



## **83 – Toulon – Caisse Nationale Militaire de Sécurité Sociale**

**Marché de maîtrise d'œuvre  
relatif à la mise en conformité des installations de  
désenfumage mécanique du restaurant et à la  
réalisation de divers ouvrages tout corps d'état**

**Programme de l'opération V2 du 05/02/2026**



Photographie non contractuelle du local « salle à manger / scramble » du bâtiment bleu

## Table des matières

I	SYNTHESE DE L'OPERATION .....	3
I.1	Présentation générale.....	3
I.2	Présentation de la CNMSS .....	3
I.3	Informations complémentaires.....	3
I.4	Obligation de discrétion.....	4
II	IMPLANTATION DE L'OPERATION .....	4
II.1	Localisation .....	4
II.2	Présentation du bâtiment bleu.....	5
II.3	Présentation du bâtiment brun .....	6
II.4	Urbanisme .....	7
II.5	Caractéristiques physiques du site .....	8
II.6	Plans existants des niveaux du bâtiment bleu.....	8
II.7	Présentation succincte de la « salle de restaurant/scramble » et de la cuisine du bâtiment bleu .....	9
II.8	Informations complémentaires relatives à l'incendie.....	12
II.9	Photographies de certains ouvrages du bâtiment bleu (à titre indicatif).....	13
III	EXIGENCES REGLEMENTAIRES DU PROJET (SECURITE DES PERSONNES) .....	16
III.1	Dispositions réglementaires .....	16
III.2	Dispositions réglementaires relatives à l'accessibilité.....	17
III.3	Réglementations amiante et plomb.....	17
IV	EXPRESSION DES BESOINS ET EXIGENCES DU MAITRE D'OUVRAGE .....	18
IV.1	Généralités .....	18
IV.2	Objectifs de l'opération .....	18
IV.3	Périmètre de la mission de maîtrise d'œuvre .....	18
IV.4	Expression des besoins fonctionnels concernant la salle de restaurant/scramble du bâtiment bleu. 19	
IV.4.1-	Obtenir un système de désenfumage mécanique de la « salle de restaurant/scramble » entièrement conforme à la réglementation en vigueur .....	19
IV.4.2-	Adapter, modifier et/ou remplacer tout ou partie des installations de traitements d'air et de génie climatique .....	20
IV.4.3-	Adapter, modifier et/ou remplacer tout ou partie des ouvrages tout corps d'état existants .....	20
IV.4.4-	Identifier et repérer avec une signalétique adaptée toutes les installations techniques .....	21
IV.4.5-	Obtenir des dossiers des ouvrages exécutés (DOE) à jour .....	21
IV.5	Exigences concernant le déroulement de la mission de maîtrise d'œuvre .....	22
IV.6	Exigences de déroulement des travaux .....	22
IV.7	Exigences techniques générales .....	23
IV.8	Exigences techniques générales liées à la maintenance et l'exploitation .....	25
IV.9	Réglementation thermique « RT élément par élément » .....	26
V	MODALITES DE REALISATION .....	27
V.1.	Prestations intellectuelles .....	27
V.2.	Type de consultation et de marché pressentis pour les travaux.....	28
V.3.	Contraintes de déroulement des travaux .....	29
VI	PLANNING PREVISIONNEL DE L'OPERATION .....	39
VII	ENVELOPPE FINANCIERE PREVISIONNELLE DES TRAVAUX.....	39
VIII	ANNEXE : PLAN DU NIVEAU « -2 » DU BATIMENT BLEU .....	40

# **I SYNTHÈSE DE L'OPÉRATION**

## **I.1 Présentation générale**

L'opération, objet du présent programme, concerne la mise en conformité des installations de désenfumage mécanique de la « salle de restaurant/scramble » située au 2<sup>ème</sup> sous-sol du bâtiment bleu, ainsi que la réalisation de divers ouvrages tout corps d'état, à la Caisse Nationale Militaire de Sécurité Sociale (CNMSS) de Toulon.

Les études et la mission de maîtrise d'œuvre concernent :

- la totalité des éléments et ouvrages constituant les systèmes de désenfumage mécanique,
- tous les locaux (de toutes natures), locaux techniques (chaufferie, locaux froid, locaux CTA...), gaines techniques, vides techniques, plénums, cheminements des équipements techniques (aéraulique, électricité, SSI, etc.), étages du bâtiment bleu, toitures terrasses du bâtiment bleu, façades et espaces extérieurs du bâtiment bleu, etc.,
- les installations de génie climatique (chauffage ventilation climatisation) et de traitement d'air de confort et de process du bâtiment bleu (salle de restaurant/scramble, cuisine collective professionnelle, autres locaux et volumes...),
- le système de sécurité incendie (SSI de catégorie A) des bâtiments,
- les installations électriques courants forts du bâtiment bleu,
- tous les ouvrages tout corps d'état (TCE) associés et/ou nécessaires à la réalisation des travaux et à une parfaite finition des travaux.

## **I.2 Présentation de la CNMSS**

La Caisse Nationale Militaire de Sécurité Sociale (CNMSS) est un établissement public national à caractère administratif, doté de l'autonomie juridique et financière. Son activité relève du service public. Son siège social est à Toulon (83).

*Sa mission essentielle est de servir aux militaires et à leur famille les prestations prévues par la loi, en remboursant les frais de soins nécessités par la maladie ou la maternité. A titre complémentaire, elle intervient en faveur de ses assurés les plus démunis sur son fonds d'action sanitaire et sociale. Par ailleurs, elle développe des actions de prévention. Depuis 2004, les soins liés aux APIAS sont remboursés par la CNMSS pour le compte de la DCSSA. Depuis 2010, elle reprend, pour le compte de l'Etat, la mission de remboursement des soins médicaux gratuits et des dépenses d'appareillage, au profit des anciens combattants titulaires d'une pension militaire d'invalidité.*

*Extrait du guide d'accueil de la CNMSS*

## **I.3 Informations complémentaires**

Pour information, la Caisse Nationale Militaire de Sécurité Sociale (CNMSS) possède une charte graphique complète à respecter impérativement (logos, code couleur...). Ces éléments devront être intégrés dans les différents rendus et plans.

## **I.4 Obligation de discrétion**

Les prescriptions des pièces administratives des marchés sont à respecter par les entreprises. Le titulaire du marché de maîtrise d'œuvre est responsable de la conservation des plans, croquis d'exécution ou documents divers qui lui seront remis par le maître de l'ouvrage ou la personne publique en vue de l'exécution du marché ou pour toute autre raison.

Les personnels des sociétés (mandataire, co-traitants, sous-traitants...) devront se conformer rigoureusement aux consignes des services de sécurité et de sûreté de l'établissement.

Par ailleurs, ils ne pourront en aucun cas communiquer à quelque organisme que ce soit, des renseignements géographiques ou techniques relatifs au marché sans avoir obtenu au préalable l'autorisation écrite du Maître d'Ouvrage.

## **II IMPLANTATION DE L'OPERATION**

### **II.1 Localisation**

Le site de la CNMSS comporte le bâtiment « brun » (façades marron) au 247 avenue Jacques Cartier, le bâtiment « bleu » (façades bleues) au 256 avenue Jacques Cartier, ainsi que des espaces verts, des parkings et divers ouvrages.

Les prestations, objet de la présente mission de maîtrise d'œuvre, concernent le bâtiment bleu construit à la fin des années 1960 et réhabilité dans les années 1990.





## II.2 Présentation du bâtiment bleu

L'accès principal au bâtiment bleu s'effectue depuis l'avenue Jacques Cartier.

Les surfaces approximatives du bâtiment, fournies à titre indicatif, sont les suivantes :

Surface utile brute totale	SHON totale
7 809 m <sup>2</sup>	8 695 m <sup>2</sup>

Le bâtiment bleu de type R+6 (plus 2 niveaux « -1 » et « -2 » au sous-sol) est assujéti au [code du travail \(plancher bas du dernier niveau supérieur à 8 mètres\)](#).

L'effectif du bâtiment bleu, hors « restaurant/caféteria/salles de réunion », est d'environ 450 personnels de la CNMSS au mois de février 2025 (effectif variable dans le temps).

Le bâtiment bleu est relié au bâtiment brun par un tunnel (galerie technique).



## II.3 Présentation du bâtiment brun

L'accès principal au **bâtiment brun** s'effectue depuis l'avenue Jacques Cartier.

