

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Aire de livraison intérieure	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	A.01 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace couvert permettant le déchargement et l'acheminement des produits et denrées alimentaires vers le hall de réception avant mise en stockage ambiant et/ou réfrigéré. Zone visuellement contrôlée depuis le bureau magasinier. Espace assurant l'expédition et retour des produits exportés (VAE)	
Liaisons fonctionnelles	Extérieur. Hall de réception (A.02) SAS départ/retour (E.03)	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	10	Hauteur libre (m)	4
Charge d'exploitation (DaN)	1000	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte sectionelle avec oculus.	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	Commande d'ouverture depuis l'intérieur du bâtiment. Interphone bureau magasin	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	-
		Chassis	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Béton	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Béton	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Béton	-	-
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		-	-	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	NC	-
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairement
		LED	Détecteur de présence	300
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC TRI - Branchement camion.	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	Alim équipement de quai (pont de chargement) - TRI 400V+N+T	Alim porte sectionnelle - Mono 240V+N+T
		Info. Complémentaire	Alim Bac à graisse / bac à féculles - TRI 400V + N + T	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	Interphone livraison	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		Détecteur Ouverture Volumétrique	-	1 RJ en attente (accès)
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		BG	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	Siphon 300x300
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	Equipement de quai : pont de chargement, butoir anti-écrasement,
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

Zone de plain pied, déchargement des camions avec hayon par transpalette.
Eclairage intérieur et PC pour camion.

*CC : Au choix du concepteur



Local	Hall de reception - décartonage	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	A.02 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Zone permettant le contrôle des marchandises, le déconditionnement primaire des denrées réceptionnées et contrôlées avant d'être acheminées vers les réserves dédiées, neutres ou réfrigérées. Cette zone dessert l'aire de livraison intérieure, les réserves et le local déchets.	
Liaisons fonctionnelles	Aire de livraison (A.01) Locaux déchets (A.06 et 07) Stockages ambiants et réfrigérés (B et C) Préparations préliminaires (C.02) Le bureau magasin (A.04)	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	40	Hauteur libre (m)	4
Charge d'exploitation (DaN)	1000	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Chassîs fixes + ouvrants en imposte	Volet Roulant électrique Aluminium
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Acier	1 Vantail	Barre ventouse + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Contrôle d'accès (accès piéton)	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés.	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 320mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		-	-	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	NC	-
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	300
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T <i>(hors PC comprises dans PT)</i>	PC 16 A+T ONDULE <i>(hors PC comprises dans PT)</i>
		-	1 PC TRI 1 PC / 10 ml	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	Alim chargeur chariot - TRI 400V+N+T	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		Détecteur Ouverture Volumétrique	Lecteur de badge (ventouse)	1 RJ en attente (accès)
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		BG	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	Siphon 300x300
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	CF liste des équipements	CF liste des équipements
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Bureau magasin	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	A.03 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Local permettant la gestion par informatique des approvisionnements, des stocks, des sorties de denrées, et de la traçabilité liée à la réception des denrées et à leur contrôle. Prévoir l'implantation d'un copieur/fax. Le bureau sera accessible directement depuis la zone de réception et permettra un visuel et une surveillance vers l'extérieur et l'aire de livraison intérieure et/ou le hall de réception.	
Liaisons fonctionnelles	Hall réception (A.02). Vue sur l'aire de livraison (A.01).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	8	Hauteur libre (m)	2,5
Charge d'exploitation (DaN)	250	Effectif	1

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Ouvrant française / OB	Volet Roulant électrique Aluminium
		Info. Complémentaire	Apport de lumière naturelle en 1er jour.	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	
Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante semi-isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 90cm	Béquille double + Ferme porte + Butée de porte.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	Châssis vitré 120 x 120 sur allège à + 130cm du sol. Vue sur le hall de réception et l'aire de livraison intérieure.	
		Info. Complémentaire	Châssis vitrés avec locaux attenants avec personnel posté.	
Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés.	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué et/ou Peinture satinée Selon projet	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe 100mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	Réglementaire RSD	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19 °C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
Info. Complé.	-			

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Interrupteur	300
		Info. Complémentaire	500 Lux sur bureau	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		2	3 PC	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		1 RJ	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	Ecran Interphone	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		Détecteur Ouverture	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	Matériel de reprographie. Ensemble mobilier bureau (Bureau + chaise + 1 armoire haute + 1 armoire basse).

Exigences particulières

L'éclairage naturel et une vue sur l'aire de livraison et le le hall de réception sont fortement préconisés.

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Bureau responsable de site	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	A.04 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Bureau du responsable de site permettant de superviser l'ensemble du process et les flux	
Liaisons fonctionnelles	Hall de réception (A.02). Extérieur.	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	8	Hauteur libre (m)	2,5
Charge d'exploitation (DaN)	250	Effectif	1

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Ouvrant française / OB	Volet Roulant électrique Aluminium
		Info. Complémentaire	Apport de lumière naturelle en 1er jour.	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
Menuiseries Intérieures	Porte	Info. Complémentaire	-	
		Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante semi-isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 90cm	Béquille double + Ferme porte + Butée de porte.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	Châssis vitré 120 x 120 sur allège à + 130cm du sol. Vue sur le hall de réception et l'aire de livraison intérieure.	
Revêtements	Sol	Info. Complémentaire	Châssis vitrés avec locaux attenants avec personnel posté.	
		Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
	Mur	Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés.	
		Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué et/ou Peinture satinée Selon projet	CC*	-
	Plafond	Info. Complémentaire	Plinthe 100mm	
		Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMV	Réglementaire RSD	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19 °C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
Info. Complé.	-			

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Interrupteur	300
		Info. Complémentaire	500 Lux sur bureau	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		2	3 PC	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	1 Attente SSI - Mono 240 V+N+T	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		1 RJ '2 RJ pour GTC	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	Ecran Interphone	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		Détecteur Ouverture	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	Appel d'urgence Services de secours (téléphone rouge) Regl. Incendie MS70	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	Matériel de reprographie. Ensemble mobilier bureau (Bureau + chaise + 1 armoire haute + 1 armoire basse).

Exigences particulières

L'éclairage naturel et une vue sur les espaces de production sont fortement préconisés.
L'aménagement devra permettre au responsable de site de recevoir dans le bureau (+ 2 chaises visiteurs).

*CC : Au choix du concepteur



Local	Local déchets secs	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	A.05 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace de stockage non-rafraichi des déchets. Il est destiné à recevoir les déchets produits par l'ensemble des secteurs (stockage, production, distribution). Le local doit disposer d'une forme permettant la manutention des containers poubelles. Le local est traversant.	
Liaisons fonctionnelles	Hall de réception (A.02). Extérieur.	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	30	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	250	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Acier	1 Vantail 100cm	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Info. Complémentaire	Coupe-feu	
Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Béquille double + Ferme porte + Butée de porte + Protection en pied de porte en inox.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	Coupe-feu	
Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés.	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Carrelage mural toute hauteur	CC*	-
		Info. Complémentaire	-	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Béton brut	CC*	-
		Info. Complémentaire	Peinture de propreté 'Possibilité de panneaux rigides ou semi-rigides isolants/CF	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		Extraction spécifique	8 Vol/h.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		-	NC	-
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	300
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service	1 PC TRI Etanche
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	Alim compacteur carton - TRI 400V+N+T	Alim Extraction - TRI 400V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		BG	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	Siphon 300x300
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	CF liste des équipements
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements Compacteur cartons
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur

Local	Local déchets réfrigéré	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	A.06 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace de stockage rafraîchi des déchets. Il est destiné à recevoir les déchets produits par l'ensemble des secteurs (production, distribution, laverie). Le local doit disposer d'une forme permettant la manutention des containers poubelles. Le local est traversant.	
Liaisons fonctionnelles	Hall de réception (A.02). Extérieur.	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	10	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Acier	1 Vantail 100cm	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Info. Complémentaire	Coupe-feu	
Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante isotherme Huisserie inox.	2 Vantaux 90cm	Béquille double + Ferme porte + Butée de porte + Crémone + Protection en pied de porte en inox.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	Coupe-feu	
Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés.	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 320mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		Extraction spécifique	8 Vol/h.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		-	+10/12°C	Evaporateur Simple flux
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		Oui	+10/12°C	Evaporateur Simple flux
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	300
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service	1 PC TRI Etanche
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	Alim Froid Process - Mono 240V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		BG	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	Siphon 300x300
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	CF liste des équipements
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

*CC : Au choix du concepteur



Local	Chambre froide positive Charcuterie - Viandes	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	B.01 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace conçu pour optimiser la capacité de stockage, équipé de traçabilité automatique - report des températures. Espace destiné à la conservation des produits d'origine animales carnés réfrigérés.	
Liaisons fonctionnelles	Hall de réception (A.02). Décontamination - Déboitage - Légumerie (C.02). SAS réfrigéré (B.06)	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	20	Hauteur libre (m)	2,6
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
Menuiseries intérieures	Porte	Info. Complémentaire	-	
		Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Protection en pied de porte en inox. Protection tubulaire inox.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
Revêtements	Sol	Info. Complémentaire	-	
		Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
	Mur	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle		
		Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
	Plafond	Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
		Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		-	Vitesse d'air soufflé maxi 0,2 m/s.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+3 / 5°C - 65 / 95% Hr	Evaporateur Simple flux
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+3 / 5°C - 65 / 95% Hr	Evaporateur Simple flux
	Info. Complé.	Conditions T° / HR relatif aux normes en vigueur pour les différents types de denrées exposées. Régulation par affichage digital à l'extérieur. Alarme visuel et sonore.		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairément
		LED	Interrupteur	300
		Info. Complémentaire	-	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	-	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	Alim Froid Process - Mono 240V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	Evacuation des condensats		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

