur place et de le partager un repas.
	Localisation / vues	Proche de l'entrée principale avec une vue sur extérieur que la personne soit debout ou assise.
	Capacité d'accueil	10 à 15 personnes.
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	Selon parti architectural.
	Accès	Accès sécurisé (badge).
	Revêtement sol	U3 P3 E1 C1 Sol souple, facile d'entretien.
Confort	Revêtement murs	Résistant aux chocs, lessivable, facile d'entretien. Faïence au-dessus du plan de travail de la cuisine.
	Traitement plafond	Facile d'entretien
	Éclairage naturel	Obligatoire
	Éclairage artificiel	300 lux Interrupteurs locaux pour l'éclairage.
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.
Composants du bâtiment	Chauffage et température	21°C en hiver. Climatisation l'été à 26°C pour un maximum de 40°C en extérieur.
	Renouvellement de l'air	30 m ³ /h/occupant
	Acoustique	Contrôle de l'ambiance sonore indispensable. Traitement architectural et/ou technique anti-bruit.
Équipement	Courant fort et courant faible	1 PC tous les 5 mètres linéaires et selon équipements qui seront installés. 4 PC libres sur paillasse pour espace cuisine.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.
Équipement	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
	Évacuation	Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	Coin cuisine comprenant paillasse avec évier, et hotte.
	Équipement non compris au marché	Plaque induction, four traditionnel et four micro-ondes. Tables et chaises.
Observations	-	



ESPACE CALME

ACCUEIL GÉNÉRAL DU SITE

A5

Nombre :

1

SU unitaire :

30 m²

SU totale :

30 m²

Activités	Fonction et usage	Espace à l'usage des résidents et des familles dans une ambiance feutrée.		
	Localisation / vues	Proche de l'entrée principale mais à en endroit protégé du bruit des va-et-vient dans l'établissement.		
	Capacité d'accueil	6 à 8 personnes.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P2 E1 C0 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès libre.	Revêtement murs	Facile d'entretien.
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température	21°C, maximum de 28°C
	Éclairage artificiel	300 lux Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air	25 m3/h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Contrôle de l'ambiance sonore indispensable.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	4 PC.	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	Bibliothèque, fauteuils, table basse.
Observations	-			

SALLE D'ANIMATION

ESPACES ET SERVICES PARTAGÉS POUR RÉSIDENTS

A6

Nombre : 3

SU unitaire : 50 m²

SU totale : 150 m²

Activités	Fonction et usage	Salles polyvalentes pouvant accueillir des activités diverses proposées par les animatrices de l'EHPAD : jeux de sociétés, petits bricolages, chants, etc.	
	Localisation / vues	À répartir au sein des unités afin que chaque résident puisse s'y rendre facilement depuis son hébergement.	
	Capacité d'accueil	20 à 25 personnes.	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,80 m	Revêtement sol U3 P3 E1 C1 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs Résistant aux chocs, lessivable, facile d'entretien.
			Traitement plafond Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température 21 °C en hiver. Climatisation l'été à 26 °C pour un maximum de 40 °C en extérieur.
	Éclairage artificiel	300 lux général avec éventuellement un éclairage en plusieurs zones. Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air 30 m ³ /h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, possibilité d'occultation pour événements particuliers	Acoustique Contrôle de l'ambiance sonore indispensable. Traitement architectural et/ou technique anti-bruit. Système de transmission et d'amplification des sons/boucle magnétique.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	PC pour usage courant à répartir dans la salle à raison de 1 PC pour 5 m ²	Alimentation en eau Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Vidéoprojecteur, sonorisation.	Évacuation Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	Placards intégrés pour rangement du matériel d'animation. Dans un des placards : intégrer un grand évier pour les travaux d'animation (peinture).	Équipement non compris au marché Mobilier pouvant être facilement déplacé et permettant diverses configurations.
Observations	-		

LOCAL BIEN-ÊTRE / ESTHÉTIQUE

ESPACES ET SERVICES PARTAGÉS POUR RÉSIDENTS

A7

Nombre : 3

SU unitaire : 15 m²

SU totale : 45 m²

Activités	Fonction et usage	Espace de soins et de beauté pour les résidents (coiffure, soins du visage, pédicure, etc.)		
	Localisation / vues	À répartir au sein des unités afin que chaque résident puisse s'y rendre facilement depuis son hébergement.		
	Capacité d'accueil	1 intervenant + 1 à 2 résidents.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P3 E1 C1 Sol souple, facile d'entretien, résistant aux détergents.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien. Faïence au-dessus des éléments humide.
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Recommandé, second jour possible.	Chauffage et température	21°C, maximum de 28°C
	Éclairage artificiel	300 lux général Interrupteurs locaux pour l'éclairage avec variateurs pour moduler l'intensité en fonction des soins.	Renouvellement de l'air	25 m ³ /h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	6 PC + branchements des équipements fixes.	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	Bac à shampoing, espace coiffure avec fauteuil, miroir, casque, etc.	Équipement non compris au marché	Fauteuil de détente pour soins du visage.
Observations	Concevoir l'éclairage en fonction des activités qui s'y dérouleront (pas d'éclairage plafonnier direct pour des soins de détente).			

SALLE MULTIFONCTION

ACCUEIL GÉNÉRAL DU SITE

A8

Nombre : 3

SU unitaire : 12 m²

SU totale : 36 m²

Activités	Fonction et usage	Cet espace est à disposition des résidents : pour s'y retrouver ou pour déjeuner avec sa famille en toute intimité. Elle peut aussi servir à des entretiens soignants/familles lorsque l'espace n'est pas réservé ou à de petites réunions internes des personnels des unités.		
	Localisation / vues	À répartir au sein des unités, à proximité d'un office, afin que chaque résident puisse s'y rendre facilement depuis son hébergement. Vue sur extérieur que la personne soit debout ou assise.		
	Capacité d'accueil	4 à 6 personnes.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P3 E1 C1 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès libre.	Revêtement murs	Résistant aux chocs, lessivable, facile d'entretien.
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température	21°C, maximum de 28°C
	Éclairage artificiel	300 lux Détecteur de présence.	Renouvellement de l'air	30 m3/h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	2 PC à répartir Pour le poste de travail : 4 PC + 3 RJ45	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Vidéoprojecteur.	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	Table et chaises.
Observations	-			

BUREAUX DE TRAVAIL SANS RÉCEPTION DE PUBLIC

Dans l'ensemble de l'établissement

B1

Nombre : 20

SU unitaire :

Selon la capacité :
12, 16 ou 20 m²

SU totale :

332 m²

Activités	Fonction et usage	Bureaux de travail de capacité variable (1, 2 ou 3 personnes) pour la réalisation de tâches administratives de tout type de personnel : gestion de l'accueil, équipe administrative, logistique, soignants, etc.		
	Localisation / vues	Localisations diverses, selon pôle fonctionnel de rattachement (voir tableau de surface).		
	Capacité d'accueil	1 à 3 personnes.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P2 E1 C0 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien.
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température	19°C
	Éclairage artificiel	500 lux Allumage par bouton poussoir et extinction par cellule de détection de présence.	Renouvellement de l'air	25 m ³ /h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	-
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	2 PC pour le local et pour chaque poste de travail : 4 PC + 3 RJ45.	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	Par poste de travail : un bureau, une chaise, une armoire ou étagères.
Observations	Les bureaux syndicaux nécessitent une ligne téléphonique indépendante.			

BUREAUX DE TRAVAIL AVEC RÉCEPTION DE PUBLIC

ACCUEIL GÉNÉRAL DU SITE et ZONE ADMINISTRATIVE ET MÉDICALE

B2

Nombre : 7

SU unitaire : 14 ou 16 m²

SU totale : 106 m²

Activités	Fonction et usage	Bureaux de travail individuels pour des fonctions impliquant d la réception du public (agents d'accueil) ou l'organisation de petites réunions fréquentes (cadres de Santé, cadres administratifs).		
	Localisation / vues	Localisations diverses, selon pôle fonctionnel de rattachement (voir tableau de surface).		
	Capacité d'accueil	1 à 5 personnes.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P2 E1 C0 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien.
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température	19°C
	Éclairage artificiel	500 lux Allumage par bouton poussoir et extinction par cellule de détection de présence.	Renouvellement de l'air	25 m3/h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Confidentialité à prévoir.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	2PC + pour le poste de travail : 4 PC + 3 RJ45	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	Un bureau, une chaise, une armoire ou étagères et une petite table de réunion.
Observations	-			



BUREAUX DE TRAVAIL AVEC RANGEMENTS

ACCUEIL GÉNÉRAL DU SITE et ESPACES ET SERVICES PARTAGÉS POUR RÉSIDENTS

B3

Nombre : 4

SU unitaire : 12 et 20 m²

SU totale : 56 m²

Activités	Fonction et usage	Bureaux de travail pour une personne avec rangements pour stockage de matériels divers pour des animations, à destination du personnel de l'EHPAD (animateurs), des associations et des bénévoles intervenant dans l'EHPAD.		
	Localisation / vues	À positionner près des lieux d'animations.		
	Capacité d'accueil	1 personne		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P2 E1 C0 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien.
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température	19°C
	Éclairage artificiel	500 lux Allumage par bouton poussoir et extinction par cellule de détection de présence.	Renouvellement de l'air	25 m3/h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	-
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	2 PC pour le local et 4 PC + 3 RJ45 pour le poste de travail.	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	Un grand bureau permettant le travail administratif et la réalisation de petits travaux manuels, une chaise, des rayonnages ou placards.
Observations	-			



PETITES SALLES DE RÉUNION

ZONE ADMINISTRATIVE et MÉDICALE

B4

Nombre : 2

SU unitaire : 25 m²

SU totale : 50 m²

Activités	Fonction et usage	Espace de réunion mis à disposition des personnels de l'EHPAD.		
	Localisation / vues	À proximité des locaux de travail de la zone administrative et médicale facile d'accès pour les autres membres du personnel. Une des salles doit pouvoir être accessible en toute discrétion pour l'usage par les syndicats.		
	Capacité d'accueil	12 à 15 personnes.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P2 E1 C0 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien.
			Traitement plafond	Facile d'entretien Faux plafond acoustique si nécessaire
Confort	Éclairage naturel	Possibilité de second jour	Chauffage et température	19°C
	Éclairage artificiel	500 lux Allumage par bouton poussoir et extinction par cellule de détection de présence.	Renouvellement de l'air	30 m3/h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Confidentialité à prévoir.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	2 PC + 1 RJ45 + 1 HDMI en lien avec le vidéoprojecteur, 4 à 6 PC à répartir dans la salle.	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Vidéoprojecteur.	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	Tables et chaises pour 15 personnes.
Observations	Un des murs doit pouvoir accueillir une projection.			