Les surfaces approximatives du bâtiment, fournies à titre indicatif, sont les suivantes :

	Surface utile brute totale	SHON totale
<b>TOTAL</b>	9 529 m <sup>2</sup>	11 256 m <sup>2</sup>

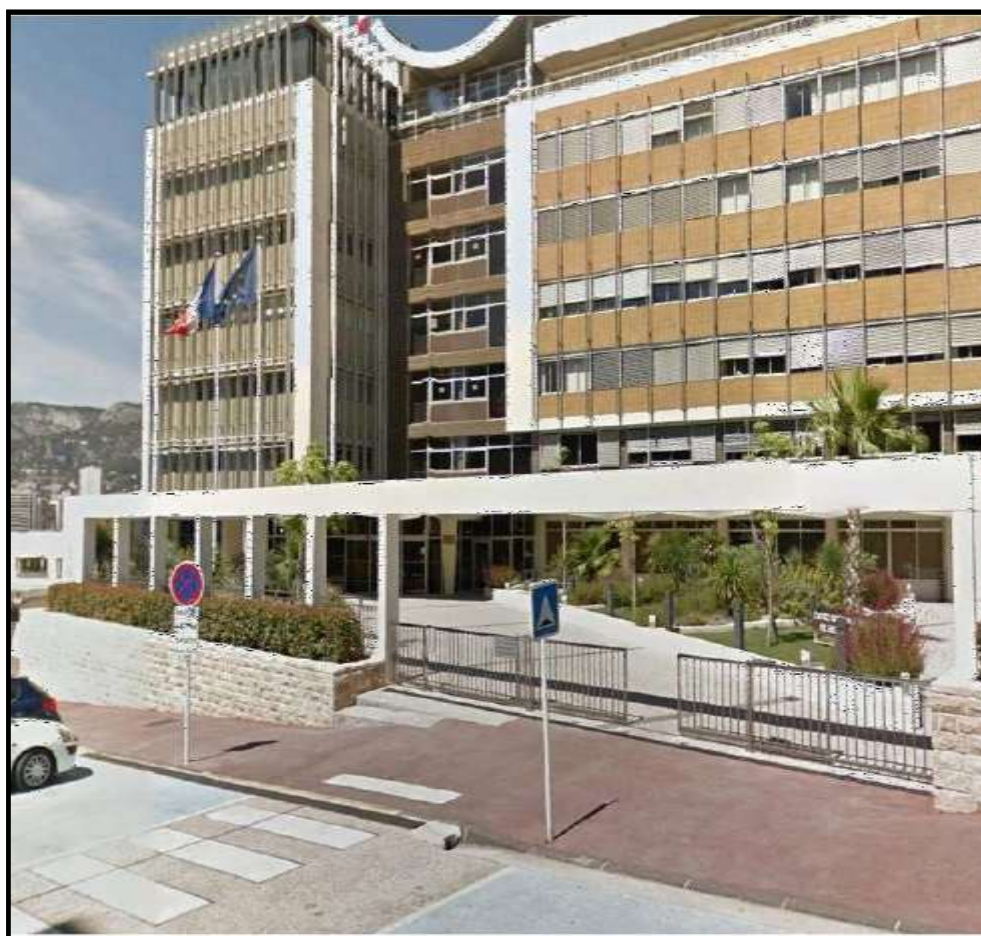
Le **bâtiment brun** de type **R+7** (plus un sous-sol au niveau « -1 ») est assujetti au **code du travail** (plancher bas du dernier niveau supérieur à 8 mètres).

**Nota** : Le hall d'accueil du rez-de-chaussée est classé ERP (établissements recevant du public) de 5<sup>ème</sup> catégorie.

Le bâtiment n'est pas classé I.G.H. (Immeuble de grande hauteur).

L'effectif du bâtiment brun est d'environ **505 personnels de la CNMSS** (effectif variable dans le temps).

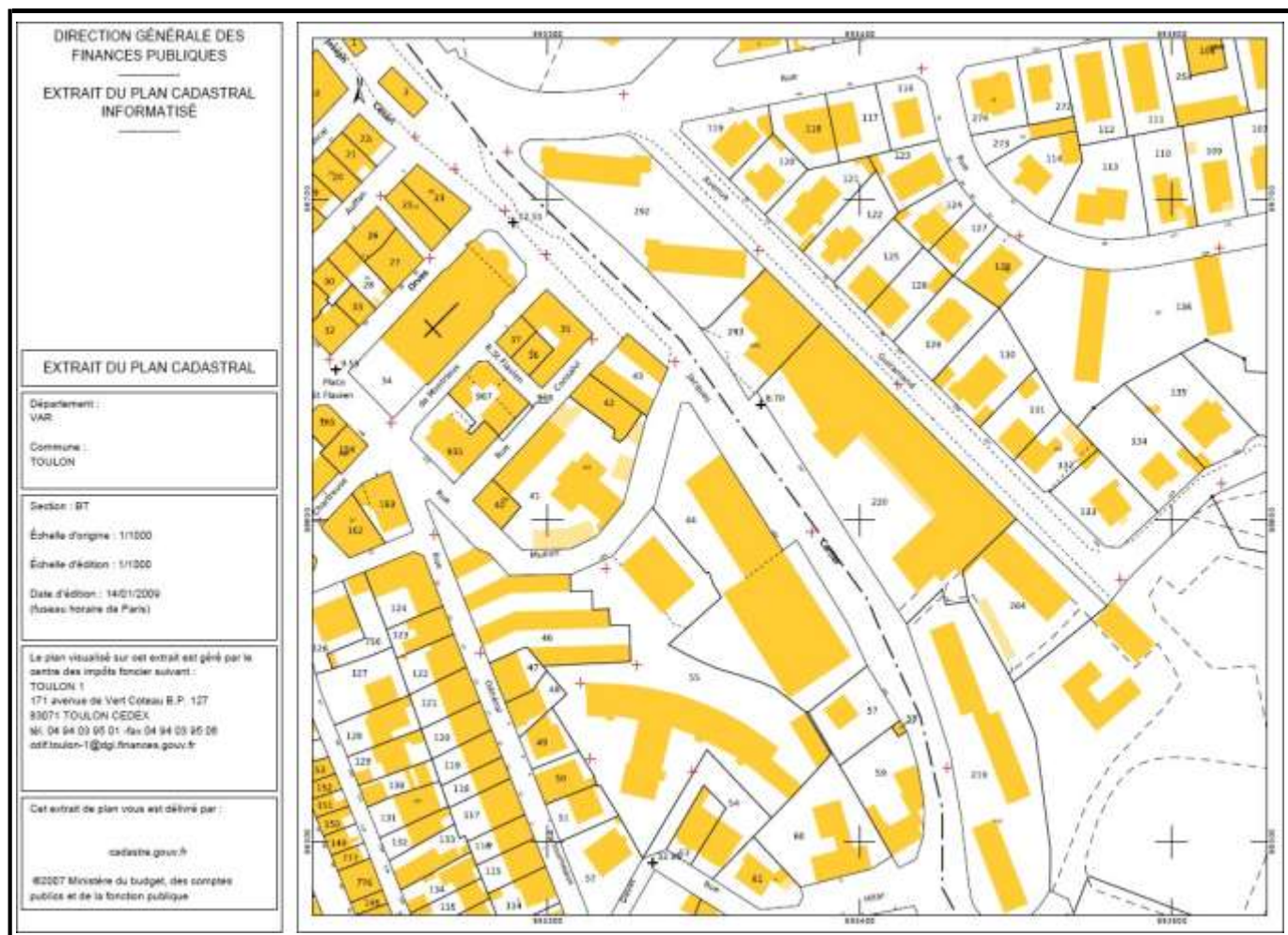
Le bâtiment brun est relié au bâtiment bleu par un tunnel (galerie technique).



## II.4 Urbanisme

Le site est classé dans la **zone UC** (zone de tissu diversifié rassemblant grands et petits collectifs) du Plan Local d'Urbanisme (PLU) de Toulon.

Les références des parcelles cadastrales sont : **000 BT 220** (contenance cadastrale 3470 m<sup>2</sup>) et **000 BT 264** (contenance cadastrale 1205 m<sup>2</sup>) pour le bâtiment brun, **000 BV 44** (contenance cadastrale 2915 m<sup>2</sup>) pour le bâtiment bleu.





## II.5 Caractéristiques physiques du site

Les données environnementales du site (Var) sont les suivantes :

- **Zone climatique** : H3 (altitude < 200 m) ;
- **Vent** : zone 2 (selon Eurocodes) ;
- **Neige** : zone A2 (selon Eurocodes) ;

**Sismicité** : le site est répertorié en zone 2 (sismicité faible), selon les règles sismiques (Eurocode 8), applicables à partir du 1<sup>er</sup> mai 2011 ; L'effectif du bâtiment bleu est supérieur à 300 personnes ; L'effectif du bâtiment brun est également supérieur à 300 personnes. La catégorie d'importance des bâtiments est la **catégorie III** (bâtiment accueillant simultanément plus de 300 personnes). Les travaux ne devront pas aggraver la vulnérabilité initiale des bâtiments ;

- **Termites** : le département du Var est couvert par l'arrêté préfectoral du 26 octobre 2001 (et par l'arrêté préfectoral complémentaire du 20 décembre 2002) délimitant les zones infestées par les termites.

