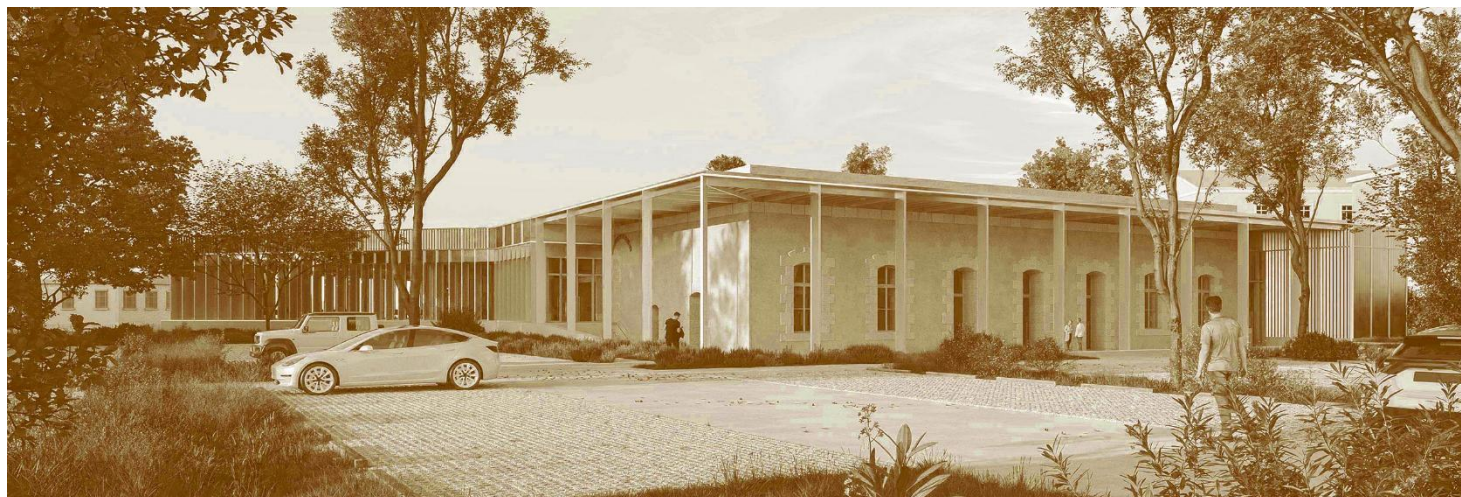


CONSTRUCTION DU RESTAURANT « LA LIGURIENNE » SUR LA BASE NAVALE DE TOULON



MAITRISE D'OUVRAGE

ASSISTANCE MAITRISE D'OUVRAGE

ESID TOULON

CS 30715
BCRM DE TOULON BP 61
83800 TOULON CEDEX 9
04 22 42 08 27
jacques.perrot@intradef.gouv.fr

VAR AMENAGEMENT DEVELOPEMENT

BP 1406 - 83056 Toulon cedex
04 94 03 95 80
s.gaffuel@vad83.eu

MAITRISE D'OEUVRE

Architecte mandataire

HUITETDEMI

21, Place A. Labadie
13001 Marseille
04 91 68 00 26
d.mosse@huitetdemi.fr
a.medion@huitetdemi.fr

Architecte ACMH

PA GATIER

30 rue Guynemer
75 006 Paris
01 40 46 88 66
contact@gatier.org

BET TCE

SP2I

90, rue Stanislas Torrents
13006 Marseille
04 91 13 81 80
sp2i.13@wanadoo.fr

BET cuisine

ECCI CUISINE

31 rue Paul Préboist
13013 Marseille
06 03 19 48 42
bet@ecc-cuisine.fr

BET acoustique

A2MS

8 Cours Barthélemy
13400 Aubagne
04 42 32 29 72
contacts@a2ms.info

Economiste MH

ASSELIN

30 rue Jubé de la Pérelle
91410 Dourdan
01 60 81 18 81
contact@asselin-economistes.fr

BET Géotechnique

VINIRE GEOTECHNIQUES

Agence Carros
1ère avenue du 3ème rue - Allée du
Mercantour
06510 CARROS CEDEX
04 90 01 39 02
i.collombat@geotechnique-sas.com

BET Structure MH

ERAGON

168/170 rue Saint Denis 75002
Paris
09 79 09 79 37
constact@atelier-ergon.fr

AUTRES INTERVENANTS

Bureau de contrôle

ALPES CONTROLES

ZI La Millone II
67, rue d'Ollioules
83140 Six-Fours-Les-Plages
04 94 46 37 83
edelaunay@alpes-controles.fr

Coordonnateur SSI

DEKRA

417, Route de la Farlède
83130 La Garde
04 94 61 30 81
sebastien.tournassat@dekra.com

PHASE	PRO	
DOCUMENT	TABLEAU DES SURFACES	SURF 01
Réf. informatique :	page de garde pièces écrites .docx	
	Echelle : /	