ESPACE REPRO

ZONE ADMINISTRATIVE et MÉDICALE

B5

Nombre :

1

SU unitaire :

6 m²

SU totale :

6 m²

Activités	Fonction et usage	Espace regroupant le matériel de reprographie à disposition du personnel de l'établissement.		
	Localisation / vues	Position centrale depuis les bureaux de la zone administrative et médicale. Proche d'un bureau administratif pour limiter les usages abusifs.		
	Capacité d'accueil	Variable.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P3 E1 C0 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Dans la circulation	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien.
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire.	Chauffage et température	19°C
	Éclairage artificiel	200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air	1 vol./h
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique	Contrôle de l'ambiance sonore.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	4 PC + 2 RJ45 à confirmer avec équipements prévus.	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	Photocopieuse. Armoires fermées à clé permettant le stockage de la papeterie, table permettant le classement des documents reproduits, leur reliure, etc.
Observations	-			

ARCHIVES

ZONE ADMINISTRATIVE et MÉDICALE

B6

Nombre :

1

SU unitaire :

30 m²

SU totale :

30 m²

Activités	Fonction et usage	Archives conservées pendant 10 ans.		
	Localisation / vues	Proche des bureaux administratifs.		
	Capacité d'accueil	-		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P2 E1 C0 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien.
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire.	Chauffage et température	19°C
	Éclairage artificiel	200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air	1 vol./h
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC pour usage courant	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	Rayonnages pour documents divers, à adapter selon la configuration du local pour optimiser le stockage.
Observations	-			



ESPACE DE CONSULTATIONS MÉDICALES

ZONE ADMINISTRATIVE et MÉDICALE

M1

Nombre : 2

SU unitaire : 20 m²

SU totale : 40 m²

Activités	Fonction et usage	Cabinet médical pour des consultations à destination des résidents ou de personnes âgées extérieures.	
	Localisation / vues	À proximité des bureaux de l'équipe de soins. Les vues vers le local depuis l'intérieur ou l'extérieur sont à éviter.	
	Capacité d'accueil	1 soignant, 1 patient et éventuellement 1 accompagnateur.	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol U3 P3 E2 C2 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs Lessivable, facile d'entretien. Faïence au-dessus de la paillasse.
			Traitement plafond Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Recommandé, second jour possible.	Chauffage et température 21°C, maximum de 28°C
	Éclairage artificiel	Général : 500 lux, table d'examen ≥ 1000 lux. Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air 25 m ³ /h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique Confidentialité à prévoir.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	2 PC pour le local et 4 PC + 3 RJ45 pour le poste de travail.	Alimentation en eau Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	Paillasse avec évier et placards intégrés.	Équipement non compris au marché Zone bureau : bureau, fauteuils. Zone d'examen : table d'examen, tabouret, paravent.
Observations	Aménagement avec une zone bureau et une zone d'examen (avec point d'eau et table d'examen) qui peuvent être séparées visuellement (paravent,...) afin de préserver l'intimité du patient lorsqu'il se déshabille ou rhabille.		

ESPACE DE CONSULTATIONS PARAMÉDICALES

ZONE ADMINISTRATIVE et MÉDICALE

M2

Nombre :

1

SU unitaire :

18 m²

SU totale :

18 m²

Activités	Fonction et usage	Cabinet pour les consultations et les soins divers paramédicaux : ergothérapeute, pédicure, diététicienne, orthophoniste.		
	Localisation / vues	À proximité des bureaux de l'équipe de soins. Les vues vers le local depuis l'intérieur ou l'extérieur sont à éviter.		
	Capacité d'accueil	1 soignant, 1 patient et éventuellement 1 accompagnateur.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P3 E2 C2 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien. Faïence au-dessus de la paillasse.
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Recommandé, second jour possible.	Chauffage et température	21°C, maximum de 28°C
	Éclairage artificiel	Général : 500 lux, table d'examen ≥ 1000 lux. Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air	25 m3/h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Confidentialité à prévoir.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	2 PC pour le local et 4 PC + 3 RJ45 pour le poste de travail.	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	Paillasse avec évier et placards intégrés.	Équipement non compris au marché	Bureau, fauteuils, fauteuil de soins, etc.
Observations	-			

SALLES DE KINÉSITHÉRAPIE

ESPACES ET SERVICES PARTAGÉS POUR RÉSIDENTS

M3

Nombre : 3

SU unitaire : 40 m²

SU totale : 120 m²

Activités	Fonction et usage	Espace de rééducation pour des prise en charges individuelles ou collectives.		
	Localisation / vues	À répartir au sein des unités afin que chaque résident puisse s'y rendre facilement depuis son hébergement.		
	Capacité d'accueil	1 soignant, 1 à 8 patients.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P3 E2 C2 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Résistant aux chocs, lessivable, facile d'entretien. Lessivable, facile d'entretien. Faïence au-dessus du lavabo.
			Traitement plafond	Facile d'entretien Faux plafond acoustique si nécessaire
Confort	Éclairage naturel	Recommandé, second jour possible.	Chauffage et température	21°C, maximum de 28°C
	Éclairage artificiel	Général : 500 lux. Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air	25 m3/h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	4 PC pour le local et 4 PC + 3 RJ45 pour le poste de travail.	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	Lave-mains pour praticiens. Espalier, barres, miroirs.	Équipement non compris au marché	Tapis, matériel divers de rééducation.
Observations	-			

POSTE INFIRMIER / TRANSMISSION

HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT

M4

Nombre : 4

SU unitaire : 30 m²

SU totale : 120 m²

Activités	Fonction et usage	Espace "administratif", transmission d'équipe, postes de travail infirmières et médecins pour le suivi de la prise en charge des résidents.		
	Localisation / vues	Localisation centrale dans l'unité.		
	Capacité d'accueil	12 à 14 personnes lors des transmission		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P3 E2 C2 Sol souple, facile d'entretien. Plinthes convexes en continuité du sol.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien.
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température	19°C
	Éclairage artificiel	Général : 500 lux. Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air	25 m3/h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	à préciser : 2 PC pour le local et 2 postes de travail : 2 x (4PC + 3 RJ45)	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	à préciser.	Équipement non compris au marché	Éléments de rangements pour les dossier résidents, table et chaises, postes de travail, panneaux d'affichage.
Observations	-			



SALLE DE SOINS

HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT

M5

Nombre : 4

SU unitaire : 15 m²

SU totale : 60 m²

Activités	Fonction et usage	Espace permettant la préparation des soins et le stockage des médicaments.	
	Localisation / vues	Salle en continuité du poste infirmier.	
	Capacité d'accueil	2 à 3 personnes	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol U3 P3 E2 C2 Sol souple, facile d'entretien. Plinthes convexes en continuité du sol.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs Lessivable, facile d'entretien.
			Traitement plafond Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température 19°C en hiver. Climatisation l'été à 25°C (stockage médicaments)
	Éclairage artificiel	Général ≥ 400 lux 500 lux sur paillasse. Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air 25 m ³ /h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	à préciser	Alimentation en eau Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	Paillasse avec évier et placards intégrés uniquement sous évier.	Équipement non compris au marché Rangements spécifiques pour le stockage des médicaments et des dispositifs médicaux. Modules de rangements sous paillasse
Observations	Il est primordial que les matériaux employés dans cette salle permettent une hygiène parfaite du local.		