## II.6 Plans existants des niveaux du bâtiment bleu

La CNMSS dispose des différents plans des niveaux du bâtiment bleu (plans d'aménagement et de répartition des locaux existants) en version « .dwg ».

Les plans en possession du maître d'ouvrage sont partiellement à jour et comportent des inexactitudes.

Ils devront être vérifiés, modifiés et mis à jour par le maître d'œuvre pendant la phase de conception.

**Nota** : La CNMSS ne possède pas les dossiers des ouvrages exécutés (DOE) des ouvrages et installations techniques.

Par conséquent, le maître d'œuvre devra effectuer dès le démarrage de la phase « Diagnostics » les relevés complets des installations de désenfumage mécanique, des installations de génie climatique et de traitements d'air du restaurant/scramble, de la cuisine collective professionnelle et des autres locaux du bâtiment bleu, les installations électriques courants forts et courants faibles, les cheminements de tous les fluides (aérauliques, hydrauliques, électriques, etc.) à l'intérieur du bâtiment bleu, les réseaux d'extraction des hottes de la cuisine, les différents ouvrages tout corps d'état (gros œuvre, **flocages**, les plafonds suspendus, les revêtements de sol, les murs et cloisons, les revêtements décoratifs, les ouvrages de finition, les grilles et ouvrages de métallerie, équipements SSI, etc.), les locaux, les locaux techniques, les vides de construction, les plénum de plafonds suspendus et les gaines techniques du bâtiment bleu.



## II.7 Présentation succincte de la « salle de restaurant/scramble » et de la cuisine du bâtiment bleu

Le restaurant/scramble et la cuisine collective professionnelle sont situés au 2<sup>ème</sup> sous-sol (niveau « -2 ») du bâtiment bleu.

La cuisine collective professionnelle (production chaude) a une capacité de production d'environ **450 repas par jour** (uniquement les repas du midi).

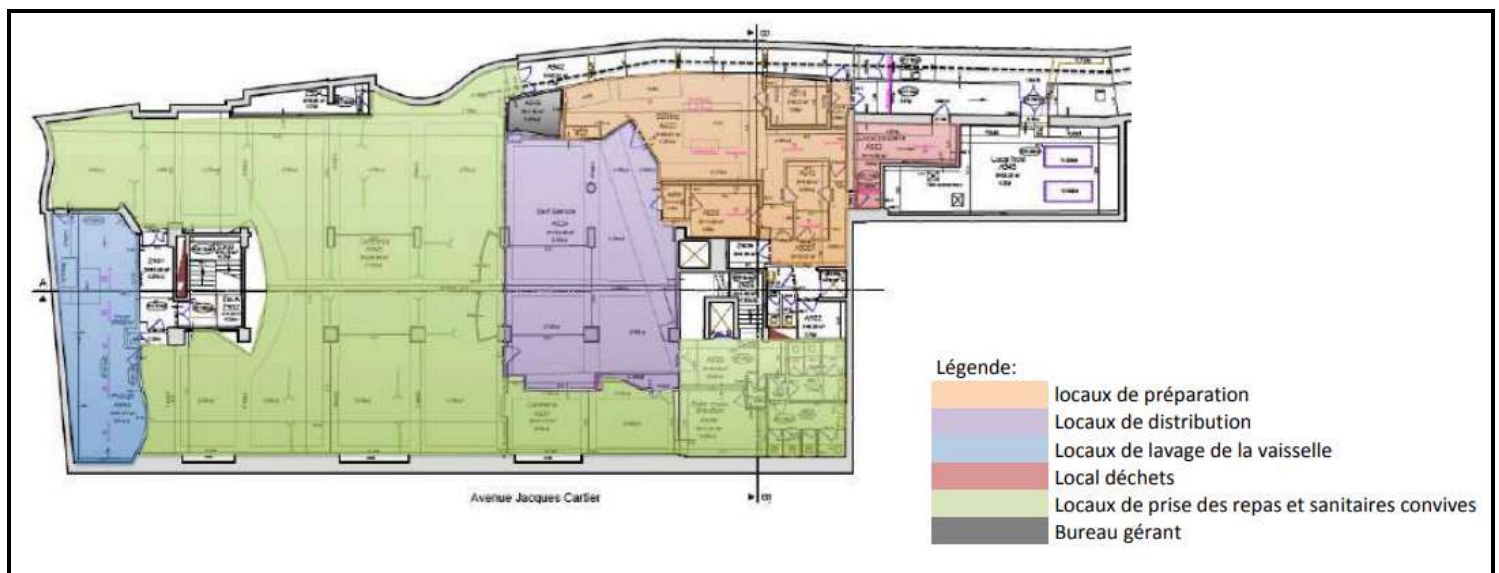
Le prestataire de restauration de la CNMSS est une société privée.

Les locaux de la cuisine (préparation froide, pâtisserie, légumerie, cuisson, grill, plonge batterie, etc.) sont situés majoritairement au niveau « -2 » (2<sup>ème</sup> sous-sol) du bâtiment bleu. Ils sont coloriés en orange sur l'extrait de plan ci-dessous.

Le local « plonge » (vaisselle), isolé du reste des locaux de la cuisine, est situé à la sortie de la salle de restaurant au niveau « -2 ». Il est colorié en bleu sur l'extrait de plan ci-dessous.

Les locaux de stockage des denrées, les chambres froides et les locaux de rangement des produits d'entretien sont situés au niveau « -1 » (1<sup>er</sup> sous-sol). Les locaux de la cuisine du niveau « -2 » et les locaux de stockage du niveau « -1 » sont reliés par un monte-charge.

La « salle de restaurant / scramble » (zones de couleurs verte et violette sur l'extrait de plan ci-dessous), d'une **surface approximative de 585 m<sup>2</sup>**, comporte environ **280 places assises**. La zone « scramble » est appelée « Self-service » sur le plan (= « locaux de distribution » comme cela est mentionné en légende).



Extrait de plan du 2<sup>ème</sup> sous-sol du bâtiment bleu (source BET BETR)

Les repas du midi se prennent du **lundi au vendredi inclus de 11H30 à 14H00**.

Le service des personnels de la cuisine et du restaurant se termine vers 15H00.

La « salle de restaurant/scramble » (situé au 2<sup>ème</sup> sous-sol) dispose de 3 issues distinctes d'évacuation (1 donnant sur la rue Muiron de plain-pied et 2 autres nécessitant de remonter au niveau du rez-de-chaussée pour évacuer (situé 2 étages au-dessus de la salle de restaurant).

## Système de désenfumage mécanique de la « salle restaurant/scramble » au 2<sup>ème</sup> sous-sol du bâtiment bleu :

Le système de désenfumage mécanique de la « salle de restaurant/scramble » située au 2<sup>ème</sup> sous-sol du bâtiment bleu, concernant la zone « ZF1 », est décrit sommairement à l'article 7 intitulé « Audit des installations de désenfumage » de l'audit de sécurité incendie de la société « Analyfeu » (version du 16 juillet 2025) et dans ses annexes (synoptique et tableau de mesure des débits). La « salle de restaurant/scramble » située au 2<sup>ème</sup> sous-sol a une surface d'environ 585 m<sup>2</sup> (la surface devra être vérifiée et mesurée précisément par le maître d'œuvre dès le démarrage de la phase « Diagnostics » des études de conception).

L'extraction du système de désenfumage mécanique du restaurant/scramble est commune avec le soufflage du traitement d'air de confort (chauffage, rafraîchissement et amenée de l'air hygiénique) de la « salle de restaurant/scramble ». Les conduits transitent par le plafond suspendu de différents locaux et via des gaines et volumes techniques. La centrale de traitement d'air est située au niveau « -1 » dans le local technique « CTA ». Ce local est dessiné en violet sur l'extrait de plan du niveau « -1 » ci-après. L'accès au local « CTA » se fait depuis le garage des véhicules (VL). La centrale de traitement d'air (CTA) est entre autres équipée de sections de filtration, d'un moteur de soufflage, d'une batterie à eau chaude alimentée depuis la « chaufferie » du bâtiment bleu située au 1<sup>er</sup> sous-sol, d'une batterie à eau glacée alimentée depuis le « local froid » situé au 1<sup>er</sup> sous-sol. Un « système inverseur » situé dans le local « CTA » permet de passer du mode soufflage de la ventilation de confort au mode désenfumage (lors de la mise en route du désenfumage mécanique).

Une partie du conduit d'extraction du désenfumage mécanique du restaurant transite, entre autres, par la cuisine et remonte dans une gaine technique maçonnée (sur toute la hauteur du bâtiment bleu) avant de déboucher et d'être raccordé sur le caisson d'extraction de désenfumage mécanique situé dans un édicule sur la toiture du 6<sup>ème</sup> étage (plancher haut du 6<sup>ème</sup> étage) du bâtiment bleu.