Accessible par transpalette

*CC : Au choix du concepteur



Local	Chambre froide positive Fruits et Légumes - 4ème gamme	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	B.02 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace conçu pour optimiser la capacité de stockage, équipé de traçabilité automatique - report des températures. Espace destiné à la conservation des produits d'origine végétale réfrigérés.	
Liaisons fonctionnelles	Hall de réception (A.02). SAS réfrigéré (B.06) Décontamination - Déboitage - Légumerie (C.02). Office du self (H.01).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	25	Hauteur libre (m)	2,6
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Protection en pied de porte en inox. Protection tubulaire inox.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		-	Vitesse d'air soufflé maxi 0,2 m/s.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+3 / 5°C - 65 / 95% Hr	Evaporateur Simple flux
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+3 / 5°C - 65 / 95% Hr	Evaporateur Simple flux
	Info. Complé.	Conditions T° / HR relatif aux normes en vigueur pour les différents types de denrées exposées. Régulation par affichage digital à l'extérieur. Alarme visuel et sonore.		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairément
		LED	Interrupteur	300
		Info. Complémentaire	-	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	-	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	Alim Froid Process - Mono 240V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	Evacuation des condensats		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

Accessible par transpalette

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Chambre froide positive BOF	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	B.03 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace conçu pour optimiser la capacité de stockage, équipé de traçabilité automatique - report des températures. Espace destiné à la conservation des produits laitiers, des œufs et des produits assimilés.	
Liaisons fonctionnelles	Hall de réception (A.02). SAS réfrigéré (B.06) Décontamination - Déboitage - Légumerie (C.02). Office du self (H.01).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	20	Hauteur libre (m)	2,6
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Protection en pied de porte en inox. Protection tubulaire inox.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		-	Vitesse d'air soufflé maxi 0,2 m/s.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+3 / 5°C - 65 / 95% Hr	Evaporateur Simple flux
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+3 / 5°C - 65 / 95% Hr	Evaporateur Simple flux
	Info. Complé.	Conditions T° / HR relatif aux normes en vigueur pour les différents types de denrées exposées. Régulation par affichage digital à l'extérieur. Alarme visuel et sonore.		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairément
		LED	Interrupteur	300
		Info. Complémentaire	-	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	-	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	Alim Froid Process - Mono 240V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	Evacuation des condensats		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

Accessible par transpalette

*CC : Au choix du concepteur



Local	Chambre froide négative 1 (Légumes)	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	B.04 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace conçu pour optimiser la capacité de stockage, équipé de traçabilité automatique - report des températures. Espace destiné à la conservation de tous les produits d'origine végétale surgelés.	
Liaisons fonctionnelles	Hall de réception (A.02). SAS réfrigéré (B.06) Décontamination - Déboitage - Légumerie (C.02). Office du self (H.01).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	20	Hauteur libre (m)	2,6
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Protection en pied de porte en inox. Protection tubulaire inox.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé sur sol ventilé	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		-	Vitesse d'air soufflé maxi 0,2 m/s.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	-18 / -22°C - 70 / 95% Hr	Evaporateur cubique simple flux
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	-18 / -22°C - 70 / 95% Hr	Evaporateur cubique simple flux
	Info. Complé.	Conditions T° / HR relatif aux normes en vigueur pour les différents types de denrées exposées. Régulation par affichage digital à l'extérieur. Alarme visuel et sonore.		
Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairment
		LED	Interrupteur	300
		Info. Complémentaire	-	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	-	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	Alim Froid Process - Mono 240V+N+T
		Info. Complémentaire	-	
Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	Evacuation des condensats		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

Accessible par transpalette

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Chambre froide négative 2 (Frites)	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	B.05 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace conçu pour optimiser la capacité de stockage, équipé de traçabilité automatique - report des températures. Espace destiné à la conservation de tous les produits surgelés autres.	
Liaisons fonctionnelles	Hall de réception (A.02). SAS réfrigéré (B.06) Décontamination - Déboitage - Légumerie (C.02). Office du self (H.01).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	20	Hauteur libre (m)	2,6
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Protection en pied de porte en inox. Protection tubulaire inox.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé sur sol ventilé	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		-	Vitesse d'air soufflé maxi 0,2 m/s.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	-18 / -22°C - 70 / 95% Hr	Evaporateur cubique simple flux
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	-18 / -22°C - 70 / 95% Hr	Evaporateur cubique simple flux
	Info. Complé.	Conditions T° / HR relatif aux normes en vigueur pour les différents types de denrées exposées. Régulation par affichage digital à l'extérieur. Alarme visuel et sonore.		
Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairment
		LED	Interrupteur	300
		Info. Complémentaire	-	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	-	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	Alim Froid Process - Mono 240V+N+T
		Info. Complémentaire	-	
Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	Evacuation des condensats		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

Accessible par transpalette.

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	SAS réfrigéré devant CF	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	B.06 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire		
Liaisons fonctionnelles	Hall de réception (A.02). Toutes chambres froides (B)	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	Selon projet	Hauteur libre (m)	2,6
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation	
		-	-	-	
		Info. Complémentaire	-		
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie	
		-	-	-	
		Organigramme et contrôle d'accès	-		
		Info. Complémentaire	-		

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Relevage rapide avec oculus. 1800 x 2200 mm Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Protection en pied de porte en inox. Protection tubulaire inox.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		-	-	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		-	+16 °C	Evaporateur Simple flux
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+20 °C	Evaporateur Simple flux
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	300
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T <i>(hors PC comprises dans PT)</i>	PC 16 A+T ONDULE <i>(hors PC comprises dans PT)</i>
		-	1 PC / 10 ml	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	Alim Froid Process - Mono 240V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	1 RJ en attente (accès)
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		BG	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	Siphon 300x300
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	CF liste des équipements
	Info. Complé.	Evacuation des condensats		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Réserve épicerie sec	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	B.07 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Local de stockage de produits alimentaires non périssables notamment les aliments conditionnés en boîtes de conserve, les produits secs. Cette zone sera aisément accessible depuis le hall de réception A.02 et disposera d'une liaison directe vers le secteur préparations préliminaires (D.03-D.05). Il devra permettre la circulation et la rotation d'un transpalette. Local accessible depuis le hall de réception.	
Liaisons fonctionnelles	Hall de réception (A.02). Déboitage - Déconditionnement (C.02). Office du self (H.01).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	50	Hauteur libre (m)	2,6
Charge d'exploitation (DaN)	1000	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Protection en pied de porte en inox. Protection tubulaire inox.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	1 à 2 Vol/h.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+16 °C	CC*
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+20°C	CC*
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclaircement
		LED	Détecteur de présence	300
		Info. Complémentaire	-	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service (ht1,2m)	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	Siphon 300x300
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

Accessible par transpalette.

*CC : Au choix du concepteur



Local	Réserve consommables & usage unique	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	B.08 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Local de stockage des consommables et usage unique Local accessible depuis le hall de réception et distribution. Stockage des EPI.	
Liaisons fonctionnelles	Hall de réception (A.02). Déboitage - Déconditionnement (C.02). Office du self (H.01).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	12	Hauteur libre (m)	2,6
Charge d'exploitation (DaN)	1000	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Protection en pied de porte en inox. Protection tubulaire inox.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	1 à 2 Vol/h.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+16 °C	CC*
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	300
		Info. Complémentaire	-	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service (ht1,2m)	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	Siphon 300x300
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

Accessible par transpalette

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Réserve boissons	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	B.09 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Local de stockage des boissons. Local accessible depuis le hall de réception.	
Liaisons fonctionnelles	Hall de réception (A.02). Office du self (H.01).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	15	Hauteur libre (m)	2,6
Charge d'exploitation (DaN)	1000	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries Intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Protection en pied de porte en inox. Protection tubulaire inox.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	1 à 2 Vol/h.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+16 °C	CC*
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+20°C	CC*
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	300
		Info. Complémentaire	-	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service (ht1,2m)	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	Siphon 300x300
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

Accessible par transpalette

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Réserve petit matériel	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	B.10 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Local de stockage des matériels neufs ou utilisés ponctuellement en cuisine. Local accessible depuis le hall de réception.	
Liaisons fonctionnelles	Hall de réception (A.02). Déboitage - Déconditionnement (C.02). Office du self (H.01).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	12	Hauteur libre (m)	2,6
Charge d'exploitation (DaN)	1000	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Protection en pied de porte en inox. Protection tubulaire inox.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	1 à 2 Vol/h.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+16 °C	CC*
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	300
		Info. Complémentaire	-	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service (ht1,2m)	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	Siphon 300x300
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

Accessible par transpalette

*CC : Au choix du concepteur



Local	Réserve produits d'entretien - local ménage	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	B.11 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Stockage des produits et matériels (dont raclettes et balais) nécessaires à l'entretien des locaux. Local accessible depuis le hall de réception.	
Liaisons fonctionnelles	Hall de réception (A.02).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	10	Hauteur libre (m)	2,6
Charge d'exploitation (DaN)	1000	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
Info. Complémentaire		-		