HÉBERGEMENT INDIVIDUEL

HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT

H1

Nombre : 168

SU unitaire : 21 m²

SU totale : 2_868 m²

Activités	Fonction et usage	Espace privé, lieu d'habitation du résident. Un espace kitchenette/café serait intégré, l'équipement revenant à chaque résident.		
	Localisation / vues	Organisation des logements en unités de 42 résidents. Chaque hébergement doit être à proximité d'un ascenseur et d'une zone de repos ou d'activité (20 à 30 m de distance maximum depuis les hébergements les plus éloignés). Le résident doit avoir une vue sur l'extérieur qu'il soit debout, assis ou allongé.		
	Capacité d'accueil	1 résident et jusqu'à 2 aidants ou 3 visiteurs		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P3 E2 C2 Sol souple facile d'entretien. Plinthes convexes en continuité du sol.
	Accès	Porte tiercée de 120 cm (90+30) pour l'accès à la chambre. Porte équipée d'une sonnette et pouvant être fermée de l'intérieur et déblocable par le personnel.	Revêtement murs	Résistant aux chocs, lessivable, facile d'entretien.
		Traitement plafond	Facile d'entretien. Intégration de rails facettant la mobilité des résidents.	
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température	21°C, maximum de 28°C
	Éclairage artificiel	Interrupteurs locaux pour l'éclairage avec 3 points lumineux. Éclairage général : 300 lux Éclairage de lecture ≥ 400 lux	Renouvellement de l'air	25 m3/h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation. Occultation totale par volets électriques.	Acoustique	Acoustique à soigner, voir valeur d'isolement entre locaux dans le programme. Deux chambres par unité auront une insonorisation renforcée.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	à répartir : 6 PC + 3 ou 4 RJ45 (1 téléphone/internet, 2 pour TV) Voir 3 PC supplémentaires si espace kitchenette confirmé.	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sonnette, appel-résident. Système anti-fugue à confirmer.	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	Placards tout hauteur avec penderie et rayonnage et étagère haute pour valise. Coin kitchenette avec paillasse pour branchement d'une bouilloire et/ou d'une cafetière et emplacement pour un micro-onde et un frigo.	Équipement non compris au marché	Lit, fauteuil, petite table Possibilité d'installer un petit micro-onde et un frigo de chambre.
Observations	La conception de la chambre doit prendre en compte la grande dépendance physique des résidents mais également faciliter le travail du personnel. Le résident doit avoir la possibilité de personnaliser la chambre en apportant du petit mobilier personnel ou des éléments de décoration. Concernant les exigences de dimensionnement, se référer au chapitre 3.3. "Zoom sur l'hébergement des personnes âgées" du programme. Dans chaque unité, il sera prévu deux chambres jumelées, deux chambres insonorisées et une chambre "bariatrique".			

CABINET DE TOILETTE DES HÉBERGEMENTS

HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT

H2

Nombre : 168

SU unitaire : 4 m²

SU totale : 672 m²

Activités	Fonction et usage	Cabinet de toilette du résident.	
	Localisation / vues	Accessible seulement depuis la chambre du résident.	
	Capacité d'accueil	1 résident et jusqu'à 2 aidants.	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol U3 P3 E2 C2 Sol étanche, souple de préférence, antidérapant, facile d'entretien. Plinthes convexes en continuité du sol.
	Accès	Porte de 90 cm. Possibilité de fermer la porte depuis l'extérieur par le personnel pour les résidents désorientés qui font un mauvais usage de la pièce.	Revêtement murs Résistant aux chocs, lessivable, facile d'entretien.
			Traitement plafond Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire, second jour possible.	Chauffage et température 21 °C, maximum de 28 °C
	Éclairage artificiel	Interrupteurs locaux pour l'éclairage avec 2 points lumineux. Éclairage général : 200 lux	Renouvellement de l'air 25 m ³ /h/occupant
	Protection solaire / occultation	Sans objet	Acoustique Sans objet
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC au-dessus du lavabo.	Alimentation en eau Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Appel-résident.	Évacuation Sur équipements et siphon de sol pour la douche.
Équipement	Équipement compris au marché	WC, douche à l'italienne, lavabo avec miroir au-dessus, rangements intégrés.	Équipement non compris au marché Les essuie-mains et porte-savons seront fournis par le CHU mais posés par l'entreprise.
Observations	La conception du cabinet de toilette doit prendre en compte la grande dépendance physique des résidents mais également faciliter le travail du personnel.		

SALLES À MANGER DES RÉSIDENTS

HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT

H3

Nombre : 7

SU unitaire : 22 et 71 m²

SU totale : 350 m²

Activités	Fonction et usage	Chaque unité comprend une salle à manger principale pour 32 résidents et une salle à manger secondaire pour 10 résidents. Cet espace doit permettre la prise des repas dans la convivialité pour les résidents avec des prises en charges différenciées.	
	Localisation / vues	À proximité des offices. Vue sur extérieur debout ou assis indispensable. Prolongement des salles à manger par des terrasses.	
	Capacité d'accueil	10 ou 32 résidents.	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,80 m pour les grandes salle à manger, ≥ 2,50 m pour les plus petites.	Revêtement sol U4 P3 E2 C2 Sol souple, plinthes convexes, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs Résistant aux chocs, lessivable, facile d'entretien. Protection des murs et des angles saillants.
			Traitement plafond Facile d'entretien Faux plafond acoustique si nécessaire
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température 21 °C en hiver. Climatisation l'été à 26 °C pour un maximum de 40 °C en extérieur.
	Éclairage artificiel	300 lux. Interrupteurs locaux pour l'éclairage. Possibilité d'éclairage en plusieurs zones pour les grands espaces.	Renouvellement de l'air 30 m ³ /h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique Contrôle de l'ambiance sonore indispensable. Traitement architectural et/ou technique anti-bruit.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC tous les 5 mètres linéaires en périphérie	Alimentation en eau Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Branchement des chariots repas à l'entrée de la salle à manger ou dans l'office - à confirmer.	Évacuation Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché Mobilier adapté aux personnes en fauteuil roulant : table avec pied central et/ou disposant de découpes dans le plateau...
Observations	La salle à manger devra être facile à aménager et à surveiller et devra comprendre un espace dédié aux résidents les plus dépendants.		

SALLE À MANGER DES RÉSIDENTS AVEC CUISINE

HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT

H4

Nombre :

1

SU unitaire :

30 m²

SU totale :

30 m²

Activités	Fonction et usage	Salle à manger pour l'unité des résidents en hébergement temporaire comprenant un espace cuisine. Cet espace doit permettre la prise des repas dans la convivialité pour les résidents avec des prises en charges différenciées.	
	Localisation / vues	À proximité de l'office de l'unité. Vue sur extérieur debout ou assis indispensable. Prolongement par une terrasse.	
	Capacité d'accueil	10 personnes.	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol U4 P3 E2 C2 Sol souple, plinthes convexes, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs Résistant aux chocs, lessivable, facile d'entretien. Protection des murs et des angles saillants. Faïence au-dessus de la paillasse.
			Traitement plafond Facile d'entretien Faux plafond acoustique si nécessaire
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température 21°C en hiver. Climatisation l'été à 26°C pour un maximum de 40°C en extérieur.
	Éclairage artificiel	300 lux. Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air 30 m ³ /h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique Contrôle de l'ambiance sonore indispensable. Traitement architectural et/ou technique anti-bruit.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC tous les 5 mètres linéaires en périphérie + 3 PC sur paillasse et branchements pour les équipements fixes de cuisine prévus.	Alimentation en eau Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Branchement des chariots repas à l'entrée des salles à manger ou dans l'office - à confirmer.	Évacuation Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	Coin cuisine comprenant paillasse avec évier, et hotte.	Équipement non compris au marché Plaques, four, four micro-onde, frigo... Mobilier adapté aux personnes en fauteuil roulant : table avec pied central et/ou disposant de découpes dans le plateau...
Observations	La salle à manger devra être facile à aménager et à surveiller et devra comprendre un espace dédié aux résidents les plus dépendants.		

SALONS RÉSIDENTS / VISITEURS

HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT

H5

Nombre : 8

SU unitaire : 10 m²

SU totale : 80 m²

Activités	Fonction et usage	Espace de convivialité dédié au repos, aux rencontres entre résidents, aux échanges résidents/visiteurs.		
	Localisation / vues	Dilatation de la circulation, un salon par sous-unité de 21 hébergements.		
	Capacité d'accueil	2 à 3 personnes.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	En continuité des circulation : U3 P3 E1 C1 Sol souple, plinthes convexes, facile d'entretien.
	Accès	Ouvert sur la circulation (pas de porte).	Revêtement murs	Résistant aux chocs, lessivable, facile d'entretien. Protection des murs et des angles saillants.
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Recommandé, second jour possible.	Chauffage et température	21°C, maximum de 28°C
	Éclairage artificiel	300 lux DéTECTEURS de présence.	Renouvellement de l'air	30 m3/h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	2 ou 3 fauteuils, une table basse.
Observations	-			



SALLES DE BAINS COMMUNE

HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT

H6

Nombre : 8

SU unitaire : 17 m²

SU totale : 136 m²

Activités	Fonction et usage	Espace dédié à l'hygiène des résidents accompagnés de soignants.		
	Localisation / vues	Positionnée au centre des hébergements (2 par unités).		
	Capacité d'accueil	1 résident et jusqu'à 2 aidants.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P3 E3 C2 Sol étanche, souple de préférence, plinthes convexes, antidérapant, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Murs étanches en continuité du revêtement de sol.
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Recommandé, second jour possible.	Chauffage et température	21°C, maximum de 28°C
	Éclairage artificiel	200 lux Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air	2 à 4 vol/h
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	2 PC	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sur équipements et siphon de sol pour la douche.
Équipement	Équipement compris au marché	1 lavabo avec miroir+ 1 douche accessible chariot douche + 1 baignoire médicalisée + 1 sanitaire (à confirmé).	Équipement non compris au marché	Les essuie-mains et porte-savons seront fournis par le CHU mais posés par l'entreprise.
Observations	L'espace devra permettre la circulation de toutes les aides techniques. La baignoire devra être accessible sur 3 côtés pour faciliter le travail du personnel.			