Il est à noter que le conduit maçonné renferme d'autres conduits, en plus du conduit de désenfumage mécanique. L'état précis de la gaine maçonnée (degré coupe-feu et état inconnus) devra être vérifié et déterminé par le maître d'œuvre lors des études de diagnostics. La nature, l'état, la forme, la constitution, les dimensions, l'origine, le tracé (compris changements de direction) et la destination de chaque conduit devront être relevés par le maître d'œuvre. Les dispositions constructives et incendie de l'ensemble et les éventuelles non-conformités devront être analysées et relevées précisément par le maître d'œuvre. Les intervenants de l'équipe de maîtrise d'œuvre, durant toute la mission de maîtrise d'œuvre, notamment pendant la phase de diagnostics, devront mettre en place les protections collectives adaptées et porter les équipements de protection individuels réglementaires (EPI).

## La répartition des locaux techniques des niveaux « -1 » et « -2 » est la suivante (extrait de plan transmis à titre indicatif, non exhaustifs) :

## Niveau - 1 :

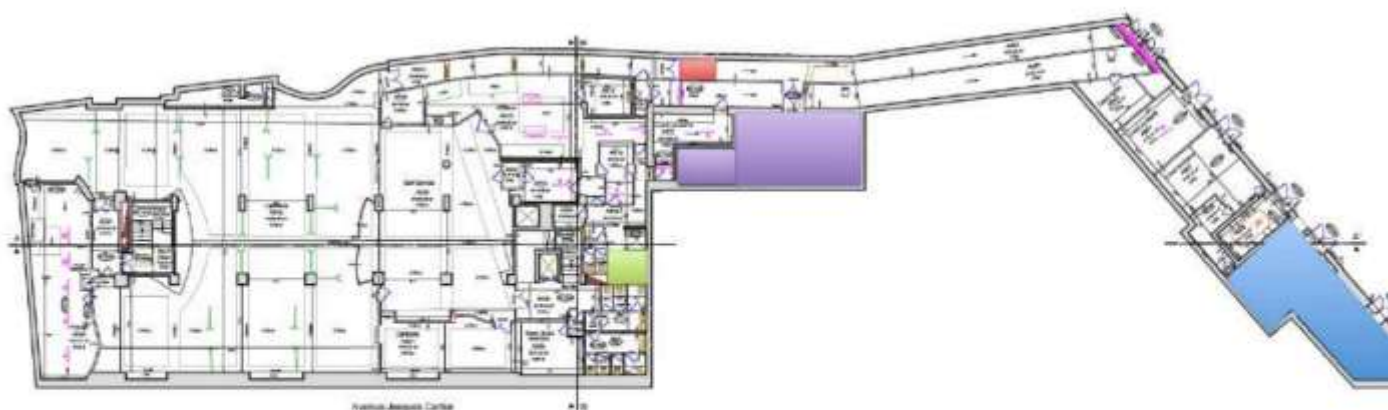


### Légende:

- Local CTA (compensation restaurant et cuisine?)
- Local chaufferie / échangeur à plaque CTA et production d'ECS
- Local AEP et adoucisseurs
- Local TGBT du N-1
- Espace extérieur fermé pour la production de froid de la cuisine
- Local VDI / Baies de brassage

Extrait de plan du 1<sup>er</sup> sous-sol du bâtiment bleu (source BET BETR)

## Niveau -2 :



### Légende:

- Local production eau glacée pour la CTA du bâtiment
- Espace bac à graisse entéré
- TD cuisine
- Local transformateurs et gr. Electrogène

Extrait de plan du 2<sup>ème</sup> sous-sol du bâtiment bleu (source BET BETR)



## II.8 Informations complémentaires relatives à l'incendie

- Les appareillages incendie (déclencheurs manuels, détecteurs automatiques, sirènes, etc.) sont raccordés au nouveau système de sécurité incendie (SSI) du site (système adressable de marque « **ASD** ») réceptionné fin 2024, la centrale étant située dans le poste de commandement et de sécurité du bâtiment bleu.



Centrale incendie au PC du bâtiment bleu



- Les prestations éventuelles de raccordement et de programmation, à réaliser dans le cadre de la présente opération, devront être réalisées par l'entreprise ACF en charge de la maintenance du système de sécurité incendie ;

- Pour mémoire, les moyens de secours à proximité du site de la CNMSS (bâtiments brun et bleu) sont les suivants : des poteaux incendie existants sont situés, sur le domaine public, à proximité de la CNMSS (1 poteau en bas de la rue Guiramand, 1 poteau dans la rue Jacques Cartier au niveau du bâtiment brun, 1 poteau en haut et 1 poteau en bas de la rue) ;



- Les extincteurs et leurs signalétiques ne seront pas pris en compte dans le marché de travaux de la présente opération. Ils sont à la charge du conseiller de prévention de la CNMSS ;

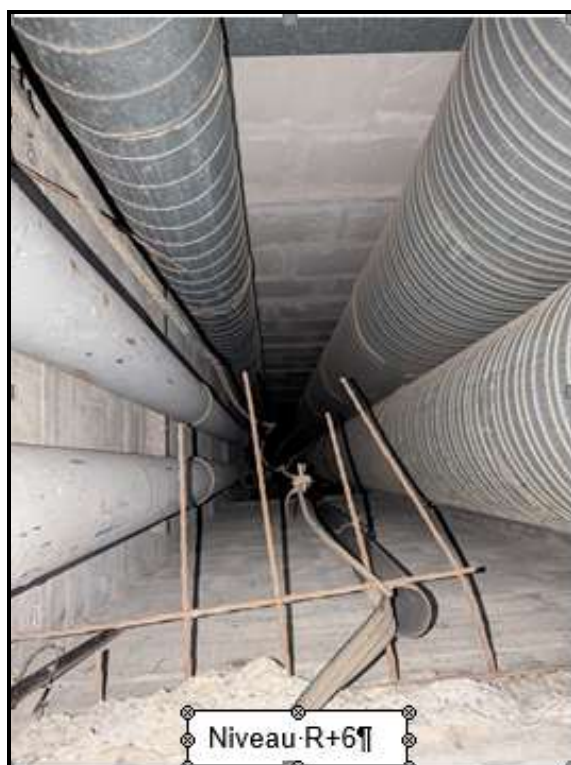
- S'ils sont impactés par les travaux, il conviendra de réaliser dans le cadre de la présente opération :

- la conception, la réalisation, la fourniture et la pose des nouveaux plans d'évacuation incendie du bâtiment bleu. Ces plans devront être validés préalablement par le contrôleur technique de l'opération ;
- la conception, la réalisation, la fourniture et la pose du nouveau plan d'intervention incendie du bâtiment bleu (1 exemplaire du plan sera conservé au PC sécurité du bâtiment bleu et 1 exemplaire du plan sera conservé par le conseiller de prévention). Ces plans devront être validés préalablement par le contrôleur technique de l'opération.

## II.9 Photographies de certains ouvrages du bâtiment bleu (à titre indicatif)



Edicule de la toiture (plancher haut du 6<sup>ème</sup> étage) du bâtiment bleu accueillant le caisson de désenfumage mécanique du « restaurant/scramble »



Gaine technique maçonnée accueillant différents conduits verticaux (désenfumage mécanique, hottes de la cuisine, conduits et canalisations non identifiés et inconnus, etc.) entre le niveau « R-2 » et le niveau « R+6 » du bâtiment bleu



Une bouche de ventilation servant au traitement d'air de confort (soufflage) de la « salle de restaurant/scramble » et à l'extraction des fumées en mode désenfumage mécanique



Salle à manger du restaurant





Partie self-service (scramble) de la salle à manger du restaurant



Prise d'air extérieure et amenées d'air mal réparties

### III EXIGENCES REGLEMENTAIRES DU PROJET (SECURITE DES PERSONNES)

Les principaux textes réglementaires à appliquer sont les suivants :