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Protection en pied de porte en inox. Protection tubulaire inox.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	2 Vol/h.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+16 °C	CC*
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclaircement
		LED	Détecteur de présence	300
		Info. Complémentaire		
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service (ht1,2m)	1 PC service (ht1,2m) (autovaleuse)
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	-
		Info. Complémentaire		

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire		
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire		
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire		

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	Siphon 300x300
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	1 Vidoir EC/EF avec mitigeur manuel	-
	Info. Complé.		-	

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

*CC : Au choix du concepteur



Local	Local pain	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	B.12 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Local de stockage du pain. Local accessible depuis le hall de réception.	
Liaisons fonctionnelles	Hall de réception (A.02). Office du self (H.01).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	8	Hauteur libre (m)	2,6
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Protection en pied de porte en inox. Protection tubulaire inox.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	1 à 2 Vol/h.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+16 °C	CC*
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	300
		Info. Complémentaire		
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service (ht1,2m)	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	-
		Info. Complémentaire		

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire		
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire		
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire		

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	Siphon 300x300
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.		-	

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

Accessible par transpalette

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Légumerie	Repère / Nombre
Destination / usage	Process	C.01 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace destiné à la décontamination des fruits et légumes.	
Liaisons fonctionnelles	Hall de réception (A.02). Stockage ambiant (B). Stockage réfrigéré (C). Locaux déchets (A.06 et A.07). CF produits déconditionnés (D.02).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	23	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Chassîs fixes + ouvrants en imposte	Volet Roulant électrique Aluminium
		Info. Complémentaire	Apport de lumière naturelle en 1er jour.	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	Protection solaire selon exposition.	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante semi-isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Béquille double + Butée de porte + Protection en pied de porte en inox + Oculus
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	Châssis vitré 120 x 120 sur allège à + 130cm du sol entre les locaux.	
		Info. Complémentaire	Châssis vitrés avec locaux attenants avec personnel posté.	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		DF	5 vol/h. Vitesse d'air soufflé maxi 0,2m/s.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+10/12°C	Evaporateur double flux
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+10/12°C	Evaporateur double flux
	Info. Complé.	Régulation sur programmation horaire. Traitement acoustique		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	200
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	2 PC service (ht1,2m)	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	-	Alim Froid Process - Mono 240V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	CF liste des équipements
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	CF liste des équipements	CF liste des équipements
	Info. Complé.	Evacuation des condensats		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Déboitage déconditionnement / légumerie	Repère / Nombre
Destination / usage	Process	C.02 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace destiné à la décontamination des poches et boîtes, leur ouverture, au déconditionnement des produits alimentaires secs, puis au plaquage des denrées avant transformation. Zone intermédiaire, passage obligé des denrées entre le stockage et les locaux de transformation.	
Liaisons fonctionnelles	Hall de réception (A.02). Stockage ambiant (B). Stockage réfrigéré (C). Locaux déchets (A.06 et A.07) CF produits déconditionnés (D.02).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	20	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Chassîs fixes + ouvrants en imposte	Volet Roulant électrique Aluminium
		Info. Complémentaire	Apport de lumière naturelle en 1er jour.	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	Protection solaire selon exposition.	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante semi-isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Béquille double + Butée de porte + Protection en pied de porte en inox + Oculus
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	Châssis vitré 120 x 120 sur allège à + 130cm du sol entre les locaux.	
		Info. Complémentaire	Châssis vitrés avec locaux attenants avec personnel posté.	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		DF	5 vol/h. Vitesse d'air soufflé maxi 0,2m/s.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+10/12°C	Evaporateur double flux
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+10/12°C	Evaporateur double flux
	Info. Complé.	Régulation sur programmation horaire. Traitement acoustique		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	200
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	2 PC service (ht1,2m)	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	-	Alim Froid Process - Mono 240V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	Siphon 300x300 CF liste des équipements
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	CF liste des équipements	CF liste des équipements
	Info. Complé.	Evacuation des condensats		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

La marche en avant sera induite par l'implantation des équipements afin d'éviter le croisement des produits bruts et des produits décontaminés.

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Chambre froide produits déconditionnés	Repère / Nombre
Destination / usage	Process	C.03 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace de stockage réfrigéré destiné à la conservation des échelles de denrées déconditionnées et plaquées. Espace conçu pour optimiser la capacité de stockage en échelles, équipé de traçabilité automatique - report des températures. CF traversante entre traitement préliminaires et espaces de production.	
Liaisons fonctionnelles	Déboitage - Déconditionnement - légumerie (C.02). Préparations froides (D.03). Production chaudes (D.05).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	16	Hauteur libre (m)	2,6
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 90cm	Protection en pied de porte en inox. Protection tubulaire inox.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		-	Vitesse d'air soufflé maxi 0,2 m/s.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+3 / 5°C - 65 / 95% Hr	Evaporateur Simple flux
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+3 / 5°C - 65 / 95% Hr	Evaporateur Simple flux
	Info. Complé.	Conditions T° / HR relatif aux normes en vigueur pour les différents types de denrées exposées. Régulation par affichage digital à l'extérieur. Alarme visuel et sonore.		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairément
		LED	Interrupteur	200
		Info. Complémentaire	-	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	-	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	Alim Froid Process - Mono 240V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	Evacuation des condensats		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	SAS entrée personnel / locaux production	Repère / Nombre
Destination / usage	Personnel	D.01 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire		
Liaisons fonctionnelles		

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	4	Hauteur libre (m)	2,7
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte bois âme pleine stratifié sur huisserie métallique	1 Vantail 90cm	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés.	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		-	-	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+16 °C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	200
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	Alim portes à relevage rapide - Mono 240 V+N+T	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	Interphone Accès personnel	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		Détecteur Ouverture Volumétrique	-	1 RJ en attente (accès)
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		BG	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Bureau de production 2 postes	Repère / Nombre
Destination / usage	Process	D.02 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Bureau de production permettant de superviser les étapes de production et la traçabilité des températures de fabrication (préparations froides, chaudes, et refroidissement des denrées). Le bureau sera accessible directement depuis la préparation chaude et permettra un visuel et une surveillance vers la préparation froide.	
Liaisons fonctionnelles	Préparations froides (D.03) Production chaudes (D.05)	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	16	Hauteur libre (m)	2,5
Charge d'exploitation (DaN)	250	Effectif	2

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Chassîs fixes + ouvrants en imposte	Volet Roulant électrique Aluminium
		Info. Complémentaire	Apport de lumière naturelle en 1er jour.	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	Protection solaire selon exposition.	
Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante semi-isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 90cm	Béquille double + Ferme porte + Butée de porte.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	
Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés.	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	Réglementaire RSD	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19 °C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
Info. Complé.	-			

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Interrupteur	300
		Info. Complémentaire	500 Lux sur bureau	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		2	5 PC	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	Alim Enregistreur T° - Mono 240V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		2 RJ	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		Détecteur Ouverture	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		BG	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	Système enregistrement Température CF

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Préparations froides	Repère / Nombre
Destination / usage	Process	D.03 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Local situé entre la CF produits déconditionnés et la CF Produits finis distribution sur place. Espace de préparation des aliments ne nécessitant pas de cuisson (Entrées froides, salades, fromages, pâtisseries, sandwiches...). Les opérations de d'assemblage et de dressage seront réalisées de façon successives et planifiées dans le temps. Le traitement thermique du local doit permettre de respecter la chaîne du froid. Liaison aisée avec la plonge batterie.	
Liaisons fonctionnelles	C.F. des produits déconditionnés (C.03) CF Produits finis distributio sur place (D.07) Préparations chaudes (D.05) Plonge batterie (D.06) Stockage batterie (D.08) Office du self (H.01).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	35	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	3

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Chassîs fixes sans ouvrant.	Volet Roulant électrique Aluminium
		Info. Complémentaire	Apport de lumière naturelle en 1er jour.	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	Protection solaire selon exposition.	

Menuiseries Intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante semi-isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Béquille double + Butée de porte + Protection en pied de porte en inox + Oculus
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	Châssis vitré 120 x 120 sur allège à + 130cm du sol entre les locaux.	
		Info. Complémentaire	Châssis vitrés avec locaux attenants avec personnel posté.	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		DF	5 vol/h. Vitesse d'air soufflé maxi 0,2m/s.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+10/12°C	Evaporateur double flux
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+10/12°C	Evaporateur double flux
	Info. Complé.	Régulation sur programmation horaire. Traitement acoustique		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	TCE	500
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	3 PC service (ht1,2m)	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	-	Alim Froid Process - Mono 240V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sûreté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	Siphon 300x300 CF liste des équipements
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	CF liste des équipements	CF liste des équipements
	Info. Complé.	Evacuation des condensats		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

Implantation des équipements mobiles en périphérie permettant une modulativité d'organisation du local et un nettoyage aisé des espaces.

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Confection sandwichs - Salades (Export)	Repère / Nombre
Destination / usage	Process	D.04 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Local situé entre la CF produits déconditionnés et la CF Produits finis distribution export. Espace de préparation des aliments ne nécessitant pas de cuisson (Entrées froides, salades, fromages, pâtisseries, sandwichs...). Les opérations de d'assemblage et de dressage seront réalisées de façon successives et planifiées dans le temps. Le traitement thermique du local doit permettre de respecter la chaîne du froid. Liaison aisée avec la plonge batterie.	
Liaisons fonctionnelles	C.F. des produits déconditionnés (C.03) CF Produits finis allotissement (E.01) Préparations chaudes (D.05) Plonge batterie (D.06) Stockage batterie (D.08)	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	22	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	3

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Chassîs fixes sans ouvrant.	Volet Roulant électrique Aluminium
		Info. Complémentaire	Apport de lumière naturelle en 1er jour.	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	Protection solaire selon exposition.	