LOCAL DÉTENTE PERSONNEL

ZONE ADMINISTRATIVE et MÉDICALE

P1

Nombre :

1

SU unitaire :

10 m²

SU totale :

10 m²

Activités	Fonction et usage	Espace de détente du personnel pour des pauses café		
	Localisation / vues	Facilement accessible au personnel de la zone administrative et médicale.		
	Capacité d'accueil	3 à 4 personnes		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P3 E2 C1 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température	19°C
	Éclairage artificiel	300 lux Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air	25 m3/h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC à l'entrée du local, 3 PC sur paillasse et branchements des équipements fixes prévus.	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	Paillasse avec évier et placards intégrés.	Équipement non compris au marché	1 réfrigérateur, 1 micro-ondes, cafetière, rangements, table et chaises
Observations	-			

LOCAL DE PAUSE PERSONNEL

HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT

P2

Nombre : 4

SU unitaire : 15 m²

SU totale : 60 m²

Activités	Fonction et usage	Espace de détente du personnel pour des pauses café avec possibilité de déjeuner sur place.		
	Localisation / vues	Un local pause par unité d'hébergement, un peu à l'écart des va-et-vient.		
	Capacité d'accueil	5 à 6 personnes		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P3 E2 C1 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température	19°C
	Éclairage artificiel	300 lux Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air	30 m3/h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Contrôle de l'ambiance sonore indispensable.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC à l'entrée du local,, 3 PC sur paillasse et branchements des équipements fixes prévus.	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	Paillasse avec évier et placards intégrés.	Équipement non compris au marché	1 réfrigérateur, 1 micro-ondes, cafetière. Tales et chaises.
Observations	-			

SALLE DE REPOS POUR LE PERSONNEL

LOCAUX RÉSERVÉS AUX PERSONNELS

P3

Nombre :

1

SU unitaire :

40 m²

SU totale :

40 m²

Activités	Fonction et usage	Espace de repos tout le personnel de l'établissement		
	Localisation / vues	Localisation centrale pour l'ensemble du site.		
	Capacité d'accueil	Jusqu'à 15 personnes.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P3 E2 C1 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien
			Traitement plafond	Facile d'entretien Faux plafond acoustique si nécessaire
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température	19°C
	Éclairage artificiel	300 lux Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air	25 m3/h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Contrôle de l'ambiance sonore indispensable.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC pour 5 m2.	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	Fauteuil de détente, table...
Observations	-			

OFFICE DE PRÉPARATION SELF

LOCAUX RÉSERVÉS AUX PERSONNELS

P4

Nombre :

1

SU unitaire :

15 m²

SU totale :

15 m²

Activités	Fonction et usage	Relais de l'unité centrale relai (cuisine) et "snacking" pour la distribution des repas au personnel via un self.		
	Localisation / vues	Liaison facile depuis l'unité centrale relai (cuisine) et en lien direct sur l'espace self et en connexion avec le retour des plateaux.		
	Capacité d'accueil	2 à 3 personnes.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U4 P4 E3 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type résine.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Résistant aux chocs, facile d'entretien, résistant aux détergents, protections hautes et basses des murs.
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température	Pas de chauffage
	Éclairage artificiel	300 lux Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air	VMC obligatoire, 2 à 4 vol/h.
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	à préciser avec les équipements et les méthodes de travail.	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide Lave-mains et centrale de lavage.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sur équipements + caniveau de sol avec filtre à déchets.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	Four de remise en température, friteuse, grillade, plaque de chauffe, hotte, etc.. lave-vaisselle si loin de la cuisine.
Observations	-			

ZONE DE DISTRIBUTION, POINT DE VENTE

LOCAUX RÉSERVÉS AUX PERSONNELS

P5

Nombre :

1

SU unitaire :

20 m²

SU totale :

20 m²

Activités	Fonction et usage	Prise de plateaux et zone de distribution des repas du personnel.		
	Localisation / vues	Entre l'office et la salle à manger du personnel.		
	Capacité d'accueil	Variable, flux d'environ 80 personne déjeunant sur place.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,80 m	Revêtement sol	U4 P3 E2 C2 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge). Ouvert durant la journée.	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien
			Traitement plafond	Facile d'entretien Faux plafond acoustique si nécessaire
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire, second jour possible.	Chauffage et température	Pas de chauffage
	Éclairage artificiel	300 lux Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air	VMC obligatoire, 2 à 4 vol/h.
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Contrôle de l'ambiance sonore indispensable.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC tous les 5 mètres linéaires en périphérie.	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	Zone de distribution plateaux, vaisselles et couverts. Caisse et borne de recharge de carte de repas. Vitrines réfrigérées et linéaire chaud.
Observations	Organisation des équipements selon parcours d'une personne venant déjeuner.			

SALLE À MANGER DU PERSONNEL

LOCAUX RÉSERVÉS AUX PERSONNELS

P6

Nombre :

1

SU unitaire :

80 m²

SU totale :

80 m²

Activités	Fonction et usage	Salle à manger pour les personnels pouvant également être investie pour des animations à destination des résidents dans l'après-midi.		
	Localisation / vues	Localisation centrale pour l'ensemble du site. Terrasse extérieure en prolongation. Sanitaires pour le personnel à proximité.		
	Capacité d'accueil	50 places assises.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,80 m	Revêtement sol	U4 P3 E2 C2 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge). Ouvert durant la journée.	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien
			Traitement plafond	Facile d'entretien Faux plafond acoustique si nécessaire
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température	19°C
	Éclairage artificiel	300 lux Interrupteurs locaux pour l'éclairage. Possibilité d'un éclairage en plusieurs zones.	Renouvellement de l'air	30 m3/h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Contrôle de l'ambiance sonore indispensable.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC tous les 5 mètres linéaires en périphérie.	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	Système de dépose plateaux avec tri des déchets par le convive.	Équipement non compris au marché	Tables et chaises et mange-debout.
Observations	-			

STUDIOS POUR ÉTUDIANTS

LOCAUX RÉSERVÉS AUX PERSONNELS

P7

Nombre : 3

SU unitaire : 20 m²

SU totale : 60 m²

Activités	Fonction et usage	Logement pour étudiant en échange de participation à la vie de l'EHPAD.		
	Localisation / vues	Sanitaires à proximité. Terrasse en prolongation.		
	Capacité d'accueil	1 personne.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P3 E2 C2 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température	19°C
	Éclairage artificiel	≥ 200 lux Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air	25 m3/h/occupant
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation. Occultation totale par volets électriques.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	4 PC à répartir	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	Kitchenette avec évier et rangements, salle d'eau avec douche et lavabo, WC. Placard.	Équipement non compris au marché	1 lit, 1 table, 1 siège.
Observations	-			



SANITAIRES PUBLICS / RÉSIDENTS

Répartis dans l'ensemble de l'EHPAD

U1

Nombre : 11

SU unitaire : 4 ou 5 m²

SU totale : 48 m²

Activités	Fonction et usage	Sanitaires à destination des résidents et des visiteurs.		
	Localisation / vues	Les sanitaires doivent être judicieusement répartis dans l'établissement pour que les résidents en aient toujours à proximité.		
	Capacité d'accueil	1 personne.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P2 E2 C1 Sol souple, facile d'entretien, résistant aux détergents.
	Accès	Verrou intérieur, déblocable depuis l'extérieur.	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température	21°C
	Éclairage artificiel	200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air	VMC, 30 + 15 N m3/h/local
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	Nécessité d'une prise à proximité mais pas forcément dans la cabine.	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	Pour chaque sanitaire : 1 WC et 1 lavabo suspendus, accessoires fixes (miroir, distributeur de papier hygiénique, barre d'appui...).	Équipement non compris au marché	Les essuie-mains et porte-savons seront fournis par le CHU mais posés par l'entreprise.
Observations	Tous les sanitaires pour les résidents sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.			

SANITAIRES PERSONNEL H/F

Répartis dans l'ensemble de l'EHPAD

U2

Nombre : 12

SU unitaire : 3 m²

SU totale : 36 m²

Activités	Fonction et usage	Sanitaires réservés au personnel et distingués par sexe.		
	Localisation / vues	Les sanitaires doivent être judicieusement répartis dans l'établissement pour que les personnels en aient toujours à un proximité quelque soit leur lieux d'exercice.		
	Capacité d'accueil	1 personne.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P2 E2 C1 Sol souple, facile d'entretien, résistant aux détergents.
	Accès	Verrou intérieur, déblocable depuis l'extérieur.	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température	19°C
	Éclairage artificiel	200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air	VMC, 30 + 15 N m3/h/local
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	Nécessité d'une prise à proximité mais pas forcément dans la cabine.	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	Pour chaque sanitaire : 1 WC et 1 lavabo suspendus, accessoires fixes (miroir, distributeur de papier hygiénique). Pour les sanitaires PMR : barre d'appui.	Équipement non compris au marché	Les essuie-mains et porte-savons seront fournis par le CHU mais posés par l'entreprise.
Observations	Prévoir au moins 1 sanitaire PMR pour chaque sexe PMR dans les zones susceptibles d'accueillir du personnel en situation de handicap (zone administrative et médicale).			