#### III.1 Dispositions réglementaires

- Le code de la Construction et de l'Habitation (CCH) ;
- [Le code du travail](#) (avec dispositions complémentaires car le plancher bas du dernier niveau est supérieur à 8 mètres),
- L'Instruction Technique 246 relative au désenfumage dans les ERP (arrêté du 22 mars 2024 modifié) ;
- Le code de la santé publique,
- Le règlement sanitaire départemental,
- La réglementation ICPE,
- Les réglementations acoustique et thermique,
- Les réglementations relatives à l'hygiène et à la restauration :
  - Norme NF réglementant les installations et appareillages électriques,
  - Norme NF concernant les distributions d'eau froide et d'eau chaude,
  - Textes officiels relatifs à la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en contrôle des courants électriques et ses additifs incorporés,
  - Règles d'Hygiène et de Sécurité applicables aux Établissements de Restauration où sont préparés, conservés et distribués des plats cuisinés à l'avance,
  - Arrêté du 29 septembre 1997 modifié, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
  - Prescription du Conseil Supérieur de l'Hygiène et de la Direction des Services Vétérinaires,
  - A l'arrêté du 21 décembre 2009,
  - Au règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
  - Au pack hygiène et aux règles H.A.C.C.P. (Analyse des points critiques),
  - à la note DGLA/SDHA/N98/N°8126 du 10 août 1998 et plus précisément à l'article 38 relatif au transport des repas,
  - toutes les autres réglementations en vigueur inhérentes à l'hygiène.
- Toutes les autres réglementations en vigueur, lois, décrets, arrêtés, ordonnances, circulaires et instructions ministérielles, préfectoraux et communaux, aux prescriptions techniques générales constituées par le documents du R.E.E.F. et du Centre Scientifique et Technique du Bâtiment (CSTB), notamment les règles de calculs, tous les DTU et normes, instructions techniques, guides et fascicules réglementaires, les documents publiés par le CSTB et relevant de la procédure de l'avis technique, cahiers et avis techniques, les cahiers des clauses techniques générales, les règles de l'Art de la profession, pour la conception des installations, dans tous les domaines tout corps d'état (désenfumage mécanique, génie climatique, Chauffage Ventilation Climatisation (CVC), régulation, installations électriques courants forts et courants faibles, maçonnerie/béton armé, second œuvre, plafonds suspendus, ouvrages de plâtrerie, murs et cloisons, revêtements de sols, habillages décoratifs, revêtements et ouvrages de finition, etc.) ;

### **III.2 Dispositions réglementaires relatives à l'accessibilité**

Les dispositions existantes devront être inchangées.

### **III.3 Réglementations amiante et plomb**

Au vu de l'année de construction du bâtiment bleu, un repérage amiante avant travaux réglementaire, concernant tous les locaux et ouvrages concernés par les travaux sera réalisé (seul le dossier technique amiante (DTA) d'immeuble (inspections visuelles seulement et investigations non destructives) est disponible pour le moment).

Un repérage plomb avant travaux, concernant tous les locaux et ouvrages concernés par les travaux, sera également réalisé.

Au moment de la rédaction du présent document, les résultats des repérages amiante et plomb avant travaux ne sont pas connus car les diagnostics n'ont pas pu être réalisés.



## IV EXPRESSION DES BESOINS ET EXIGENCES DU MAITRE D'OUVRAGE

### IV.1 Généralités

Ce chapitre a pour objet de présenter l'ensemble des besoins et des caractéristiques fonctionnels relatifs au projet, ainsi que les exigences du maître d'ouvrage.

Les solutions proposées devront obligatoirement être traditionnelles ou bénéficier d'un avis technique favorable en cours de validité. Les avis techniques d'expérimentation, les enquêtes techniques nouvelles (ETN), ainsi que les techniques non courantes ne seront pas admis par le maître d'ouvrage. Les ouvrages devront bénéficier d'une garantie décennale.

### IV.2 Objectifs de l'opération

\* Les objectifs pour les installations de désenfumage mécanique du **restaurant/scramble du bâtiment bleu** sont les suivants :

- Assurer la sécurité des clients de la « salle de restaurant/scramble » du bâtiment bleu et du personnel de restauration (sécurité incendie), ainsi que celle des pompiers et services de secours en cas d'intervention,
- Assurer la sécurité sanitaire de l'ensemble restauration (hygiène alimentaire et normes vétérinaires),
- Permettre à l'établissement de continuer à être autorisé à exploiter la fonction restauration,
- Bénéficier d'installations de désenfumage mécanique et de locaux conformes à la réglementation (y compris les installations électriques),
- Obtenir des installations efficaces de traitement d'air (chauffage, ventilation, rafraîchissement) permettant d'assurer le confort des usagers dans la « salle de restaurant / scramble »,
- Faciliter et maîtriser la maintenance et abaisser son coût.

### IV.3 Périmètre de la mission de maîtrise d'œuvre

Les études et la mission de maîtrise d'œuvre concernent :

- la totalité des éléments et ouvrages constituant les systèmes de désenfumage mécanique,
- tous les locaux (de toutes natures), locaux techniques (chaufferie, locaux froid, locaux CTA...), gaines techniques, vides techniques, plénums, cheminements des équipements techniques (aérodynamique, électricité, SSI, etc.), étages du bâtiment bleu, toitures terrasses du bâtiment bleu, façades et espaces extérieurs du bâtiment bleu, etc.,
- les installations de génie climatique (chauffage ventilation climatisation) et de traitement d'air de confort et de process du bâtiment bleu (salle de restaurant/scramble, cuisine collective professionnelle, autres locaux et volumes...),
- le système de sécurité incendie (SSI de catégorie A) des bâtiments,
- les installations électriques courants forts du bâtiment bleu,
- tous les ouvrages tout corps d'état (TCE) associés et/ou nécessaires à la réalisation des travaux et à une parfaite finition des travaux.

## IV.4 Expression des besoins fonctionnels concernant la salle de restaurant/scramble du bâtiment bleu

### IV.4.1- Obtenir un système de désenfumage mécanique de la « salle de restaurant/scramble » entièrement conforme à la réglementation en vigueur

- Respecter les prescriptions réglementaires inhérentes au désenfumage :
  - Dispositions retenues relatives au désenfumage mécanique,
  - Principe de fonctionnement,
  - Dimensionnement des installations afin d'assurer les débits réglementaires requis,
  - Extractions des fumées,
  - Amenées d'air,
  - Caractéristiques des conduits,
  - Implantation des évacuations de fumée et des amenées d'air,
  - Caractéristiques des équipements de désenfumage (bouches et volets, ventilateur d'extraction, dispositifs de commande, mise à l'arrêt du ventilateur, position des commandes à clés « arrêt pompiers » et de réarmement, etc.),
  - Autres prescriptions réglementaires.

L'installation devra permettre en toutes circonstances d'évacuer efficacement les fumées selon le débit réglementaire, pendant le temps requis, conformément à la réglementation en vigueur.

Le balayage devra être efficace et les amenées d'air et extractions d'air de désenfumage devront être judicieusement réparties.

Les installations de désenfumage mécanique devront être commandées et raccordées au système de sécurité incendie (SSI de catégorie A) de la CNMSS.

Les dispositifs d'arrêt de la ventilation de confort lors du désenfumage devront être conformes à la réglementation.

Les installations électriques alimentant les installations de désenfumage mécanique devront être conformes à la réglementation (câbles résistants au feu, protections réglementaires adaptées, origine et localisation des protections, type de protection, etc...) afin de permettre le fonctionnement et la continuité du désenfumage en cas d'incendie.

**Nota :** Plusieurs solutions techniques devront être étudiées et proposées par le maître d'œuvre dans ses études de conception.

Dans tous les cas, les différentes solutions techniques devront obligatoirement prévoir de séparer le réseau de traitement d'air de confort (CVC) de la « salle de restaurant / scramble » du réseau de désenfumage mécanique à modifier et/ou à créer.

Différentes possibilités de passage des gaines et conduits devront également être proposées.

Le maître d'œuvre devra détailler dans ses études les avantages et inconvénients des différentes solutions en termes de technique, sécurité, conformité, coût, délais, facilité de maintenance et d'entretien, pérennité, etc.

Les différentes solutions techniques devront recevoir les avis favorables du contrôleur technique (SOCOTEC) et du coordonnateur SSI de l'opération.

#### IV.4.2- Adapter, modifier et/ou remplacer tout ou partie des installations de traitements d'air et de génie climatique

- Adapter, modifier et/ou remplacer en conséquence tout ou partie des installations de génie climatique et de traitements d'air de confort alimentant la « salle de restaurant/scramble », de manière à permettre la mise en conformité du réseau de désenfumage mécanique et de manière à obtenir les conditions de confort requises dans la « salle de restaurant/scramble » (en termes de débit hygiénique réglementaire et de renouvellement d'air, de respect des températures et d'hygrométrie requises en été et hiver (chauffage et rafraîchissement, etc.) ;
- Adapter et/ou modifier les installations génie climatique et de traitements d'air de la cuisine (process...) et des autres locaux et volumes du bâtiment bleu de manière à pouvoir réaliser les travaux de désenfumage mécanique ;

**Nota** : Un relevé complet des installations de traitements d'air et de génie climatique (confort, process, etc.) devra être réalisé par le maître d'œuvre (comprenant la « chaufferie du bleu », les locaux de production de froid du bâtiment bleu (local froid « eau glacée » au niveau « -2 » et groupes froids au 6<sup>ème</sup> étage), le local « CTA » situé au niveau « -1 » (1<sup>er</sup> sous-sol), les cheminements des réseaux hydrauliques et aérauliques, de régulation et d'électricité entre les locaux et dans les vides de construction, les installations de traitement d'air du local « restaurant/scramble » avec les réseaux de soufflage et de reprise, les installations de traitement d'air des locaux de la cuisine et des autres locaux du bâtiment bleu, etc. Le maître d'œuvre devra rechercher, étudier et comprendre les modalités de fonctionnement et de régulation, ainsi que les consignes de réglage (températures, hygrométries, débits d'air, etc.) des différents équipements de génie climatique et de traitements d'air. Il devra vérifier leur état et leur fonctionnement pendant la phase de diagnostics.