Menuiseries Intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante semi-isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Béquille double + Butée de porte + Protection en pied de porte en inox + Oculus
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	Châssis vitré 120 x 120 sur allège à + 130cm du sol entre les locaux.	
		Info. Complémentaire	Châssis vitrés avec locaux attenants avec personnel posté.	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	-	



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		DF	5 vol/h. Vitesse d'air soufflé maxi 0,2m/s.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+10/12°C	Evaporateur double flux
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+10/12°C	Evaporateur double flux
	Info. Complé.	Régulation sur programmation horaire. Traitement acoustique		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	TCE	500
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	3 PC service (ht1,2m)	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	-	Alim Froid Process - Mono 240V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sûreté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	Siphon 300x300 CF liste des équipements
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	CF liste des équipements	CF liste des équipements
	Info. Complé.	Evacuation des condensats		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

Implantation des équipements mobiles en périphérie permettant une modulativité d'organisation du local et un nettoyage aisé des espaces.

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Préparations chaudes	Repère / Nombre
Destination / usage	Process	D.05 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace de cuisson des préparations chaudes. Cet espace doit permettre de mettre en œuvre une traçabilité des différentes températures de cuisson. Cœur de la cuisine, la préparation chaude sera la zone avec le plus d'accès depuis et vers les autres fonctions : chambre froide produits déconditionnés, plonge batterie et stockage batterie, secteur distribution. Liaison aisée avec l'office du self.	
Liaisons fonctionnelles	C.F. des produits déconditionnés (C.03) CF Produits finis allotissement (E.01) Préparations froides (D.03) Confection sandwiches-salade (D.04) Plonge batterie (D.06) Stockage batterie (D.08) Office du self (H.01).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	75	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	5

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Chassîs fixes + ouvrants en imposte	Volet Roulant électrique Aluminium
		Info. Complémentaire	Apport de lumière naturelle en 1er jour.	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	Protection solaire selon exposition.	

Menuiseries Intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante semi-isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Béquille double + Butée de porte + Protection en pied de porte en inox + Oculus
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	Châssis vitré 120 x 120 sur allège à + 130cm du sol entre les locaux.	
		Info. Complémentaire	Châssis vitrés avec locaux attenants avec personnel posté.	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué. Ame Laine de Roche	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		DF	Suivant note de calcul spécifique Extraction hottes Compensation par air filtré et tempéré.	Hotte Fours Hotte Pianos
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19 °C	Ventilation Compensation
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+26°C	Ventilation Compensation
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	TCE	500
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	5 PC service (ht1,2m)	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	-	Alim Ventilation Process - TRI 400V+N+T 'Alim Extraction Hotte - TRI 400V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		1 RJ pour GTC (CVC)	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sûreté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	CF liste des équipements
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	CF liste des équipements	CF liste des équipements
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

Les appareils de cuisson dégageant de la chaleur, la ventilation et le système d'extraction assureront un renouvellement d'air suffisant pour éviter toute surchauffe du local et inconfort des personnes.

Implantation des équipements en périphérie du local.

*CC : Au choix du concepteur



Local	Plonges batterie	Repère / Nombre
Destination / usage	Process	D.06 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace destiné au lavage et à la désinfection des bacs, ustensiles de cuisine aussi utilisés en distribution, échelles et chariots. La plonge batterie devra être le plus aisément accessible depuis les zones de fabrication, ainsi que depuis les espaces de traitement préliminaires. Dans cet espace, un espace cloisonné sera prévu pour le nettoyage des chariots et échelles. Elle desservira le local de stockage de matériels propres. L'implantation des équipements conditionne de la marche en avant.	
Liaisons fonctionnelles	Déboitage - Déconditionnement - légumerie (C.02). Préparations froides (D.03). Confection sandwiches-salade (D.04) Production chaudes (D.05) Stockage batterie propre (D.08). SAS départ chaud (E.02) Local déchets (A.07). Office du self (H.01)	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	18	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	2

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Chassis fixes + ouvrants en imposte	Volet Roulant électrique Aluminium
		Info. Complémentaire	Apport de lumière naturelle en 2ème jour.	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	Protection solaire selon exposition.	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante semi-isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Béquille double + Butée de porte + Protection en pied de porte en inox + Oculus
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	Châssis vitré 120 x 120 sur allège à + 130cm du sol entre les locaux.	
		Info. Complémentaire	Châssis vitrés avec locaux attenants avec personnel posté.	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		DF	Suivant note de calcul spécifique Extraction hottes Compensation par air filtré et tempéré.	Hotte Laverie
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19 °C	Ventilation Compensation
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+26°C	Ventilation Compensation
	Info. Complé.	Local à très forte hygrométrie		
Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	TCE	500
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service (ht1,2m)	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	-	Alim Extraction Hotte - TRI 400V+N+T
		Info. Complémentaire	-	
Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		1 RJ pour GTC (CVC)	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	Siphon 300x300 CF liste des équipements
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	CF liste des équipements	CF liste des équipements
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

IMPORTANT : L'extraction et le système de ventilation permettront un confort de travail convenable.
L'implantation de cet espace devra permettre la manutention aisée de chariots, échelles, de la batterie.

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Chambre froide produits finis distribution sur place	Repère / Nombre
Destination / usage	Process	D.07 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace de stockage réfrigéré destiné à la conservation des échelles d'aliments transformés et conditionnés (bacs, ravers...) en attente d'être distribués. Espace conçu pour optimiser la capacité de stockage, équipé de traçabilité automatique - report des températures. Liaison aisée avec l'office du self.	
Liaisons fonctionnelles	Préparation froide (D.03). Production chaude (D.05). Office du self (H.01).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	17	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Protection en pied de porte en inox. Protection tubulaire inox.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		-	Vitesse d'air soufflé maxi 0,2 m/s.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+3 / 5°C - 65 / 95% Hr	Evaporateur Simple flux
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+3 / 5°C - 65 / 95% Hr	Evaporateur Simple flux
	Info. Complé.	Conditions T° / HR relatif aux normes en vigueur pour les différents types de denrées exposées. Régulation par affichage digital à l'extérieur. Alarme visuel et sonore.		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairément
		LED	Interrupteur	300
		Info. Complémentaire	-	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	-	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	Alim Froid Process - Mono 240V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	Evacuation des condensats		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur



Local	Stockage batterie propre	Repère / Nombre
Destination / usage	Process	D.08 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace de stockage des ustensiles, de la batterie et du petit matériel de cuisine. La zone sera contigue à la plonge batterie, ainsi qu'aux deux zones de fabrication. Elle respectera les logiques de la marche en avant depuis et vers ces différents espaces.	
Liaisons fonctionnelles	Plonge batterie (D.06) Préparations froides (D.03). Confection sandwichs-salade (D.04) Production chaudes (D.05)	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	16	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante semi-isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Béquille double + Butée de porte + Protection en pied de porte en inox + Oculus
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	Châssis vitré 120 x 120 sur allège à + 130cm du sol entre les locaux.	
		Info. Complémentaire	Châssis vitrés avec locaux attenants avec personnel posté.	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		DF	1 à 2 Vol/h.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19 °C	Ventilation Compensation
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairement
		LED	TCE	300
		Info. Complémentaire	-	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	-	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	Siphon 300x300
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur



Local	Chambre froide répartition allotissement	Repère / Nombre
Destination / usage	Process	E.01 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace de stockage réfrigéré destiné à la conservation des échelles d'aliments transformés et conditionnés (bacs, ...) en attente d'être exportés. Espace conçu pour optimiser la capacité de stockage, équipé de traçabilité automatique - report des températures. Liaison aisée avec l'aire d'expédition (aire de livraison)	
Liaisons fonctionnelles	Confection sandwichs - Salades (Export) (D.04). Production chaude (D.05). SAS départ / Retour (E.03) Aire de livraison (A.01).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	16	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Protection en pied de porte en inox. Protection tubulaire inox.
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	-	



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		-	Vitesse d'air soufflé maxi 0,2 m/s.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+3 / 5°C - 65 / 95% Hr	Evaporateur Simple flux
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+3 / 5°C - 65 / 95% Hr	Evaporateur Simple flux
	Info. Complé.	Conditions T° / HR relatif aux normes en vigueur pour les différents types de denrées exposées. Régulation par affichage digital à l'extérieur. Alarme visuel et sonore.		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairément
		LED	Interrupteur	300
		Info. Complémentaire	-	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	-	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	Alim Froid Process - Mono 240V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	Evacuation des condensats		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur



Local	Stockage départ chaud	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	E.02 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace tempéré permettant le stockage des produits confectionnés avant expédition. Stockage en ccontainer	
Liaisons fonctionnelles	Aire de livraison (A.01) SAS départ / Retour (E.03) Production chaude (D.05).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	16	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante semi-isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Béquille double + Butée de porte + Protection en pied de porte en inox + Oculus
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	Châssis vitré 120 x 120 sur allège à + 130cm du sol entre les locaux.	
		Info. Complémentaire	Châssis vitrés avec locaux attenants avec personnel posté.	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé. Dés béton avec plinthes à gorges sur réseaux en traversée en dalle	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		-	-	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+16 °C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	300
		Info. Complémentaire		
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service (ht1,2m)	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	-	-
		Info. Complémentaire		