ESPACE LOGISTIQUE D'UNITÉ

HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT

U3

Nombre : 4

SU unitaire : 10 m²

SU totale : 40 m²

Activités	Fonction et usage	Espace de dépose des chariots divers en arrivée ou en départ pour l'unité.		
	Localisation / vues	Près d'un ascenseur et à proximité immédiate des différents locaux logistiques.		
	Capacité d'accueil	Variable.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P3 E1 C1 Sols souple en continuité des circulations des unités.
	Accès	Contrôle d'accès par badge.	Revêtement murs	Résistant aux chocs, lessivable, facile d'entretien. Protection des murs : lisses à hauteur des chariots (entre 70 et 90 cm) et protection des angles saillants jusqu'à au moins 1,50 m.
			Traitement plafond	Facile d'entretien.
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température	19°C
	Éclairage artificiel	Détecteurs de présence.	Renouvellement de l'air	1 vol/h
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	-
Observations	-			



LOCAUX DIVERS UTILITAIRES - PROPRE

Répartis dans l'ensemble de l'EHPAD

U4

Nombre : 7

SU unitaire : 4 ou 15 selon usage m²

SU totale : 78 m²

Activités	Fonction et usage	Petits locaux de rangement dans l'ensemble de l'EHPAD Dans les unités d'hébergement : stockage linge propre, matériel incontinence, matériel de contention et de positionnement, petit matériel divers		
	Localisation / vues	Accès aisé par le personnel.		
	Capacité d'accueil	Variable.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P2 E1 C1 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Contrôle d'accès par badge du local sauf si le local se situe dans une zone logistique dont l'accès est déjà sécurisé.	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température	Non chauffé.
	Éclairage artificiel	≥ 200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air	1 vol./h
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC si pas de prise à proximité.	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	Dans les locaux d'unité : 2 armoires de linge propre et 4 chariots de distribution. Rayonnages à adapter selon la configuration du local pour optimiser le stockage.
Observations	-			

LOCAUX DIVERS UTILITAIRES - SALE

Répartis dans l'ensemble de l'EHPAD

U5

Nombre : 15

SU unitaire : 4 ou 15 selon usage m²

SU totale : 104 m²

Activités	Fonction et usage	Locaux ménage/déchets dans l'ensemble de l'EHPAD. Dans les unités d'hébergement : locaux linge sale, ménage et déchets		
	Localisation / vues	Accès aisé par le personnel.		
	Capacité d'accueil	Variable.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P3 E2 C2 Sol souple, facile d'entretien, résistant aux détergents.
	Accès	Contrôle d'accès par badge du local sauf si le local se situe dans une zone logistique dont l'accès est déjà sécurisé.	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température	Non chauffé.
	Éclairage artificiel	≥ 200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air	VMC obligatoire, 2 à 4 vol/h.
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC si pas de prise à proximité.	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	1 vidoir, 1 lave-mains,.	Équipement non compris au marché	Dans les locaux d'unité : 2 armoires de linge sale, 2 chariots ménage et 2 bacs de déchets.rayonnages pour le stockage de produits et matériel divers.
Observations	-			

LOCAL LAVE-BASSIN

HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT

U6

Nombre : 8

SU unitaire : 4 m²

SU totale : 32 m²

Activités	Fonction et usage	Local dédié au lavage des bassins.		
	Localisation / vues	Accès rapide depuis tous les hébergement (1 local pour 21 hébergements).		
	Capacité d'accueil	Variable.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P3 E2 C2 Sol souple, facile d'entretien, résistant aux détergents.
	Accès	Contrôle d'accès par badge du local sauf si le local se situe dans une zone logistique dont l'accès est déjà sécurisé.	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température	Non chauffé.
	Éclairage artificiel	≥ 200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air	VMC obligatoire, 2 à 4 vol/h.
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC si pas de prise à proximité.	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	1 lave-bassin, 1 égouttoir, 1 lave-mains	Équipement non compris au marché	Rayonnage pour le stockage des bassins propres
Observations	-			

OFFICE RELAI

HÉBERGEMENT EHPAD POLYVALENT

U7

Nombre : 4

SU unitaire : 15 m²

SU totale : 60 m²

Activités	Fonction et usage	Relais de l'unité centrale (cuisine) pour la mise en place des repas arrivant en chariot, préparation petits déjeuners et goûters, réchauffage ponctuel de repas.		
	Localisation / vues	Au centre des unités, près d'un ascenseur et proches des salles à manger.		
	Capacité d'accueil	2 à 3 personnes.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U4 P4 E3 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type résine.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Résistant aux chocs, lessivable, facile d'entretien. Protection lisse facile d'entretien (type inox).
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température	Selon choix des chariots, climatisation ou 19°C, maximum de 28°C
	Éclairage artificiel	≥ 400 lux Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air	VMC obligatoire, 2 à 4 vol/h.
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	2 PC à répartir, 3 PC sur paillasse, branchements de chaque équipement prévu hors et dans marché.	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Par office : 2 bornes pour les chariots repas arrivant de l'unité centrale relai.	Évacuation	Sur équipements et siphon de sol.
Équipement	Équipement compris au marché	Par office : paillasse avec point eau.	Équipement non compris au marché	Lave-vaisselle traversant +micro-onde, frigo et meubles de rangement (couvert petits-déjeuners et gouters, épicerie).
Observations	Dans chaque office d'unité, sont rangés : 2 chariots chauffants repas + 2 chariots petit-déjeuner + 1 chariot "de débarrassage". Privilégier du mobilier mobile ou suspendu, pour faciliter le nettoyage.			



LOCAL DE RÉCEPTION ET LOCAL DE DÉPART DES LIVRAISONS DE REPAS

LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)

C1

Nombre :

1

SU unitaire :

36 m²

SU totale :

36 m²

Activités	Fonction et usage	Hall de réception des denrées alimentaires (arrivée et départ des armoires réfrigérées transportant les repas).
	Localisation / vues	Accès immédiat vers l'extérieur depuis la zone de déchargement des camions et, depuis l'intérieur, vers l'unité centrale relais où les repas sont préparés.
	Capacité d'accueil	Sans objet.
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 3,00 m
	Accès	Accès sécurisé (badge). Ouverture depuis l'extérieur du bâtiment (portes automatiques à rideau isolant), depuis le quai logistique, et depuis l'intérieur du bâtiment. Prévoir éclairage extérieur.
	Revêtement sol	U4 P4 E2 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type résine.
Confort	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien. Protection murale à hauteur d'armoires en caoutchouc sur tous les murs.
	Traitement plafond	Facile d'entretien
	Éclairage naturel	Non nécessaire
Composants du bâtiment	Éclairage artificiel	≥ 150 lux Éclairage sur détecteur de présence. Éclairage sur l'accès extérieur également.
	Protection solaire / occultation	Sans objet.
	Chauffage et température	Climatisation pour maintien de la température entre 8 et 10°C.
Équipement	Courant fort et courant faible	2 PC à répartir pour le local et pour le poste d'enregistrement : 2 PC + 1 RJ45.
	Connexion à usage spécifique	Interphone vers la cuisine pour signaler les livraisons.
	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
Observations	Évacuation	Sur équipements + caniveaux à rigole pour les eaux usées au niveau du point de lavage des armoires.
	Équipement compris au marché	-
	Équipement non compris au marché	Pupitre mobile avec PC pour le suivi de la traçabilité des produits et enregistrement.
Observations	Aménagement avec une zone propre d'arrivée (env 20 m ²) et une zone sale de départ (env 16 m ² pour 8 armoires) Au niveau des arrivées, le magasinier disposera d'un pupitre pour enregistrer les réceptions. Au niveau des départs, prévoir une zone de lavage pour les armoires et lave-mains à positionner dans un recoin pour ne pas gêner la manipulation des armoires.	

LOCAL ÉPICERIE

LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)

C2

Nombre :

1

SU unitaire :

6 m²

SU totale :

6 m²

Activités	Fonction et usage	Local de stockage de produits alimentaires pour la confection de la pâtisserie sur place.	
	Localisation / vues	À positionner près du hall de réception.	
	Capacité d'accueil	Sans objet.	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 3,00 m	Revêtement sol U4 P4 E2 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type résine.
	Accès	Accès depuis l'espace de la cuisine. L'accès à la cuisine est sécurisé par badge.	Revêtement murs Résistant aux chocs, facile d'entretien, résistant aux détergents.
			Traitement plafond Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température Non chauffé.
	Éclairage artificiel	200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air 1 vol./h
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC pour ménage dans le local ou à proximité.	Alimentation en eau -
	Connexion à usage spécifique	-	Évacuation Siphon de sol ou caniveau pour faciliter le nettoyage.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché Rayonnage de petit gabarit.
Observations	L'organisation des locaux de la cuisine doit respecter le principe de marche en avant.		