**Nota** : Il conviendra de corriger et supprimer les non-conformités liées à des défauts de coupe-feu de traversée des conduits et/ou gaines et les non-conformités des différents ouvrages tout corps d'état engendrant des risques de propagation du feu entre les différents locaux (locaux de la cuisine, du restaurant, du garage, du local CTA, entre l'ensemble cuisine restauration et le reste du bâtiment).

Plusieurs solutions techniques devront être étudiées et proposées par le maître d'œuvre dans ses études de conception. Toutes les solutions techniques devront obligatoirement prévoir de séparer le réseau de traitement d'air de confort (CVC) de la « salle de restaurant / scramble » du réseau de désenfumage mécanique à modifier et/ou à créer.

#### IV.4.3- Adapter, modifier et/ou remplacer tout ou partie des ouvrages tout corps d'état existants

**- Adapter, modifier et/ou remplacer tous les ouvrages tout corps d'état (TCE) existants** inhérents aux modifications devant être apportées sur les installations techniques, dans le cadre de la présente opération, dans tous les locaux, toutes les gaines techniques, à tous les étages et en toiture, sur les façades et espaces extérieurs du bâtiment bleu (gros œuvre, cloisonnements, plâtrerie, plafonds et plafonds suspendus, menuiseries intérieures et extérieures, revêtements de sols, habillages décoratifs, ouvrages de serrurerie et de métallerie, flocages, éclairage, installations de génie climatique et de chauffage ventilation climatisation (CVC), installations courants forts et courants faibles, installations SSI (détection incendie, appareillages SSI, etc.), matériels et équipements de cuisine, peinture/revêtements, ouvrages de finition, etc.).

Il conviendra de réaliser toutes les modifications TCE nécessaires à la réalisation des besoins du présent programme et afin d'obtenir une parfaite finition.

Toutes les réservations et trous existants et/ou à créer devront être rebouchés (reconstitution des degrés coupe-feu réglementaires des parois).

**Nota** : Il conviendra de corriger et supprimer les non-conformités liées à des défauts de coupe-feu de traversée des conduits et/ou gaines et les non-conformités des différents ouvrages tout corps d'état engendrant des risques de propagation du feu entre les différents locaux (locaux de la cuisine, du restaurant, du garage, du local CTA, entre l'ensemble cuisine restauration et le reste du bâtiment).

#### IV.4.4- Identifier et repérer avec une signalétique adaptée toutes les installations techniques

- Identifier toutes les installations techniques de toutes natures et leurs différents organes (de réglage, vannes, robinetterie, nature et sens des fluides, chemins de câbles et supports, câbles électriques, etc.) avec une signalétique inamovible adaptée ;
- Afficher des panneaux inamovibles et inaltérables, des synoptiques et des schémas de principe de fonctionnement (à jour avec légendes détaillées) des installations dans les locaux techniques.

#### IV.4.5- Obtenir des dossiers des ouvrages exécutés (DOE) à jour

- Obtenir des Dossiers des Ouvrages Exécutés (DOE) détaillés et complets à jour (cela permettra également au coordonnateur SPS de réaliser les dossiers d'intervention ultérieure sur les ouvrages (DIUO) dans le cadre de la sécurité des personnes),
- Posséder des documents, des plans et des synoptiques des installations techniques modifiées pendant les travaux, afin que l'exploitant puisse disposer de supports fiables, à jour et détaillés ;
- Posséder des schémas unifilaires à jour des armoires électriques courants forts modifiées pendant les travaux ;
- Conseiller la CNMSS au sujet du contrat de maintenance des ouvrages, afin de permettre un entretien, une maintenance et une exploitation aisée de la totalité des ouvrages ;
- Mettre à jour et/ou créer des procédures détaillées de maintenance, d'entretien, de nettoyage et d'exploitation pour tous les ouvrages (définir les procédures préventives et correctives détaillées) ;
- Proposer à la CNMSS un calendrier des échéances de maintenance, entretien, vérifications CVPO (contrôles et vérifications périodiques obligatoires) et réglementaires dans chacun des domaines concernés ;
- Conseiller et accompagner la CNMSS sur la prise en charges des prestations de maintenance et de CVPO (afin de s'assurer que les contrats de la CNMSS prennent bien en charge et couvrent bien toutes les obligations réglementaires).

**Nota** : Le dossier d'identité SSI du système de sécurité incendie sera mis à jour par le coordonnateur SSI de l'opération.



#### **IV.5 Exigences concernant le déroulement de la mission de maîtrise d'œuvre**

Les relevés sur site dans la zone de restauration (scramble, salle à manger, locaux de la cuisine), pendant les études de conception de la maîtrise d'œuvre, devront être réalisés après 15H00 du lundi au vendredi.

Un soin particulier devra être adopté lors des relevés afin de ne pas générer de poussière. En cas de salissure, le maître d'œuvre devra nettoyer et désinfecter les parties salies (exemple : tables et chaises du restaurant, mobiliers, etc.).

Les plafonds suspendus devront être remis en place immédiatement après le relevé concerné (refermeture des plafonds obligatoire).

Le port d'équipements d'hygiène appropriés est obligatoire dans les locaux de la cuisine (charlotte, surchaussures, blouse, etc.).

Les intervenants de l'équipe de maîtrise d'œuvre, durant toute la mission de maîtrise d'œuvre, notamment pendant la phase de diagnostics, devront mettre en place les protections collectives adaptées et porter les équipements de protection individuels réglementaires (EPI).

Le maître d'œuvre doit étudier, intégrer et proposer dans ses études, des solutions, permettant de réduire au maximum le temps de fermeture de la cuisine et du restaurant. Le mode opératoire, le calendrier de l'OPC et le phasage retenus par l'équipe de maîtrise d'œuvre seront adaptés en conséquence.

Le maître d'œuvre devra adapter ses horaires dans le cadre de ses missions DET et OPC pendant les travaux (horaires ouvrables, horaire décalés, la nuit, le samedi, etc.).

A ce titre, le maître d'œuvre devra se rendre sur site et sur le chantier autant de fois que nécessaire.

#### **IV.6 Exigences de déroulement des travaux**

La planification des travaux devra être la plus rigoureuse et la plus précise possible (planning spatio-temporel à la ½ journée et à la soirée avec la localisation et la désignation des interventions).

L'organisation et le phasage devront prendre en compte la logique et la cohérence des travaux de façon à réduire au maximum le temps de fermeture de la cuisine et du restaurant. Les temps de préparation du chantier, d'établissement et de validation des études d'exécution (visas du maître d'œuvre et avis favorables du contrôleur technique et du coordonnateur SSI), de commande et d'approvisionnement des matériaux seront anticipés, étudiés et finalisés le plus en amont possible. De la même façon, les vérifications, essais et mises en service en fin de travaux seront rigoureusement planifiés et anticipés.

Pendant les travaux, il est impératif que le nombre de dégagements et d'unités de passage soient conservés, qu'il n'y ait pas d'obstacle à l'évacuation, que les systèmes de sécurité incendie (Déclencheurs manuels, détecteurs automatiques incendie, sirènes sonores, etc.), que l'éclairage de sécurité, la signalétique réglementaire d'évacuation et les moyens d'extinction soient opérants en toutes circonstances.

**Les travaux seront réalisés du lundi au samedi de 07H30 à 20H00 en respectant les dispositions du code du travail et de la réglementation.**

## IV.7 Exigences techniques générales

Les exigences minimales sont les suivantes :

### Exigences acoustiques

A titre d'information, l'effectif de la salle à manger peut varier fortement. L'objectif est de maintenir les conditions suivantes :

- un isolement acoustique de la « salle de restaurant/scramble » par rapport aux locaux adjacents (circulations, cuisine, escaliers, etc.) ;
- la limitation de la transmission du bruit des autres locaux dans la « salle de restaurant/scramble » ;
- la limitation des nuisances sonores générées par les installations techniques de la « salle de restaurant/scramble » et des autres locaux (cuisine...) ;
- la correction acoustique de la « salle de restaurant/scramble » (entre autres, par le traitement du plafond suspendu, des parois décoratives, etc.).