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire		
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire		
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire		

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	Siphon 300x300
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.		-	

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur



Local	SAS départ / retour	Repère / Nombre
Destination / usage	Réserves	E.03 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Zone permettant le contrôle des produits confectionnés avant d'être expédiés vers les satellites. Cette zone dessert l'aire de livraison intérieure	
Liaisons fonctionnelles	Aire de livraison (A.01) Stockages départ chaud (E.02) CF Produits finis allotissement (E.01) Le bureau magasin (A.04)	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	10	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante semi-isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Béquille double + Butée de porte + Protection en pied de porte en inox + Oculus
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	Châssis vitré 120 x 120 sur allège à + 130cm du sol entre les locaux.	
		Info. Complémentaire	Châssis vitrés avec locaux attenants avec personnel posté.	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé.	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 180mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	Réglementaire RSD	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+16 °C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	300
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	-	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	Siphon 300x300
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	CF liste des équipements	CF liste des équipements
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Lavage Bacs, cagettes, socles et conteneurs	Repère / Nombre
Destination / usage	Process	F.01 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace dédié au lavage et à la désinfection des bacs, cagette, socles et conteneurs. Ce local est alimenté par le retour export. Il se compose d'un espace de lavage en machine, et d'un espace de stockage des contenants L'ergonomie sera privilégiée ainsi que l'environnement acoustique et hygrométrique.	
Liaisons fonctionnelles	SAS départ/retour (E.02). Local stockage Bacs, cagettes, scoles et conteneurs (F.02).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	25	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	5

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Chassîs fixes + ouvrants en imposte	CC*
		Info. Complémentaire	Apport de lumière naturelle en 1er jour. Protection solaire	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	Protection solaire selon exposition.	
Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante semi-isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Béquille double + Butée de porte + Protection en pied de porte en inox + Oculus
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	
Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé.	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 320mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		DF	Suivant note de calcul spécifique Extraction hottes Compensation par air filtré et tempéré.	Hotte Laverie
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19 °C	Ventilation Compensation
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+26°C	Ventilation Compensation
	Info. Complé.	Local à très forte hygrométrie		
Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	TCE	500
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service (ht1,2m)	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	-	Alim Ventilation Process - TRI 400V+N+T 'Alim Extraction Hotte - TRI 400V+N+T
		Info. Complémentaire	-	
Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		1 RJ pour GTC (CVC)	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	Siphon 300x300 CF liste des équipements
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	CF liste des équipements	CF liste des équipements
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur



Local	Stockage Bacs, cagettes, socles et conteneurs	Repère / Nombre
Destination / usage	Process	F.02 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace de stockage pour des bacs, cagette, socles et conteneurs	
Liaisons fonctionnelles	SAS départ/retour (E.02). Local stockage Bacs, cagettes, scoles et conteneurs (F.02).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	15	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
Info. Complémentaire		-		

Menuiseries Intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante semi-isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Béquille double + Butée de porte + Protection en pied de porte en inox + Oculus
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé.	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 320mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		DF	Suivant note de calcul spécifique Extraction hottes Compensation par air filtré et tempéré.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19 °C	Ventilation Compensation
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+26°C	Ventilation Compensation
Info. Complé.	-			

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairement
		LED	TCE	500
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T <i>(hors PC comprises dans PT)</i>	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service (ht1,2m)	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	Siphon 300x300
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

*CC : Au choix du concepteur



Local	Hall d'entrée	Repère / Nombre
Destination / usage	Espace public	G.01 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace dédié à l'arrivée des convives et l'attente éventuelle avant d'accéder à la zone de distribution du restaurant. Espaces traité de façon à assurer la convivialité des usagers.	
Liaisons fonctionnelles	Sanitaires publics (G.03 et G.04) Scramble (H.01)	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	50	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	350	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Aluminium	2 Vantaux	Barre de tirage + Ferme Porte + Butée de porte + crémone
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Info. Complémentaire	Mur rideau Alu	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage	CC*	U4 P4 E2 C1
		Info. Complémentaire	-	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		CA*	CC*	-
		Info. Complémentaire	-	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		CC*	CC*	Acoustique.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		DF	Suivant note de calcul Thermique / effectifs	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+16 °C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
Info. Complé.	-			

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairément
		LED	Détecteur de présence	150
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC / 10m²	6 PC (ht2,5m) - Ecran de Com
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		6 RJ pour écran	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		Détecteur Ouverture Volumétrique	-	1 RJ en attente (accès)
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		BG	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	1 Plan vasque collectif (2 mitigeurs temporisés minimum)	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	-
	Exclus du marché	Affichage dynamique des menus Plans d'évacuation

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur



Local	Salle à manger (530 places)	Repère / Nombre
Destination / usage	Espace public	G.02 / 1
Localisation	RdC / R+1	
Description sommaire	Espace permettant aux usagers du self de se restaurer.	
Liaisons fonctionnelles	Scramble (H.01). Sanitaires publics (G.03 et G.04) Dépose plateaux sales (I.01)	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	700	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	350	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Ouvrant française / OB	CC*
		Info. Complémentaire	Apport de lumière naturelle en 1er jour. Protection solaire	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Aluminium	2 Vantaux (IS)	Barre antipanique + Ferme Porte + Butée de porte + crémone
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	Mur rideau Alu + protection solaire	

Menuiseries Intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		CC*	CC*	U4 P3 E2 C1
		Info. Complémentaire	-	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		CA*	CC*	-
		Info. Complémentaire	Acoustique.	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		CC*	CC*	Acoustique.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		DF	Suivant note de calcul Thermique / effectifs	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19 °C	Ventilation DF
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+26°C	Ventilation DF
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED dimable	TCE / Sonde de luminosité	300
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC / 30m²	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	-	Alim Ventilation - TRI 400V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		1 RJ pour GTC (CVC)	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	Interphone Sécurité AES	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		Détecteur Ouverture Volumétrique	-	8 RJ en attente (salle)
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		BG	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	CF liste des équipements
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements Ensemble mobilier menuisés
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Sanitaires publics femmes	Repère / Nombre
Destination / usage	Espace public	G.03 / 2
Localisation	RdC / R+1	
Description sommaire	Blocs sanitaires rattachés aux espaces de restauration. Le bloc sanitaire comprend à minima un WC PMR, un WC non PMR, un plan vasque	
Liaisons fonctionnelles	SAS entrée (G.01) Salle à manger (G.03)	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	18	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	350	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
Menuiseries Intérieures	Porte	Info. Complémentaire	-	
		Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte bois âme pleine stratifié sur huisserie métallique	1 Vantail	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
Revêtements	Sol	Info. Complémentaire	-	
		Type	Couleur	Classement
		CC*	CC*	U4 P3 E2 C1
	Mur	Info. Complémentaire	-	
		Type	Couleur	Classement
		Peinture satinée Carrelage murale	CC*	Faible Emissivité COV (A+)
	Plafond	Info. Complémentaire	Peinture Finition B Faïence au droit des équipements sanitaires	
		Type	Couleur	Classement
		Faux-plafond non démontable	CC*	Acoustique. Hydrofuge.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	Réglementaire RSD	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19 °C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+26°C	CC*
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	200
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu 1 détecteur par espace fermé	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	Alim VMC - TRI 400V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	*	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	Flash Lumineux/Sonore
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		1 WC non PMR suspendu 1 WC PMR suspendu	1 Lave mains EC/EF PMR 1 Plan vasque collectif (2 mitigeurs temporisés minimum)	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	Abattant WC, dérouleur papier toilette, brosse WC mural, barre de relevage PMR Miroir sur plan vasque
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Sanitaires publics Hommes	Repère / Nombre
Destination / usage	Espace public	G.04 / 2
Localisation	RdC / R+1	
Description sommaire	Blocs sanitaires rattachés aux espaces de restauration. Le bloc sanitaire comprend à minima un WC PMR, un urinoir, un plan vasque	
Liaisons fonctionnelles	SAS entrée (G.01) Salle à manger (G.03)	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	18	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	350	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	
Menuiseries Intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte bois âme pleine stratifié sur huisserie métallique	1 Vantail	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	
Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		CC*	CC*	U4 P3 E2 C1
		Info. Complémentaire	-	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Peinture satinée Carrelage murale	CC*	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	Peinture Finition B Faïence au droit des équipements sanitaires	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Faux-plafond non démontable	CC*	Acoustique. Hydrofuge.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	Réglementaire RSD	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19 °C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+26°C	CC*
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	200
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu 1 détecteur par espace fermé	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	Flash Lumineux/Sonore
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		1 WC non PMR suspendu 1 WC PMR suspendu 2 urinoirs	1 Lave mains EC/EF PMR 1 Plan vasque collectif (2 mitigeurs temporisés minimum)	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	Abattant WC, dérouleur papier toilette, brosse WC mural, barre de relevage PMR Miroir sur plan vasque
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Local Ménage	Repère / Nombre
Destination / usage	Espace public	G.05 / 2
Localisation	RdC / R+1	
Description sommaire	Zone de stockage de la broserie, du petit matériel de ménage et des produits d'entretien de la salle à manger et de la distribution. En lien le plus direct avec les espaces de Distribution.	
Liaisons fonctionnelles	Les stands de la zone de distribution (H.01). Salle à manger (G.02).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	6	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	250	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries Intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte bois âme pleine stratifié sur huisserie métallique	1 Vantail	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		CC*	CC*	U4 P3 E2 C1
		Info. Complémentaire	-	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Peinture satinée Faïence murale	CC*	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	Peinture Finition B Faïence au droit du vidoir	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Hydrofuge.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	2 vol/h.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		-	+16 °C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
Info. Complé.	-			