CHAMBRES FROIDES

LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)

C3

Nombre : 2

SU unitaire :

Plusieurs espaces
m²

SU totale :

54 m²

Activités	Fonction et usage	Stockage à température contrôlée des repas livrés en armoires avant leur traitement et des produits périssables (produits laitiers, fruits et légumes frais). Stockage des produits portionnés avant leur placement dans les chariots à destination des unités d'hébergement.		
	Localisation / vues	Stockage des repas et produits frais proche de l'entrée de la cuisine. Stockage des produits portionnés après les zones de travail des cuisiniers et à côté du local chariots.		
	Capacité d'accueil	Sans objet.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 3,00 m	Revêtement sol	U4 P4 E2 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type résine.
	Accès	Accès depuis l'espace de la cuisine avec ouverture coulissante et motorisée de préférence.	Revêtement murs	Revêtement spécifique à l'équipement (chambres froides)
			Traitement plafond	Facile d'entretien.
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température	Chambres froides des plats préparés et produits laitiers : 0 à 3°C Chambre froide fruits et légumes : 6° à 8 °C
	Éclairage artificiel	200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air	Spécifique à l'équipement.
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	-	Alimentation en eau	-
	Connexion à usage spécifique	-	Évacuation	Siphon de sol ou caniveau dans la zone d'entrée des chambres froides
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	Rayonnages et échelles mobiles.
Observations	Prévoir un sas d'entrée à 6 ou 8° C pour l'ensemble des chambres des froides avec une évacuation des eaux : 6 m2. Une chambre froide positive (0 à 3 °C) pour les plats en provenance de l'UPC : 12 m2 Une chambre froide positive (0 à 3 °C) pour les produits laitiers : 8 m2 Une chambre froide positive (6 à 8 °C) pour les fruits et légumes : 10 m2 Un congélateur d'appoint pour les produits agro avec des rayonnage (- 20°C) : 9 m2 Une chambre froide de jour (0 à 3 °C) pour le stockage des hors d'oeuvre et desserts : 9 m2			



LOCAL STOCKAGE VAISSELLE ET MATÉRIEL

LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)

C4

Nombre :

1

SU unitaire :

20 m²

SU totale :

20 m²

Activités	Fonction et usage	Stockage des échelles pour les plateaux, de la vaisselle propre (assiette, bol, ramequin) et matériel de production. Les couverts et les verres resteront dans les offices des unités d'hébergement.		
	Localisation / vues	Lien fonctionnel depuis la laverie vaisselle.		
	Capacité d'accueil	Sans objet.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 3,00 m	Revêtement sol	U4 P4 E2 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type résine.
	Accès	Accès depuis l'espace de la cuisine. L'accès à la cuisine est sécurisé par badge.	Revêtement murs	Résistant aux chocs, facile d'entretien, résistant aux détergents.
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température	Non chauffé.
	Éclairage artificiel	200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air	1 vol./h
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique	Isolation aux bruits aériens internes.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC pour ménage dans le local ou à proximité.	Alimentation en eau	-
	Connexion à usage spécifique	-	Évacuation	Siphon de sol ou caniveau pour faciliter le nettoyage.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	Rayonnages et échelles mobiles à étudier pour maximiser le rangement.
Observations	L'organisation des locaux de la cuisine doit respecter le principe de marche en avant.			

ATELIER PÂTISSERIE

LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)

C5

Nombre :

1

SU unitaire :

15 m²

SU totale :

15 m²

Activités	Fonction et usage	Zone de confection de pâtisseries et éventuellement prestations ponctuelles.	
	Localisation / vues	En lien avec l'espace zone allotissement et le stockage.	
	Capacité d'accueil	Variable.	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 3,00 m	Revêtement sol U4 P4 E2 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type résine.
	Accès	Accès depuis l'espace de la cuisine. L'accès à la cuisine est sécurisé par badge.	Revêtement murs Résistant aux chocs, facile d'entretien, résistant aux détergents, protections hautes et basses des murs.
			Traitement plafond Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température Non chauffé.
	Éclairage artificiel	≥ 400 lux Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air VMC obligatoire, 2 à 4 vol/h. Système de plafond filtrant ou hotte indispensable.
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique Isolation aux bruits aériens internes.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	à préciser avec les équipements et les méthodes de travail.	Alimentation en eau Eau chaude et eau froide Lave-mains et centrale de lavage.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation Sur équipements + caniveau de sol avec filtre à déchets.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché Équipements à préciser.
Observations	L'organisation des locaux de la cuisine doit respecter le principe de marche en avant.		

ZONE DE PRÉPARATION PORTIONS

LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)

C6

Nombre : 1

SU unitaire : 18 m²

SU totale : 18 m²

Activités	Fonction et usage	Préparation des portions individuelles de hors d'œuvre et de dessert à partir des livraisons des repas.		
	Localisation / vues	En lien avec les chambres froides où sont stockées des livraisons et proche également de la zone de fabrication production pâtisserie.		
	Capacité d'accueil	Variable.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 3,00 m	Revêtement sol	U4 P4 E2 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type résine.
	Accès	Accès depuis l'espace de la cuisine. L'accès à la cuisine est sécurisé par badge.	Revêtement murs	Résistant aux chocs, facile d'entretien, résistant aux détergents, protections hautes et basses des murs.
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température	Local réfrigéré entre 6° et 8 °C .
	Éclairage artificiel	≥ 400 lux Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air	VMC obligatoire, 2 à 4 vol/h.
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Isolation aux bruits aériens internes.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	à préciser avec les équipements et les méthodes de travail.	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide Lave-mains et centrale de lavage.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sur équipements + caniveau de sol avec filtre à déchets.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	Équipements à préciser.
Observations	L'organisation des locaux de la cuisine doit respecter le principe de marche en avant.			

ZONE ALLOTISSEMENT

LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)

C7

Nombre : 1

SU unitaire : 42 m²

SU totale : 42 m²

Activités	Fonction et usage	Local pour la préparation des plateaux (fonctionnement en chaîne).		
	Localisation / vues	Près du local de stockage de la vaisselle et des zones de préparations des portions et de la pâtisserie. En lien avec le local des chariots.		
	Capacité d'accueil	Variable.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 3,00 m	Revêtement sol	U4 P4 E2 C3 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type résine.
	Accès	Accès depuis l'espace de la cuisine. L'accès à la cuisine est sécurisé par badge.	Revêtement murs	Résistant aux chocs, facile d'entretien, résistant aux détergents, protections hautes et basses des murs.
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température	Local réfrigéré entre 8° et 10 °C .
	Éclairage artificiel	≥ 400 lux Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air	VMC obligatoire, 2 à 4 vol/h.
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Isolation aux bruits aériens internes.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	à préciser avec les équipements et les méthodes de travail.	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide Lave-mains et centrale de lavage.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sur équipements + caniveau de sol avec filtre à déchets.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	Équipements à préciser.
Observations	L'organisation des locaux de la cuisine doit respecter le principe de marche en avant.			

STOCKAGE CHARIOTS

LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)

C8

Nombre :

1

SU unitaire :

50 m²

SU totale :

50 m²

Activités	Fonction et usage	Stockage des chariots à destination des unités.	
	Localisation / vues	Proximité immédiate avec le local allotissement et liaison courte et facile vers les ascenseurs menant aux unités.	
	Capacité d'accueil	Sans objet.	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 3,00 m	Revêtement sol U4 P4 E2 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type résine.
	Accès	Accès depuis l'espace de la cuisine. L'accès à la cuisine est sécurisé par badge.	Revêtement murs Résistant aux chocs, facile d'entretien, résistant aux détergents, protections hautes et basses des murs.
			Traitement plafond Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température Non chauffé. Selon chariots retenus, possibilité de besoin de réfrigérer le local.
	Éclairage artificiel	200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air VMC obligatoire, 2 à 4 vol/h.
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique Isolation aux bruits aériens internes.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC pour ménage.	Alimentation en eau Eau chaude et eau froide. Centrale de lavage.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation Sur équipements + caniveau de sol avec filtre à déchets.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché -
Observations	<p>Les bornes de réchauffage des chariots seront situées dans les offices des unités d'hébergement.</p> <p>Il pourra être envisagé dans cet espace de placer une pièce supplémentaire pour un générateur de glace ou autre système de froid.</p>		

UNITÉ CENTRALE DE LAVAGE

LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)

C9

Nombre : 1

SU unitaire : 55 m²

SU totale : 55 m²

Activités	Fonction et usage	Tri des déchets et espace de lavage des chariots de repas et, en machine, de la vaisselle de table et des plateaux. Stockage des produits lessivels.	
	Localisation / vues	À proximité des espaces de stockage des chariots et de la vaisselle propre.	
	Capacité d'accueil	Variable.	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 3,00 m	Revêtement sol U4 P4 E2 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type résine.
	Accès	Accès depuis l'espace de la cuisine. L'accès à la cuisine est sécurisé par badge.	Revêtement murs Résistant aux chocs, facile d'entretien, résistant aux détergents, protections hautes et basses des murs.
			Traitement plafond Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température Non chauffé.
	Éclairage artificiel	≥ 400 lux Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air VMC obligatoire, 2 à 4 vol/h.
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique Isolation aux bruits aériens internes.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	à préciser avec les équipements et les méthodes de travail.	Alimentation en eau Eau chaude et eau froide. Centrale de lavage.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation Sur équipements + caniveau de sol avec filtre à déchets.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché Lave batterie-vaisselle, autres équipements à préciser. Système de tri des déchets à préciser.
Observations	L'organisation des locaux de la cuisine doit respecter le principe de marche en avant.		

LOCAL DÉCHETS

LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)

C10

Nombre :

1

SU unitaire :

12 m²

SU totale :

12 m²

Activités	Fonction et usage	Regroupement des déchets de la cuisine si le local déchets central du site est trop éloignés de la cuisine.		
	Localisation / vues	Proximité immédiate de la cuisine et sortie vers le quai logistique pour évacuation.		
	Capacité d'accueil	Sans objet.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 3,00 m	Revêtement sol	U4 P4 E2 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type résine.
	Accès	Accès depuis l'espace de la cuisine. L'accès à la cuisine est sécurisé par badge.	Revêtement murs	Résistant aux chocs, facile d'entretien, résistant aux détergents, protections hautes et basses des murs.
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température	Local réfrigéré entre 6° et 8 °C .
	Éclairage artificiel	≥ 200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air	VMC obligatoire, 2 à 4 vol/h.
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	-	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide. Centrale de lavage.
	Connexion à usage spécifique	-	Évacuation	Sur équipements + caniveau de sol avec filtre à déchets.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	-
Observations	L'organisation des locaux de la cuisine doit respecter le principe de marche en avant.			