### Exigences de confort visuel et éclairage

L'éclairage et/ou les modifications de l'éclairage ne devront pas créer de gêne, ni d'éblouissement pour les usagers. Il devra être uniforme et respecter les exigences réglementaires et les préconisations sur la santé. Les modalités de commande d'éclairage seront les mêmes que celles existantes (localisation et nombre des dispositifs de commande, nombre de zones commandées, etc.). Toute modification imposera la réalisation préalable de notes de calculs détaillées d'éclairement (avec les caractéristiques précises des luminaires, les hypothèses de calculs prises, les niveaux d'éclairement sur le plan utile, etc.). Les luminaires « à technologie leds » devront être certifiés « zéro scintillement », sans lumière bleue (RG0), avoir des starters de bonne qualité et des durées de vie élevées. Le poids des luminaires ne devra pas être supporté par les plafonds (tiges filetées et/ou filin acier inox à utiliser et à fixer à la dalle béton du plancher haut).

### Exigences décoratives et architecturales, ouvrages tout corps d'état (TCE)

Le projet devra respecter l'architecture et la décoration originelle de la « salle de restaurant/scramble » et de la cuisine. Les volumes architecturaux des locaux seront respectés.

L'esthétique des ouvrages sera conservée (plafonds suspendus démontables 600 x 600, habillages en plaques de plâtre autour des zones de plafonds démontables, trames, etc.). Il ne devra pas y avoir de problème de cantonnement des fumées.

Les habillages des parois verticales modifiés et/ou endommagés dans le cadre des travaux (exemple : pour les modifications et la répartition des amenées d'air dans la salle de restaurant) devront être refaits à l'identique. Il en sera de même pour les revêtements de sols.

D'une manière générale, lorsqu'un ouvrage est modifié, ses caractéristiques devront respecter l'esthétique originelle de la construction et la réglementation incendie.

Tous les travaux tout corps d'état devront être réalisés de manière à assurer une parfaite finition des ouvrages et locaux.

**Nota** : Les flocages coupe-feu détériorés en sous-face des planchers hauts devront être reconstitués.

### Exigences de confort thermique et CVC, process

Les installations de traitement d'air devront permettre d'assurer les conditions de confort dans la « salle de restaurant/ scramble », ainsi que le process des locaux de la cuisine.

Concernant les installations de traitement d'air (confort et process), les conduits de soufflage seront obligatoirement rigides et calorifugés (afin d'éviter tout problème de condensation et pour des raisons d'économies d'énergie). Ils pourront être rectangulaire et/ou oblongs et/ou circulaires. Toutes les pièces d'adaptation et de changement de forme et section seront prévues.

Les conduits d'extraction seront rigides et seront calorifugés lorsque cela est nécessaire (afin d'éviter des désordres, tout risque de condensation, le bruit, etc.). Les conduits souples isophoniques et isolés thermiquement seront réservés uniquement au raccordement des plénum des bouches dans la « salle de restaurant/scramble » sur une longueur limitée à 1 mètre. Les conduits (soufflage et extraction) seront munis de tous les équipements nécessaires (organes d'équilibrage des installations à chaque dérivation, trappes de visite et de nettoyage, organes de mesure, etc.) aisément accessibles. Les bouches terminales seront sélectionnées selon leur aspect architectural, leur efficacité, les débits et le niveau de bruit requis (niveau NR) et seront munies de plénums insonorisés. Les ensembles « bouches/plénum » seront munies de tous les registres d'équilibrage nécessaires. Toutes les notes de calculs et de dimensionnement détaillées devront avoir été préalablement réalisées.

L'ensemble des installations devra respecter les règles de sécurité incendie (cheminements des conduits, respect des degrés coupe-feu des parois, usage de clapets coupe-feu selon la réglementation et d'habillages pour coupe-feu de traversée, réaction et stabilité au feu des conduits, etc.).

### Exigences électriques

Les installations électriques devront respecter les exigences de la norme NF C 15-100 et de la réglementation en vigueur.

Un soin particulier sera accordé lors des travaux dans la cuisine (locaux humides, méthodes de nettoyage, influences externes des matériels, etc.).

Les installations électriques de la CNMSS sont des installations de type « Gros tertiaire / semi-industrielles » (au vu de la puissance installée, de l'importance des courants de court-circuit, des architectures en place, des systèmes de secours et de délestage, **des particularités du régime de neutre à priori TN-S à vérifier par le maître d'œuvre**, des récepteurs et de leur particularité, etc.). Toute modification devra faire l'objet préalablement de notes de calculs de dimensionnement, de schémas unifilaires, de plans d'exécution détaillés.

Les câbles « volants » ne seront pas admis. Tous les câbles devront cheminer sur des supports (chemins de câbles, etc.) et/ou sous conduits réglementaires adaptés. Les câbles et les supports seront identifiés en plusieurs points de leurs parcours (origine et tous les 5 mètres). Les armoires électriques concernées par les travaux seront équipées des signalétiques au-dessus de chaque appareillage, de schémas unifilaires mis à jour, etc.). Les départs devront être repérés (identification des fileries de départ au moyen de colliers et de bagues, étiquettes, etc.).

Un soin particulier sera accordé à la mise à la terre et à l'équipotentialité des équipements.

Tous les équipements devront s'intégrer dans l'architecture et la décoration des locaux (esthétique des appareillages, encastrement dans les parois, distribution non apparente, etc.).

## **IV.8 Exigences techniques générales liées à la maintenance et l'exploitation**

### **Durabilité et pérennité**

Il sera privilégié des matériaux et des équipements techniques robustes et résistants, nécessitant un faible entretien.

L'entretien devra par ailleurs être le plus simple possible.

La pérennité des matériaux dans le temps (sur les vingt prochaines années) est particulièrement importante.

Les matériaux, de par les choix judicieux de leur couleur et de leur nature, devront être peu salissants, résister à l'encrassage, aux tâches, aux rayures, aux dégradations, aux chocs et aux frottements.

La fiabilité et la qualité des installations techniques sont une priorité.

Ces prescriptions concernent tous les ouvrages.

Chaque ouvrage devra donc être adapté aux sollicitations auxquelles il est soumis.

### **Qualité environnementale des matériaux et produits**

Le choix de matériaux allergènes sera soigneusement évité.

Les éléments en bois ou dérivés du bois posséderont les labels PEFC et FSC chaque fois que les labels existent pour les éléments en bois et dérivés du bois concernés.

Les peintures utilisées posséderont le label NF Environnement (lorsqu'il existe pour le type de peinture considérée).

Tous les matériaux choisis devront posséder un taux de composés organiques volatiles (COV) le plus bas possible.

Le maître d'œuvre fournira les FDES (fiches de déclaration environnementale et sanitaire) de tous les matériaux et produits.

### **Exigences relatives à la maintenance**

L'entretien, la maintenance et la réparation des différents ouvrages et équipements devront être aisés (obligation du maître d'ouvrage).

Les opérations de maintenance devront nécessiter le moins de matériel et d'équipement de manutention et de levage possible.

Ainsi, chaque fois que possible, les ouvrages seront démontables aisément.

Il sera également possible, de remplacer ou de rajouter, des câbles d'électricité courants forts et courants faibles aisément, dans les vides de construction.



Les équipements techniques (électricité, génie climatique, chauffage ventilation climatisation, régulation, désenfumage mécanique, etc...) seront de technicité éprouvée et issus de marques notoirement connues pour leur fiabilité.

Leur fonctionnement sera le plus simple possible (fiabilité de la régulation, fonctionnement basique, schéma de régulation fonctionnelle simple, disponibilité des pièces de rechange assurée sur le long terme...).

Les différents organes d'isolation, de mesure et de réglage devront être parfaitement et très aisément accessibles afin de faciliter les opérations de maintenance et d'exploitation.

### **Exigences relatives à l'exploitation**

Les équipements de chauffage ventilation climatisation (CVC) seront connectés au système de gestion technique (GTB) du site de marque Johnson Control.

### **IV.9 Réglementation thermique « RT élément par élément »**

Les travaux respecteront les dispositions de l'arrêté du 3 mai 2007 relatif aux caractéristiques thermiques et à la performance énergétique des bâtiments existants, modifié par l'arrêté du 22 mars 2017, ainsi que la réglementation thermique en vigueur.

## V MODALITES DE REALISATION

### V.1. Prestations intellectuelles

#### V.1.1. Etudes préliminaires

\* Repérages amiante et plomb avant travaux : Des repérages amiante et plomb avant travaux réglementaires seront réalisés.

La CNMSS passera les commandes avec son prestataire (titulaire de l'accord-cadre « AC Environnement ») pour réaliser les repérages réglementaires avant travaux amiante et plomb.

Le maître d'œuvre indiquera les localisations précises des locaux, vides techniques, installations techniques et ouvrages susceptibles d'être modifiés et/ou déposés dans le cadre des travaux. Le maître d'œuvre devra, à ce titre, effectuer une visite détaillée des locaux et des installations concernés, avec le diagnostiqueur amiante/plomb. Il devra également vérifier le contenu des rapports du diagnostiqueur et faire porter les modifications nécessaires le cas échéant.

\* Le maître d'œuvre devra accompagner la CNMSS dans le suivi et le déroulement de toutes les études préliminaires.