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairement
		LED	Détecteur de présence	200
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service	1 PC service (ht1,2m)
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	1 Vidoir EC/EF avec mitigeur manuel	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

*CC : Au choix du concepteur



Local	Scramble	Repère / Nombre
Destination / usage	Process	H.01 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	A l'entrée de cet espace se fera la prise de plateau.	
	La zone de distribution devra être aménagée pour une gestion des flux optimisée.	
	Les usagers se déplacent librement dans l'espace self éclaté, entre la zone d'attente et les caisses. Les flux des usagers entre les différents espaces de distribution devront être particulièrement travaillés pour permettre une gestion des flux optimisée.	
	L'espace caisses est implanté en passage obligatoire en sortie du self pour se rendre à la salle à manger.	
	Le Scramble comprendra : - 1 Salad'Bar - 1 Dessert'Bar - 1 Pôles de distribution - Frites / Snacks - 1 Pôle Végé/Pâtes - 1 Pôle Plat du jour - 1 Pôle Plat Cuisine du monde - 1 Office du self - 1 espace Caisses - 1 Espzce Verres et couverts	
Liaisons fonctionnelles		

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	250	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	Personnel : 12

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Chassîs fixes + ouvrants en imposte	CC*
		Info. Complémentaire	Apport de lumière naturelle en 1er jour. Protection solaire	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Aluminium	2 Vantaux (IS)	Barre antipanique + Ferme Porte + Butée de porte + crémone
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	Mur rideau Alu + protection solaire	
Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte va-et-vient semi-isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Béquille double + Butée de porte + Protection en pied de porte en inox + Oculus
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	
Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage	CC*	U4 P4 E2 C1
		Info. Complémentaire	Plinthe à georges	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Peinture satinée / habillage décoratif Carrelage murale (coté Process)	CC*	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	Acoustique.	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		CC*	CC*	Acoustique.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		DF	Suivant note de calcul spécifique Extraction hottes / Calcul Thermique / Effectifs Compensation par air filtré et tempéré.	Hottes Grillades Hottes Frites Hotte Pâtes
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19 °C	Ventilation DF Ventilation compensation
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+26°C	Ventilation DF Ventilation compensation
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED dimable	TCE / Sonde de luminosité	300
		Info. Complémentaire	400 Lux sur meubles Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T <i>(hors PC comprises dans PT)</i>	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		3	1 PC / 20 m²	8 PC (ht2,5m) - Ecran de Com
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	-	Alim Ventilation - TRI 400V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		8 RJ pour écran 1 RJ 1 RJ pour GTC (CVC)	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		Détecteur Ouverture Volumétrique	-	6 RJ en attente (salle)
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	Extinction incendie pour feux d'huile de friteuse	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	Siphon 200x200 CF liste des équipements
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	CF liste des équipements	CF liste des équipements
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	Signalétique numétique (écran de communication)

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur



Local	Dépose plateaux	Repère / Nombre
Destination / usage	Espace public	I.01 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace dédié à la dépose des plateaux utilisés par les usagers. L'espace comprend les TVO de tri de déchets Les déchets seront évacués de manière différée dans le temps.	
Liaisons fonctionnelles	Laverie vaisselle (I.02). Salle à manger (G.02).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	25	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
Info. Complémentaire		-		

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		CC*	CC*	U4 P3 E2 C1
		Info. Complémentaire	-	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		CA*	CC*	-
		Info. Complémentaire	Acoustique.	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		CC*	CC*	Acoustique.
		Info. Complémentaire	-	



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		DF	Suivant note de calcul Thermique / Effectifs Compensation par air filtré et tempéré.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19 °C	Ventilation Compensation
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+26°C	Ventilation Compensation
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED dimable	TCE / Sonde de luminosité	300
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur



Local	Laverie vaisselle	Repère / Nombre
Destination / usage	Process	I.02 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	<p>Espace dédié au lavage et à la désinfection de la vaisselle et des plateaux utilisés par les usagers.</p> <p>Ce local est alimenté en vaisselle sale par un convoyeur qui dessert les points de dépose des plateaux sales par les usagers.</p> <p>Il se compose d'un espace de lavage en machine, avec un débarrassage des plateaux en amont, puis en aval d'un espace de stockage de la vaisselle propre. La vaisselle propre sera acheminée en distribution et en cuisine après le service.</p> <p>Les déchets seront évacués de manière différée dans le temps.</p> <p>L'implantation des équipements respectera le principe de la marche en avant et de la séparation des espaces.</p> <p>L'ergonomie sera privilégiée ainsi que l'environnement acoustique et hygrométrique.</p> <p>Il sera prévue une vue directe sur la dépose plateaux (chassi vitré)</p>	
Liaisons fonctionnelles	<p>Dépose plateaux sales en salle à manger (I.01).</p> <p>Local stockage vaisselle propre (I.03).</p>	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	110	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	5

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Chassîs fixes + ouvrants en imposte	CC*
		Info. Complémentaire	Apport de lumière naturelle en 1er jour. Protection solaire	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	Protection solaire selon exposition.	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante semi-isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Béquille double + Butée de porte + Protection en pied de porte en inox + Oculus
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	Châssis vitré 120 x 120 sur allège à + 130cm du sol entre les locaux.	
		Info. Complémentaire	Châssis vitrés avec locaux attenants avec personnel posté.	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé.	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 320mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		DF	Suivant note de calcul spécifique Extraction hottes Compensation par air filtré et tempéré.	Hotte Laverie
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19 °C	Ventilation Compensation
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+26°C	Ventilation Compensation
	Info. Complé.	Local à très forte hygrométrie		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	TCE	500
		Info. Complémentaire		
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service (ht1,2m)	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	-	Alim Ventilation Process - TRI 400V+N+T 'Alim Extraction Hotte - TRI 400V+N+T
		Info. Complémentaire		
		-		

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		1 RJ pour GTC (CVC)	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire		
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire		
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire		
		-		

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	Siphon 300x300 CF liste des équipements
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	CF liste des équipements	CF liste des équipements
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur



Local	Stockage vaisselle propre	Repère / Nombre
Destination / usage	Process	I.03 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace de stockage pour la vaisselle de table et les plateaux propre Depuis cet espace ces matériels doivent pouvoir être dispatchés dans les divers locaux en ayant usage en distribution.	
Liaisons fonctionnelles	Laverie vaisselle (I.02) (espace ouvert sur Laverie) Les stands de la zone de distribution et l'office du self (H.01).	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	compris laverie	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante semi-isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Béquille double + Butée de porte + Protection en pied de porte en inox + Oculus
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés. Sol isolé.	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 320mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		DF	Suivant note de calcul spécifique Extraction hottes Compensation par air filtré et tempéré.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19 °C	Ventilation Compensation
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+26°C	Ventilation Compensation
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	TCE	500
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service (ht1,2m)	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	Siphon 300x300
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur



Local	Entrée du personnel - Hall vestiaires	Repère / Nombre
Destination / usage	Personnel	J.01 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Ce local desservira les vestiaires hommes et femmes.	
Liaisons fonctionnelles	Circulation des personnels (L.01) Vestiaires femmes (J.02) Vestiaires hommes (J.03)	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	5	Hauteur libre (m)	2,5
Charge d'exploitation (DaN)	250	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Aluminium	2 Vantaux	Barre ventouse + Ferme Porte + Butée de porte + crémone
		Organigramme et contrôle d'accès	Contrôle d'accès	
Info. Complémentaire		-		

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie	
		Porte bois âme pleine stratifié sur huisserie métallique	1 Vantail	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte	
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme		
		Chassis	-		
		Info. Complémentaire	-		

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4 E3 C2
		Info. Complémentaire	Plinthe à georges	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Peinture satinée	CC*	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	Peinture Finition B	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		-	-	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19°C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	200
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		Détecteur Ouverture Volumétrique	Lecteur de badge (ventouse)	1 RJ en attente (accès)
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		BG	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	-
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Vestiaires - sanitaires - douches femmes PMR	Repère / Nombre
Destination / usage	Personnel	J.02 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace comprenant des casiers à vestiaires, douches et sanitaires destinés à tous le personnel féminin de restauration, leur permettant de se changer et de stocker leurs tenues professionnelles ainsi que leur effets personnels. Il permet aux personnels de rejoindre leurs postes de travail en tenue propre. Il sera idéalement traversant (accès "Civil" / Accès "Pro")	
Liaisons fonctionnelles	Entrée des personnels - Hall vestiaires (J.01) Linge Propre (J.05) Linge sale (J.06)	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	20	Hauteur libre (m)	2,5
Charge d'exploitation (DaN)	250	Effectif	10