Indice	Date	Auteur	Modifications du document
Ø	OCT. 25	8 ½	Première diffusion

N° Local	Fonction	Programme			Projet		
		Nombre	Surfaces unitaires	SU (m²)	Nombre	Surfaces unitaires	SU (m²)
Secteur 1 : RECEPTION					Sous-total :		80,25
1	Quai de réception	1	22	22	1	27	27
2	Hall de réception des denrées réfrigérées et non réfrigérées	1	26	26	1	24	24
3	Bureau commun (gestion des stocks)	1	14	14	1	14,7	14,7
4	Local ménage	1	2	2	1	4	4
5	Stockage pain/viennoiseries	1	9	9	1	10,55	10,55
Secteur 2 : STOCKAGE					Sous-total :		192,85
6	Stockage produits d'entretien	1	13	13	1	13	13
7	Stockage boissons	1	12	12	1	12,2	12,2
8	Stockage matériels	1	10	10	1	9,65	9,65
9	Stockage sec	1	48	48	1	47	47
10	Chambre froide 4 ^{ème} et 5 ^{ème} gamme/viandes	1	11	11	1	11,4	11,4
11	Chambre froide fruits/légumes	1	11	11	1	11	11
12	Chambre froide BOF/produits laitiers	1	11	11	1	11,1	11,1
13	Chambres froides surgelés	2	18	36	1	35,3	35,3
14	Sacs de décongélation	1	8	8	1	23	23
15	Chambre froide tampon produits déconditionnés	1	19	19	1	19,2	19,2
Secteur 3 : PRETRAITEMENT					Sous-total :		42,3
16	Déconditionnement/déboitage	1	17	17	1	17,3	17,3
17	Légumerie	1	25	25	1	25	25
Secteur 4 : PRODUCTION					Sous-total :		189,1
18	Bureau chef cuisinier	1	14	14	1	11,2	11,2
19	Préparations froides	1	50	50	1	50,4	50,4
20	Zone chaude cuissons	1	107	107	1	102	102
21	Local ménage	1	2	2	1	2	2
22	Chambre froide produits dressés	1	10	10	1	14,2	14,2
23	Stockage préparations chaudes	1	10	10	1	9,3	9,3
Secteur 5 : DISTRIBUTION					Sous-total :		276
24	Distribution libre-service	1	203	203	1	251	251
25	Zone grillades/frites	1	21	21	1	25	25
Secteur 6 : LAVAGE					Sous-total :		200,7
26	Dépose plateaux + tri préparatif	1	35	35	1	33,7	33,7
27	Laverie vaisselle	1	95	95	1	96,5	96,5
28	Stockage vaisselle propre	1	21	21	1	34,9	34,9
29	Plonge batterie et chariots propres	1	30	30	1	19,5	19,5
30	Stockage batterie et chariots propres	1	14	14	1	13,9	13,9
31	Local ménage	1	2	2	1	2,2	2,2
Secteur 7 : DECHETS					Sous-total :		70,6
-	Local tampon poubelles	-	-	-	1	9,4	9,4
32	Local poubelles	1	35	35	1	33,2	33,2
33	Local emballages perdus	1	10	10	1	12,3	12,3
34	Quai enlèvement des déchets	1	12	12	1	15,7	15,7

Secteur 8 : PERSONNEL DU MINISTERE / ADMINISTRATION					Sous-total :		181	
35	Bureau gérants	1	27	27	1	32,5	32,5	
36	Archives	1	12	12	1	14,3	14,3	
-	WC personnel (rdc)	-	-	-	2	5	10	
37	Salles de repos des personnels	1	27	27	1	27	27	
38	Local ménage	1	2	2	1	2,1	2,1	
39	Lingerie	1	15	15	1	15,2	15,2	
40	Vestiaires/douches personnels hommes *	1	15	15	1	22	22	
41	Sanitaires personnels hommes *	1	7	7	1	17	17	
42	Vestiaires/douches personnels femmes *	1	15	15	1	22,2	22,2	
43	Sanitaires personnels femmes *	1	7	7	1	18,7	18,7	
Secteur 9 : PERSONNEL DE PRESTATAIRES EXTERIEURS					Sous-total :		58,2	
44	Lingerie	1	15	15	1	15,2	15,2	
45	Vestiaires/douches personnels hommes *	1	20	20	1	10,2	10,2	
46	Sanitaires personnels hommes *	1	10	10	1	11,3	11,3	
47	Vestiaires/douches personnels femmes *	1	15	15	1	10,2	10,2	
48	Sanitaires personnels femmes *	1	7	7	1	11,3	11,3	
Secteur 10 : CLIENTS		Sous total :					1398,5	
49	Hall d'accueil	1	198	198	1	199,5	199,5	
50	Délivrance badges/paiements	1	23	23	1	17,1	17,1	
51	Sanitaires convives hommes	1	37	37	1	33,6	33,6	
52	Sanitaires convives femmes	1	27	27	1	32,7	32,7	
53	Local ménage	1	2	2	1	4	4	
54	Salles à manger	1	923	923	1	936,2	936,2	
55	Cafétéria/sandwicherie	1	74	74	1	175,4	175,4	
Secteur 11 : LOCAUX TECHNIQUES					Sous-total :		107,5	
Locaux techniques hors SSA (Electricité/CVC/DIRISI/Plomberie traitement d'eau)		1	80	80	1	107,5	107,5	
Dirisi		-	-	-	1	14,5		
TGBT		-	-	-	1	6		
TD central SSI		-	-	-	1	3,8		
VDI		-	-	-	1	7,2		
Ventilation		-	-	-	1	63		
ECS		-	-	-	1	19		
Total des surfaces utiles			Programme		2523		Projet	2797

Aménagements extérieurs

Aires de circulation et stationnement livraisons	25	}	109	120	
Aire de secours de stockage	30				
Aire de stockage palettes	30				PM zone tech. nord
Aire de lavage poubelles	12				PM zone tech. nord
Aire de départ des déchets	12				PM zone tech. nord
Espace d'été cafétéria/sandwicherie	70	PM Mutualisé avec galerie Sud			

* Bien que dans les usages, le personnel PMR dans les cuisines soit extrêmement rare, les vestiaires et sanitaires du personnels doivent répondre aux obligations du code du travail en termes d'accessibilité PMR. Les surfaces prédéfinies par le programme ne permettent pas d'intégrer cette contrainte. Les surfaces ont donc été un peu augmentées.