VESTIAIRES DU PERSONNEL DE LA CUISINE

LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)

C11

Nombre : 2

SU unitaire : 10 et 14 m²

SU totale : 24 m²

Activités	Fonction et usage	Vestiaires réservés au personnel de la cuisine distingués par sexe.	
	Localisation / vues	Localisation immédiate depuis l'entrée de la cuisine.	
	Capacité d'accueil	Variable.	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol U4 P4 E2 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type résine.
	Accès	Accès depuis l'espace de la cuisine. L'accès à la cuisine est sécurisé par badge.	Revêtement murs Murs étanches pour les douches.
			Traitement plafond Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température 19°C
	Éclairage artificiel	200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air VMC, 30 + 15 N m ³ /h/local
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC (ménage) par local et 1 PC pour 2 lavabos.	Alimentation en eau Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation Siphon de sol.
Équipement	Équipement compris au marché	Hommes : 1 douche, 1 lavabo et miroir. Femmes : 1 douche, 2 lavabos et miroirs. Point d'eau et vidoirs pour le ménage de chaque espace vestiaire.	Équipement non compris au marché Hommes : 6 casiers Femmes : 8 casiers Les essuie-mains et porte-savons seront fournis par le CHU mais posés par l'entreprise.
Observations	Armoires compartimentées tenues de travail et tenue de ville et adaptées au chaussures de sécurité.		

SALLE DE PAUSE PERSONNEL CUISINE

LOGISTIQUE - UNITÉ CENTRALE RELAI (CUISINE)

C12

Nombre :

1

SU unitaire :

10 m²

SU totale :

10 m²

Activités	Fonction et usage	Espace de détente du personnel pour des pauses café	
	Localisation / vues	Facilement accessible au personnel de la zone administrative et médicale.	
	Capacité d'accueil	3 à 4 personnes	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol
	Accès	Accès depuis l'espace de la cuisine. L'accès à la cuisine est sécurisé par badge.	U4 P4 E2 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type résine.
			Revêtement murs Lessivable, facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Traitement plafond Facile d'entretien
	Éclairage artificiel	300 lux Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Chauffage et température 19°C
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Renouvellement de l'air 25 m ³ /h/occupant
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC à l'entrée du local, 3 PC sur paillasse et branchements des équipements fixes prévus.	Acoustique Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Alimentation en eau Eau chaude et eau froide
Équipement	Équipement compris au marché	Paillasse avec évier et placards intégrés.	Évacuation Sur équipements
	Équipement non compris au marché		1 réfrigérateur, 1 micro-ondes, cafetière, rangements, table et chaises
Observations			

LOCAL DÉPOSE LIVRAISONS ET ATTENTE ENLÈVEMENTS

LOGISTIQUE

L1

Nombre : 1

SU unitaire : 70 m²

SU totale : 70 m²

Activités	Fonction et usage	Espace de stockage temporaire des rolls et armoires avant leur redirection dans les espaces appropriés (livraisons) ou avant leur départ (évacuation) pour le linge, la pharmacie et les livraisons diverses de matériel.	
	Localisation / vues	Accès immédiat vers l'extérieur depuis la zone de déchargement des camions et, depuis l'intérieur, accès vers les lieux de stockages et les circulations principales desservant les différentes zones fonctionnelles.	
	Capacité d'accueil	Sans objet.	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 3,00 m	Revêtement sol U4 P4 E2 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type béton ou résine.
	Accès	Accès sécurisé (badge). Ouverture depuis l'extérieur du bâtiment (portes automatiques), depuis la cour logistique, et depuis l'intérieur du bâtiment.	Revêtement murs Lessivable, facile d'entretien. Protection murale à hauteur de chariots et armoires en caoutchouc sur tous les murs.
			Traitement plafond Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température Non chauffé.
	Éclairage artificiel	200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air 1 vol./h
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC tous les 10 mètres linéaires des prises RJ à distance régulière pour positionner des bornes wifi et s'assurer ainsi de la bonne couverture de l'ensemble de l'EHPAD.	Alimentation en eau Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	1 lave-mains	Équipement non compris au marché Linge : 2 armoires de linge propre et de linge sale par unité du site principal soit 16 armoires propres + 16 armoires sales Pharmacie : à préciser Livraison diverses : à préciser
Observations	Aménagement avec une zone propre d'arrivée et une zone sale de départ. Point de lavage des mains à positionner dans un recoin pour ne pas gêner la manipulation des rolls et armoires.		



LOCAL DÉCHETS POUR LE SITE PRINCIPAL

LOGISTIQUE

L2

Nombre : 1

SU unitaire : 130 m²

SU totale : 130 m²

Activités	Fonction et usage	Regroupement de l'ensemble des déchets du site principal par type (OM, DASRI, recyclable) avec une zone biodéchets et une zone de désinfection et de nettoyage des bacs à déchets.	
	Localisation / vues	Accès immédiat vers l'extérieur pour l'évacuation des déchets et, depuis l'intérieur vers les circulations principales desservant les différentes zones fonctionnelles.	
	Capacité d'accueil	Sans objet.	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 3,00 m	Revêtement sol U4 P4 E3 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type béton ou résine.
	Accès	Accès sécurisé (badge). Ouverture depuis l'extérieur du bâtiment (portes automatiques), depuis la cour logistique, et depuis l'intérieur du bâtiment.	Revêtement murs Lessivable, facile d'entretien.
			Traitement plafond Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température Non chauffé.
	Éclairage artificiel	≥ 150 lux Éclairage sur détecteur de présence. 300 lux sur point de lavage des bacs.	Renouvellement de l'air VMC, 2 à 4 vol./h
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC tous les 10 mètres linéaires des prises RJ à distance régulière pour positionner des bornes wifi et s'assurer ainsi de la bonne couverture de l'ensemble de l'EHPAD.	Alimentation en eau Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation Gâche de lavage + siphon de sol.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché 36 bacs de 770 L au total (OM, DASRI et recyclage).
Observations	Aménagement avec un ponton central accessible depuis l'intérieur (idéalement de plain-pied, sinon via une pente douce ou un monte charge) permettant de déposer les divers déchets dans les bacs situés en contrebas (roulement des bacs pleins/vides). Les bacs sont situés au même niveau que le sol extérieur pour être évacués facilement.		

Nombre :

1

SU unitaire :

50 m²

SU totale :

50 m²

Activités	Fonction et usage	Lieu d'approvisionnement en médicaments à destination des résidents.	
	Localisation / vues	Facile d'accès depuis la zone de livraison et liaison aisée vers les postes de soins des unités.	
	Capacité d'accueil	1 à 2 personnes.	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 3,00 m	Revêtement sol U3 P3 E2 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type béton ou résine.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs Lessivable, facile d'entretien.
			Traitement plafond Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire (lieu de stockage uniquement ?) - à confirmer	Chauffage et température 19°C, maximum de 25°C (conservation des médicaments)
	Éclairage artificiel	200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air 1 vol./h
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	≥ 1 PC : à préciser.	Alimentation en eau Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché À préciser : rayonnage de rangement, stockage froid (équivalent 2 gros réfrigérateurs)
Observations	En attente de précision du fonctionnement.		

ATELIER PETITES RÉPARATIONS

LOGISTIQUE CENTRALE - MAINTENANCE/ENTRETIEN

L4

Nombre : 1

SU unitaire : 30 m²

SU totale : 30 m²

Activités	Fonction et usage	Atelier polyvalent permettant de petites réparations du quotidien utilisable par le technicien du site et par les équipes mobiles d'intervention du CHU. Également utilisé de façon plus ponctuelle par l'ergothérapeute.		
	Localisation / vues	Facile d'accès. Mitoyen avec bureau de l'atelier localisation.		
	Capacité d'accueil	1 à 2 personnes.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 3,00 m	Revêtement sol	U4 P3 E2 C1 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type béton ou résine.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Souhaitable	Chauffage et température	19°C
	Éclairage artificiel	300 lux général et 500 lux ponctuel pour des travaux de précision. Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air	1 vol./h
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	4 PC à répartir + 5 PC sur établi pour branchements des divers appareils de travaux (petits portatifs).	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sur équipements + spécificité pour arrivées d'eau de test et siphon de sol
Équipement	Équipement compris au marché	1 lave-mains, 1 grand évier (bac pour travaux peinture). 1 arrivée eau chaude et eau froide pour tester du matériel avec évacuation (diamètre 100) et un siphon.	Équipement non compris au marché	Rayonnages à adapter selon la configuration du local pour optimiser le stockage. Établi.
Observations	Une zone "sèche" avec établi où les appareils seront du petit portatif uniquement. Une zone humide pour les arrivées d'eau.			