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Ouvrants à soufflet	Verre dépoli selon hauteur allège
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte bois âme pleine stratifié sur huisserie métallique	1 Vantail	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4 E3 C2
		Info. Complémentaire	Plinthe à georges	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Peinture satinée Carrelage / Faïence murale	CC*	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	Peinture Finition B Faïence au droit des équipements sanitaires Faïence toute hauteur dans les douches Carrellage en protection mural selon aménagement	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Hydrofuge.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	Réglementaire RSD	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19°C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	200
		Info. Complémentaire	500 Lux sur miroirs. Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	4 PC service	2 PC service (ht1,2m)
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		1 Attente Séche-mains - Mono 240V+N+T	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sûreté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	Flash Lumineux/Sonore
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	Siphon 200x200
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		1 WC PMR 1 WC (minimum)	1 Lave-mains PMR 1 Plan vasque avec 1 vaque (minimum) avec robinet thermostatique temporisé CF liste des équipements	1 Douche avec robinet thermostatique
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements Patères 1 miroir au dessus des lavabos. Accessoires PMR
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Vestiaires - sanitaires - douches hommes PMR	Repère / Nombre
Destination / usage	Personnel	J.03 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace comprenant des casiers à vestiaires, douches et sanitaires destinés à tous le personnel masculin de restauration, leur permettant de se changer et de stocker leurs tenues professionnelles ainsi que leur effets personnels. Il permet aux personnels de rejoindre leurs postes de travail en tenue propre. Il sera idéalement traversant (accès "Civil" / Accès "Pro")	
Liaisons fonctionnelles	Entrée des personnels - Hall vestiaires (J.01) Linge Propre (J.05) Linge sale (J.06)	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	25	Hauteur libre (m)	2,5
Charge d'exploitation (DaN)	250	Effectif	10

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Ouvrants à soufflet	Verre dépoli selon hauteur allège
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte bois âme pleine stratifié sur huisserie métallique	1 Vantail	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4 E3 C2
		Info. Complémentaire	Plinthe à georges	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Peinture satinée Carrelage / Faïence murale	CC*	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	Peinture Finition B Faïence au droit des équipements sanitaires Faïence toute hauteur dans les douches Carrellage en protection mural selon aménagement	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Hydrofuge.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	Réglementaire RSD	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19°C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	200
		Info. Complémentaire	500 Lux sur miroirs. Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	4 PC service	2 PC service (ht1,2m)
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		1 Attente Séche-mains - Mono 240V+N+T	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sûreté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	Flash Lumineux/Sonore
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	Siphon 200x200
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		1 WC PMR 1 WC (minimum)	1 Lave-mains PMR 1 Plan vasque avec 1 vaque (minimum) avec robinet thermostatique temporisé CF liste des équipements	1 Douche avec robinet thermostatique
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements Patères 1 miroir au dessus des lavabos. Accessoires PMR
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

*CC : Au choix du concepteur



Local	Salle de pause	Repère / Nombre
Destination / usage	Espace public	J.04 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Espace permettant au personnel de se restaurer. L'espace fera également office de salle de réunion	
Liaisons fonctionnelles	Vestaires H et F (J.02 et J.03)	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	20	Hauteur libre (m)	2,5
Charge d'exploitation (DaN)	250	Effectif	12

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Ouvrant française / OB	CC*
		Info. Complémentaire	Apport de lumière naturelle en 1er jour. Protection solaire	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Aluminium	1 Vantail	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte + molette de condamnation intérieure
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	
Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte bois âme pleine stratifié sur huisserie métallique	1 Vantail	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	
Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4 E3 C2
		Info. Complémentaire	Plinthe à georges	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Peinture satinée	CC*	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	Peinture Finition B Faïence au droit des équipements sanitaires	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Hydrofuge.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	Réglementaire RSD	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19 °C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	300
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	2 PC service	8 PC dédiées kitchenette
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		2 RJ	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		Détecteur Ouverture Volumétrique	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		BG	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	Oui	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	1 Evier sur plan vasque avec robinet manuel. CF liste des équipements	1 Attente EF
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements 1 Kitchenette comprenant - 1 Meuble bas 2 portes avec 1 évier 1 cuve + égoutoir sur plan de travail - 2 Meubles bas avec 4 tiroirs - 1 Emplacement pour 1 regrérateur - 1 Etagère pour 2 micro-ondes - 1 Meuble haut - 1 Crédence
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Local linge propre	Repère / Nombre
Destination / usage	Personnel	J.05 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Local de stockage du linge propre.	
Liaisons fonctionnelles	Circulation des personnels (L.01) Entrée des personnels - Hall vestiaires (J.01) Accès aisé pour le prestataire en charge du traitement du linge.	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	6	Hauteur libre (m)	2,5
Charge d'exploitation (DaN)	250	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte bois âme pleine stratifié sur huisserie métallique	1 Vantail	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4 E3 C2
		Info. Complémentaire	Plinthe à georges	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Peinture satinée	CC*	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	Peinture Finition B Faïence au droit des équipements sanitaires	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Hydrofuge.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	1 à 2 vol/h.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19°C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	200
		Info. Complémentaire	-	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	-	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur



Local	Local linge sale	Repère / Nombre
Destination / usage	Personnel	J.06 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	Local de stockage du linge sale.	
Liaisons fonctionnelles	Circulation des personnels (L.01) Entrée des personnels - Hall vestiaires (J.01) Accès aisé pour le prestataire en charge du traitement du linge.	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	6	Hauteur libre (m)	2,5
Charge d'exploitation (DaN)	250	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte bois âme pleine stratifié sur huisserie métallique	1 Vantail	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4 E3 C2
		Info. Complémentaire	Plinthe à georges	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Peinture satinée	CC*	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	Peinture Finition B Faïence au droit des équipements sanitaires	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Hydrofuge.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	1 à 2 vol/h.	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19°C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	200
		Info. Complémentaire	-	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	-	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	CF liste des équipements
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Bureau responsable cuisine	Repère / Nombre
Destination / usage	Personnel	J.07 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	????	
Liaisons fonctionnelles		

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	16	Hauteur libre (m)	2,5
Charge d'exploitation (DaN)	250	Effectif	2

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Ouvrant française / OB	Volet Roulant électrique Aluminium
		Info. Complémentaire	Apport de lumière naturelle en 1er jour.	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
Menuiseries intérieures	Porte	Info. Complémentaire	-	
		Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte bois âme pleine stratifié sur huisserie métallique	1 Vantail	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
Revêtements	Sol	Info. Complémentaire	-	
		Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4 E3 C2
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué et/ou Peinture satinée Selon projet	CC*	-
		Info. Complémentaire	Peinture Finition B Plinthe 100mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Acoustique.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	Réglementaire RSD	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+19 °C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
Info. Complé.	-			

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Interrupteur	300
		Info. Complémentaire	500 Lux sur bureau Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		1	3 PC	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		CF liste des équipements	1 Attente Horloge centralisée - Mono 240 V+N+T 1 Attente Centrale alarme CF - Mono 240 V+N+T	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		1 RJ	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sûreté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	-
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Circulations générales production	Repère / Nombre
Destination / usage	Communs (tous usages)	K.01 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire		
Liaisons fonctionnelles		

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	Selon projet	Hauteur libre (m)	2,7
Charge d'exploitation (DaN)	350	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		Aluminium	Chassîs fixes + ouvrants en imposte	CC*
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	
Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte pivotante semi-isotherme Huisserie inox.	1 Vantail 100cm	Béquille double + Butée de porte + Protection en pied de porte en inox + Oculus
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	
Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4s E3 C2 R12 V4
		Info. Complémentaire	Mortier à base de résine synthétique. Joints arasés.	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué.	CC*	-
		Info. Complémentaire	Plinthe béton polyester 320mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Lessivable, acoustique. Hydrofuge. Agréées contact alimentaire.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		-	-	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		Oui	+16 °C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
Info. Complé.	-			

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	200
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T <i>(hors PC comprises dans PT)</i>	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC / 10 ml	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		Volumétrique	-	1 RJ en attente (accès)
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		BG	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	Siphon 300x300
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	CF liste des équipements
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	-
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur



Local	Circulations Verticales Restaurant	Repère / Nombre
Destination / usage	Communs (tous usages)	K.02 / -
Localisation	RdC	
Description sommaire		
Liaisons fonctionnelles		

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	Selon projet	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	250	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
Info. Complémentaire		-		

Menuiseries Intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte bois âme pleine stratifié sur huisserie métallique	1 Vantail	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		CC*	CC*	U4 P3 E2 C1
		Info. Complémentaire	-	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Peinture satinée / habillage décoratif	CC*	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	Peinture Finition B	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		CC*	CC*	Acoustique.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		-	-	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		-	+16 °C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairement
		LED	Détecteur de présence	200
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	-	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		Volumétrique	-	1 RJ en attente (accès)
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		BG	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	-
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

*CC : Au choix du concepteur



Local	Circulation générales (locaux du personnel)	Repère / Nombre
Destination / usage	Communs (tous usages)	L.01 / -
Localisation	RdC	
Description sommaire		
Liaisons fonctionnelles		

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	Selon projet	Hauteur libre (m)	2,5
Charge d'exploitation (DaN)	250	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte bois âme pleine stratifié sur huisserie métallique	1 Vantail	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Carrelage 20x20	CC*	U4 P4 E3 C2
		Info. Complémentaire	Plinthe à georges	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Panneaux isothermes. Parement acier laqué et/ou Peinture satinée Selon projet	CC*	-
		Info. Complémentaire	Peinture Finition B Plinthe 100mm	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Dalle de faux-plafond	CC*	Hydrofuge.
		Info. Complémentaire	-	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		-	-	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		-	+16 °C	Statique
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	NC	-
Info. Complé.	-			

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Détecteur de présence	200
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T <i>(hors PC comprises dans PT)</i>	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC / 10 ml	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		-	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		Volumétrique	-	1 RJ en attente (accès)
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		BG	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	Siphon 300x300
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	-
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur



Local	Local transformateur	Repère / Nombre
Destination / usage	Communs (tous usages)	T.01 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	LT dédié aux installations Electrique HTA (transformateur et cellules)	
Liaisons fonctionnelles	Extérieur	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	20	Hauteur libre (m)	3
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Acier	2 Vantaux	Béquille simple + barre-antipanique + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Info. Complémentaire	-	
Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	
Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Béton brut	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Peinture mate	Blanc	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	Peinture de propreté Finition C	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Béton brut	Blanc	-
		Info. Complémentaire	Peinture de propreté Finition C 'Possibilité de panneaux rigides ou semi-rigides isolants/CF	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		Naturel	Réglementaire	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		-	Hors Gel	-
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
			NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Interrupteur	200
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	Alim Ventilation - TRI 400V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		1 RJ pour GTC	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	-
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	TGBT	Repère / Nombre
Destination / usage	Communs (tous usages)	T.02 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	LT dédié aux installations Electriques de la cuisine et du restaurant	
Liaisons fonctionnelles		

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	8	Hauteur libre (m)	2,5
Charge d'exploitation (DaN)	250	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte bois âme pleine satinée sur huisserie métallique	1 Vantail	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Béton brut	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Peinture mate	Blanc	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	Peinture de propreté Finition C	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Béton brut	Blanc	-
		Info. Complémentaire	Peinture de propreté Finition C 'Possibilité de panneaux rigides ou semi-rigides isolants/CF	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	Réglementaire	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		-	Hors Gel	-
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+35°C	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Interrupteur	200
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		1 RJ pour GTC	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	-
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Local VDI	Repère / Nombre
Destination / usage	Communs (tous usages)	T.03 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	LT dédié aux installations Electriques courants faibles de la cuisine et du restaurant	
Liaisons fonctionnelles		

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	4	Hauteur libre (m)	2,5
Charge d'exploitation (DaN)	250	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte bois âme pleine satinée sur huisserie métallique	1 Vantail	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Peinture de sol	CC*	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	-	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Peinture mate	Blanc	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	Peinture de propreté Finition C	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Béton brut	Blanc	-
		Info. Complémentaire	Peinture de propreté Finition C 'Possibilité de panneaux rigides ou semi-rigides isolants/CF	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		VMC	Réglementaire	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		-	+16°C	-
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+28°C	-
Info. Complé.	-			

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Interrupteur	200
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T <i>(hors PC comprises dans PT)</i>	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		2 Attentes Baie info - Mono 240V+N+T 1 Attente SSI - Mono 240V+N+T 1 Attente Contrôle d'accès - Mono 240V+N+T 1 Attente Vidéosurveillance - Mono 240V+N+T	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		3 RJ pour GTC	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	-
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur



Local	Sous-station RCU	Repère / Nombre
Destination / usage	Communs (tous usages)	T.04 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	LT dédié aux installations de chauffage urbain Pourra être mutualisé avec T05 (Sous-station chauffage ECS)	
Liaisons fonctionnelles	Accès direct depuis l'extérieur	

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	10	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Acier	2 Vantaux	Béquille simple + barre-antipanique + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Organigramme et contrôle d'accès		
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Résine cuvelage	CC*	
		Info. Complémentaire	Cuvelage rétention	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Peinture mate	Blanc	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	Peinture de propreté Finition C	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Béton brut	Blanc	-
		Info. Complémentaire	Panneaux rigides ou semi-rigides isolants/CF	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		Extraction spécifique	Calcul Thermique	VB/VH
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		-	Hors Gel	-
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+35°C	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Interrupteur	200
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		1 Attente Armoire RCU - TRI 400V+N+T	-	Alim Ventilation - TRI 400V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		1 RJ pour GTC	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	-	Non
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	1 Robinet de puisage (EF) 1 Remplissage réseau chauffage
	Info. Complé.	Regard sec avec Pompe de relevage (Commande d'asservissement Pompe à l'extérieur du local)		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	-
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

Conforme à l'arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public (ERP).

Socle Béton pour les 2 Echangeurs EVVA

*CC : Au choix du concepteur



Local	Sous-station chauffage - ECS	Repère / Nombre
Destination / usage	Communs (tous usages)	T.05 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	LT dédié aux installations secondaire de chauffage chauffage et ECS Pourra être mutualisé avec T04 (Sous-station RCU)	
Liaisons fonctionnelles		

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	24	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
Info. Complémentaire		-		

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte bois âme pleine satinée sur huisserie métallique	2 Vantaux	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Peinture de sol	CC*	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	-	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Peinture mate	Blanc	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	Peinture de propreté Finition C	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Béton brut	Blanc	-
		Info. Complémentaire	Peinture de propreté Finition C 'Possibilité de panneaux rigides ou semi-rigides isolants/CF	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		Extraction spécifique	Calcul Thermique	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		-	Hors Gel	-
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+35°C	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Interrupteur	200
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		1 Attente Armoire Chauffage - ECS - TRI 400V+N+T	-	Alim Ventilation - TRI 400V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		1 RJ pour GTC	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	Oui
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	1 Robinet de puisage (EF) 1 Remplissage réseau chauffage
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	-
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Local production froid	Repère / Nombre
Destination / usage	Communs (tous usages)	T.06 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	LT dédié aux installations techniques de production frigorifique de l'activité de cuisine et restauration	
Liaisons fonctionnelles		

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	30	Hauteur libre (m)	2,8
Charge d'exploitation (DaN)	500	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte bois âme pleine satinée sur huisserie métallique	2 Vantaux	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Peinture de sol	CC*	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	-	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Peinture mate	Blanc	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	Peinture de propreté Finition C	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Béton brut	Blanc	-
		Info. Complémentaire	Peinture de propreté Finition C 'Possibilité de panneaux rigides ou semi-rigides isolants/CF	

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		Extraction spécifique	Calcul Thermique	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		-	Hors Gel	-
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
		-	+35°C	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Interrupteur	200
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T (hors PC comprises dans PT)	PC 16 A+T ONDULE (hors PC comprises dans PT)
		-	1 PC service	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		1 Attente Armoire Production Froid - TRI 400V+N+T	-	Alim Ventilation - TRI 400V+N+T
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		1 RJ pour GTC	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		-	-	-
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	1 Auge EC/EF Maintenance
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	-
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

-

*CC : Au choix du concepteur

RESTAURANT BIFF'O-Valence

CROUS Grenoble Alpes



Local	Local AEP	Repère / Nombre
Destination / usage	Communs (tous usages)	T.07 / 1
Localisation	RdC	
Description sommaire	LT dédié à l'arrivée EF générale et système de traitement d'eau	
Liaisons fonctionnelles		

Dimensionnement général

Surface de plancher (m²)	7	Hauteur libre (m)	2,5
Charge d'exploitation (DaN)	250	Effectif	-

Lots Architecturaux

Menuiseries Extérieures	Fenêtre	Type	Ouvrant	Occultation
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		-	-	-
		Organigramme et contrôle d'accès	-	
		Info. Complémentaire	-	

Menuiseries intérieures	Porte	Type	Ouvrant	Quincaillerie
		Porte bois âme pleine satinée sur huisserie métallique	1 Vantail	Béquille double + Ferme Porte + Butée de porte
		Organigramme et contrôle d'accès	Organigramme	
		Chassis	-	
		Info. Complémentaire	-	

Revêtements	Sol	Type	Couleur	Classement
		Peinture de sol	CC*	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	-	
	Mur	Type	Couleur	Classement
		Peinture mate	Blanc	Faible Emissivité COV (A+)
		Info. Complémentaire	Peinture de propreté Finition C	
	Plafond	Type	Couleur	Classement
		Béton brut	Blanc	-
		Info. Complémentaire	Peinture de propreté Finition C 'Possibilité de panneaux rigides ou semi-rigides isolants/CF	



Lots Techniques

Chauffage Ventilation Climatisation	Ventilation	Type	Débit	Info. Complémentaire
		-	-	
	Chauffage	Type	Conditions en Hiver	Type émetteur
		-	Hors Gel	-
	Climatisation	Type	Conditions en été	Type émetteur
			NC	-
	Info. Complé.	-		

Courants forts	Eclairage	Type Eclairage	Commande	Niveau Eclairage
		LED	Interrupteur	200
		Info. Complémentaire	Eclairage Sécu	
	Alimentations	Poste de Travail (3 PC + 2 RJ45)	PC 16 A+T <i>(hors PC comprises dans PT)</i>	PC 16 A+T ONDULE <i>(hors PC comprises dans PT)</i>
		-	1 PC service	-
		Attentes Autres 1	Attentes Autres 2	Attentes Autres 3
		1 Attente Armoire Traitement d'eau - TRI 400V+N+T	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Courants Faibles	VDI	Prises RJ45 (hors PT)	WIFI	Réseau
		1 RJ pour GTC	Couverture Wifi	-
		Téléphonie	Interphonie/Visiophonie	TV/SAT
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Sureté	Détection Intrusion	Contrôle d'accès	Vidéo surveillance
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	
	Incendie	Type Détection / Déclenchement	Type Extinction	Asservissement spécifique
		-	-	-
		Info. Complémentaire	-	

Plomberie Sanitaire	Alimentations	EF	ECS	Siphon sol
		Oui	-	Oui
	appareillage	WC	Lavabo / lave mains / Evier / Vidoir	Point d'eau
		-	-	-
	Info. Complé.	-		

Mobilier et équipements

Equipement mobilier	Inclus au projet	-
	Exclus du marché	-

Exigences particulières

*CC : Au choix du concepteur