LOCAL MÉNAGE CENTRAL POUR LES ÉQUIPES INTERNES

LOGISTIQUE CENTRALE - MAINTENANCE/ENTRETIEN

L5

Nombre :

1

SU unitaire :

15 m²

SU totale :

15 m²

Activités	Fonction et usage	Espace central pour les équipes internes de ménage : réserve de matériel et produits de ménage et stockage machines volumineuses.		
	Localisation / vues	Facile d'accès, proche d'un ascenseur.		
	Capacité d'accueil	Sans objet.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U4 P3 E2 C1 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type béton ou résine.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température	Non chauffé.
	Éclairage artificiel	≥ 200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air	VMC, 2 à 4 vol./h
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	2 PC à répartir	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Siphon de sol.
Équipement	Équipement compris au marché	Lave-mains.	Équipement non compris au marché	1 autolaveuse. rayonnages.
Observations	-			

LOCAL MÉNAGE PRESTATAIRE EXTÉRIEUR

LOGISTIQUE CENTRALE - MAINTENANCE/ENTRETIEN

L6

Nombre :

1

SU unitaire :

20 m²

SU totale :

20 m²

Activités	Fonction et usage	Espace central pour les équipes externes de ménage : réserve de matériel et produits de ménage, stockage machines et chariots, points de lavage du matériel de ménage.		
	Localisation / vues	Facile d'accès, proche d'un ascenseur.		
	Capacité d'accueil	Sans objet.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U4 P3 E2 C1 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type béton ou résine.
	Accès	Porte tiercée (90+30) pour passage matériel encombrant. Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température	16°C
	Éclairage artificiel	≥ 200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air	VMC, 2 à 4 vol./h
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	2 PC à répartir + branchements des équipements prévus.	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Siphon de sol.
Équipement	Équipement compris au marché	1 vidoir, lave-mains	Équipement non compris au marché	Machine à laver, sèche linge, 1 autolaveuse, 5 chariots de ménage.
Observations	-			

LINGERIE, ATELIER COUTURE

LOGISTIQUE - LINGE

L7

Nombre :

1

SU unitaire :

18 m²

SU totale :

18 m²

Activités	Fonction et usage	Bureau de la lingère (suivi du stock et commandes diverses) et lingerie "de dépannage" pour le linge des résidents et permettant des petites réparations de couture.		
	Localisation / vues	Facile d'accès.		
	Capacité d'accueil	1 à 2 personnes.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U4 P3 E2 C1 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Résistant aux chocs, lessivable, facile d'entretien
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Obligatoire	Chauffage et température	19°C
	Éclairage artificiel	≥ 300 lux général, 400 lux sur postes de travail Interrupteurs locaux pour l'éclairage.	Renouvellement de l'air	VMC, 2 à 4 vol./h
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	2 PC à répartir + branchements des équipements prévus.	Alimentation en eau	Eau chaude et eau froide
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sur équipements
Équipement	Équipement compris au marché	Évier.	Équipement non compris au marché	Machine à laver et sèche linge (modèle familial). Poste de couture et de repassage. Poste de travail (table et chaise).
Observations	-			

DRESSING

LOGISTIQUE - LINGE

L8

Nombre :

1

SU unitaire :

10 m²

SU totale :

10 m²

Activités	Fonction et usage	Rangement de vêtements laissés par les résidents et pouvant servir de dépannage pour d'autres.		
	Localisation / vues	Proche de la lingerie.		
	Capacité d'accueil	Sans objet.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 3,00 m	Revêtement sol	U4 P3 E2 C1 Sol souple, facile d'entretien.
	Accès	Accès depuis la lingerie.	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température	Non chauffé.
	Éclairage artificiel	≥ 200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air	1 vol./h
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC à l'entrée du local.	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	Rayonnages à adapter selon la configuration du local pour optimiser le stockage.	Équipement non compris au marché	-
Observations	-			

RÉSERVE MATÉRIEL ERGOTHÉRAPIE

LOGISTIQUE - RÉSERVES

L9

Nombre :

1

SU unitaire :

40 m²

SU totale :

40 m²

Activités	Fonction et usage	Réserve de matériel d'ergothérapie et servant pour quelques travaux d'entretien du matériel	
	Localisation / vues	Facile d'accès.	
	Capacité d'accueil	Sans objet.	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 3,00 m	Revêtement sol U3 P3 E2 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type béton ou résine.
	Accès	Accès sécurisé (badge). Portes tiercés.	Revêtement murs Lessivable, facile d'entretien
			Traitement plafond Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Souhaitable	Chauffage et température 19°C
	Éclairage artificiel	200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air 2 vol./h
	Protection solaire / occultation	Protection solaire si nécessaire, selon orientation.	Acoustique Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC sur chaque mur. 1 poste de travail, soit 4 PC + 3 RJ45 Une zone avec 5 prises pour le branchement des fauteuils électriques	Alimentation en eau Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	1 lave-mains et un grand évier 60x60 et 30 cm de hauteur minimum pour nettoyage matériel divers ergothérapie.	Équipement non compris au marché Rayonnages à adapter selon la configuration du local pour optimiser le stockage.
Observations	-		

RÉSERVES CENTRALES DIVERSES

LOGISTIQUE - RÉSERVES

L10

Nombre : 5

SU unitaire : 3 et 20 à 40 m²

SU totale : 143 m²

Activités	Fonction et usage	Réserves diverses du site principal par thèmes : consommables, mobilier chambres, activités d'animation et relai atelier.	
	Localisation / vues	Centrales et facile d'accès. Pour la réserve de l'atelier, il s'agit d'avoir un relai et donc de le positionner pour desservir les zones les plus éloignées de l'atelier.	
	Capacité d'accueil	Sans objet.	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 3,00 m	Revêtement sol U3 P3 E2 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type béton ou résine.
	Accès	Accès sécurisé (badge). Portes tiercés pour les réserves avec du mobilier ou matériel encombrant.	Revêtement murs Lessivable, facile d'entretien
		La réserve pour les activités extérieures doit être accessible directement depuis l'extérieur dans les zones paysagers où les matériels stockés seront utilisés.	Traitement plafond Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température Non chauffé.
	Éclairage artificiel	≥ 200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air 1 vol./h
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC pour 20 m² de surface. Dans la réserve consommable uniquement : 1 poste de travail, soit 4 PC + 3 RJ45	Alimentation en eau Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché Rayonnages à adapter selon la configuration du local pour optimiser le stockage.
Observations	Voir la pertinence de dédoubler certains stockages pour permettre une meilleure proximité avec les lieux où les matériels sont utilisés.		



LIVRAISON TENUES ANONYMISÉES

LOGISTIQUE - VESTIAIRES

L11

Nombre :

1

SU unitaire :

40 m²

SU totale :

40 m²

Activités	Fonction et usage	Stockages des tenues de travail propre du personnel et ramassage des tenues sales.		
	Localisation / vues	Facile d'accès depuis la zone de livraison et à proximité immédiate avec les vestiaires du personnel et les vestiaires de la cuisine.		
	Capacité d'accueil	Sans objet.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol	U3 P3 E2 C2 Sol dur et lisse (sans joints), facile d'entretien, de type béton ou résine.
	Accès	Accès sécurisé (badge).	Revêtement murs	Lessivable, facile d'entretien
			Traitement plafond	Facile d'entretien
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température	19°C
	Éclairage artificiel	200 lux Éclairage détecteur de présence.	Renouvellement de l'air	1 vol./h
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC (ménage) + branchements machines.	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Connexion des distributeurs de tenues (CFO et CFA)	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	2 distributeurs de tenues et 4 bacs de récupérations des tenues sales
Observations	-			

VESTIAIRES

LOGISTIQUE - VESTIAIRES

L12

Nombre : 4

SU unitaire : 18 à 165 m²

SU totale : 280 m²

Activités	Fonction et usage	Vestiaires réservés au personnel (soignant du site principal et personnel logistique) distingués par sexe.	
	Localisation / vues	Localisation aisée depuis l'entrée du site.	
	Capacité d'accueil	Variable.	
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m	Revêtement sol
	Accès	Accès sécurisé (badge) pour l'entrée de l'ensemble vestiaires, loquet pour la fermeture des douches.	U3 P3 E2 C2 Sol antidérapant, facile d'entretien. Sols étanches pour les douches.
			Revêtement murs
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Traitement plafond
	Éclairage artificiel	200 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Facile d'entretien
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Chauffage et température
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC (ménage) par local et 1 PC pour 2 lavabos.	Renouvellement de l'air
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Acoustique
			Alimentation en eau
Équipement	Équipement compris au marché	Hommes : 6 douches, 3 lavabos et miroirs Femmes : 20 douches, 10 lavabos et miroirs Point d'eau et vidoirs pour le ménage de chaque espace vestiaire.	Évacuation
	Équipement non compris au marché		Siphon de sol.
			Hommes : 52 casiers Femmes : 236 casiers Les essuie-mains et porte-savons seront fournis par le CHU mais posés par l'entreprise.
Observations	Le circuit d'accès aux vestiaires doit être dissocié des flux logistiques.		

Nombre :

SU unitaire :

m²

SU totale :

Selon projet architectural

Activités	Fonction et usage	Locaux abritant les installations techniques : locaux serveurs, chaufferie, centrale d'air, etc.		
	Localisation / vues	Localisation selon projet architectural. Les locaux doivent être faciles d'accès. S'ils sont situés en toiture ou en sous-sol, ils devront être accessible par un escalier bien dimensionné.		
	Capacité d'accueil	Sans objet.		
Gabarit et traitement	Hauteur libre minimum	≥ 2,50 m Selon équipements installés.	Revêtement sol	Sol brut.
	Accès	Accès sécurisé (badge), porte à double ouvrant.	Revêtement murs	Murs brut.
			Traitement plafond	Plafond brut.
Confort	Éclairage naturel	Non nécessaire	Chauffage et température	Non chauffé.
	Éclairage artificiel	≥ 400 lux Éclairage sur détecteur de présence.	Renouvellement de l'air	Selon besoins des équipements installés.
	Protection solaire / occultation	Sans objet.	Acoustique	Sans objet.
Composants du bâtiment	Courant fort et courant faible	1 PC et branchement des équipements installés.	Alimentation en eau	Sans objet.
	Connexion à usage spécifique	Sans objet.	Évacuation	Sans objet.
Équipement	Équipement compris au marché	-	Équipement non compris au marché	-
Observations	Les installations techniques doivent être positionnées dans des locaux suffisamment dimensionnés pour permettre l'accès facile aux équipements sur toutes leurs face et permettre ainsi des interventions et une maintenance aisée.			