#### V.1.2. Etudes d'assistance commandées par le maître d'ouvrage

##### V.1.2.1. Mission de Sécurité et Protection de la Santé :

Une coordination S.P.S. de **niveau 2** (conception/réalisation) est requise.

Les coordonnées du coordonnateur SPS (Sécurité et Protection de la Santé) sont mentionnées dans le cahier des clauses administratives particulières (CCAP) du présent marché de maîtrise d'œuvre.

##### V.1.2.2 Mission de Contrôle technique

Un contrôleur technique aura en charge les missions suivantes (conception et réalisation) :

- L** (solidité des ouvrages et des éléments d'équipements indissociables),
- LE** (solidité des existants)
- P1** (solidité des éléments d'équipement non indissociablement liés)
- S** (conditions de sécurité des personnes dans les constructions).

Des avis de contrôle technique seront émis pour chaque rendu de conception de maîtrise d'œuvre, y compris pour le diagnostic. Un rapport initial de contrôle technique (RICT) sera émis sur les études PRO/DCE.

Le contrôleur technique émettra des avis sur les documents d'exécution et effectuera des visites de chantier. En fin de travaux, le contrôleur technique fournira son rapport final de contrôle technique.

Les coordonnées du contrôleur technique sont mentionnées dans le cahier des clauses administratives particulières (CCAP) du marché de maîtrise d'œuvre.

##### V.1.2.3. Mission de Coordination SSI

Une mission de coordination SSI réglementaire (conception / réalisation) est requise.

Les coordonnées du coordonnateur SSI sont mentionnées dans le cahier des clauses administratives particulières (CCAP) du marché de maîtrise d'œuvre.

## **V.2. Type de consultation et de marché pressentis pour les travaux**

Les prestations seront réalisées de la manière suivante :

### **\* Allotissement :**

Des lots séparés passés selon la procédure adaptée (MPPA), sont pressentis pour la réalisation des travaux.

Le choix définitif du mode de dévolution est précisé au plus tard avant le commencement des Études de Projet (PRO).

Le dossier de consultation des entreprises (DCE) du marché de travaux, comprendra au moins les pièces suivantes pour chaque lot :

- \* le cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) et ses plans (compris synoptiques, schémas unifilaires, tracés des réseaux...) et ses annexes ;
- \* les pièces administratives :
  - le règlement de consultation (R.C.) et ses annexes,
  - le cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P.) et ses annexes,
  - le cadre d'acte d'engagement (A.E.) et ses annexes,
- \* le cadre de la décomposition du prix global forfaitaire (D.P.G.F.) et le cadre du devis descriptif estimatif détaillé (D.D.E.D.) ;
- \* une feuille vierge d'attestation de visite des lieux ;
- \* les pièces jointes suivantes :
  - le plan général de coordination SPS (PGCSPS),
  - le rapport de vérification initiale du contrôleur technique (RICT),
  - le cahier des charges fonctionnel du coordonnateur SSI et ses annexes,
  - les rapports de repérage amiante et plomb avant travaux,
  - les rapports annuels de vérification électrique concernés,
  - le SOSED (rédigé par le maître d'œuvre),
  - toutes les autres pièces jointes nécessaires.

**Nota** : Pour des raisons de discrétion, certains renseignements (à déterminer avec le maître d'ouvrage) n'apparaîtront pas sur les plans du DCE, lors de l'appel d'offres.

**La durée globale d'exécution des travaux est estimée à cinq (5) mois (afin de tenir compte de la période de préparation, de l'établissement et de la validation des études d'exécution, des commandes et durées d'approvisionnement et livraison des matériaux et matériels, des phasages et des contraintes de déroulement des travaux).**

### **V.3. Contraintes de déroulement des travaux**

Les contraintes définies ci-dessous seront complétées et détaillées par le maître d'œuvre (contraintes complémentaires, précisions, phasages, modes opératoires...), afin de respecter les contraintes imposées par la CNMSS.

#### **a) Horaires de chantier**

Les horaires de travail sur le chantier seront les suivants :

- Du lundi au samedi inclus : 07H30 à 20h00,

Les travaux bruyants et de démolition seront réalisés obligatoirement dans les créneaux suivants après programmation :

- Après 17H30 du lundi au vendredi,
- De 10H00 à 12H00 et de 14H00 à 18H00 le samedi.

#### **b) Conditions d'accès dans les locaux**

Les titulaires des marchés de travaux doivent fournir la liste de tous les personnels dans le cadre des demandes d'autorisations d'accès au site. Le port du badge par tous les ouvriers est obligatoire pendant le chantier. Le règlement intérieur de la CNMSS et le niveau Vigipirate en vigueur doivent être respectés à tout moment. Le titulaire du marché de travaux a également une obligation de discrétion vis-à-vis des lieux et des documents en sa possession.

Les demandes d'autorisation d'accès des entreprises seront à effectuer par l'intermédiaire et un pré-contrôle du maître d'œuvre (vérifications du formalisme et de la complétude des demandes d'autorisation). À tout moment, la liste des personnes intervenant sur le chantier dans un local devra être à jour. Le règlement interne de la CNMSS devra être respecté.

#### **c) Travaux en site occupé, délais**

Les travaux se dérouleront **en site occupé**. Le maintien des dispositions réglementaires incendie (dégagements et unités de passage réglementaires, système SSI, éclairage de sécurité...) devra être assuré en permanence et en toutes circonstances.

L'organisation du chantier est un des points clés du programme.

La planification des travaux devra être la plus rigoureuse et la plus précise possible (planning spatio-temporel à la ½ journée et à la soirée avec la localisation et la désignation des interventions).

L'organisation et le phasage devront prendre en compte la logique et la cohérence des travaux de façon à réduire au maximum le temps de fermeture de la cuisine et du restaurant. Les temps de préparation du chantier, d'établissement et de validation des études d'exécution (visas du maître d'œuvre et avis favorables du contrôleur technique et du coordonnateur SSI), de commande et d'approvisionnement des matériaux seront anticipés, étudiés et finalisés le plus en amont possible. De la même façon, les vérifications, essais et mises en service en fin de travaux seront rigoureusement planifiés et anticipés.



#### d) Sûreté

Le mode opératoire des travaux des titulaires des marchés de travaux devra prendre en compte les mesures de sûreté de l'accès à la CNMSS. Le règlement intérieur de la CNMSS devra être également respecté.

#### e) Continuité de fonctionnement des différents services de la CNMSS, respect et maintien des conditions de sécurité et d'hygiène pendant les travaux

La continuité de fonctionnement des différents services et des fluides de la CNMSS (électricité, eau, CVC, etc.) doit être assurée en permanence et en toutes circonstances.

#### f) Contraintes de réalisation des travaux

Les prescriptions et modalités relatives aux contraintes de déroulement des travaux devront être impérativement respectées par le titulaire du marché de travaux :

- Avant le commencement des travaux, dans chaque zone concernée par les travaux, un état des lieux contradictoire sera réalisé entre le titulaire du marché de travaux et la maîtrise d'œuvre (et un représentant de la CNMSS) ;
- Les travaux se dérouleront en site occupé ;
- L'établissement et ses activités seront maintenus en fonctionnement pendant toute la durée des travaux. Les fluides (CVC, électricité courant fort et courant faible, installations techniques diverses, incendie, etc.) devront être maintenus en fonctionnement, par le titulaire du marché de travaux, pendant toute la durée des travaux ;
- Le titulaire du marché de travaux aura entre autres à sa charge les interconnexions permettant d'assurer la continuité de service lors des travaux, notamment pour la sécurité incendie, les alarmes, les échanges d'informations...
- La mise en place et l'entretien des protections collectives seront à la charge du titulaire du marché de travaux jusqu'à la réception des travaux ;
- Le titulaire du marché de travaux doit mettre en œuvre tous les moyens nécessaires permettant la préservation permanente et en toutes circonstances de la sécurité des utilisateurs ;
- Le phasage et l'ordonnancement des travaux devront être respectés impérativement. En tout début de période préparation, le titulaire du marché de travaux devra remettre un planning détaillé des tâches de chaque corps d'états et indiquer la localisation des différents travaux avec les journées, demi-journées et horaires d'intervention. Ce planning devra recevoir le visa du maître d'œuvre et l'avis favorable du maître d'ouvrage. Ce planning sera régulièrement mis à jour par le titulaire et devra être respecté « stricto sensu » par le titulaire du marché ;
- Le titulaire du marché devra respecter les consignes définies par la CNMSS concernant notamment la gestion des accès, les lieux de stockages et manutention, les modalités d'intervention dans les bâtiments existants, les cheminements à utiliser pour les approvisionnements et les évacuations, etc. ; Les ascenseurs de l'établissement ne seront pas utilisés pour les travaux (utilisation des escaliers et/ou des monte-charge dédiés pour acheminer les matériels et matériaux) ; Il n'y a pas de place disponible à l'intérieur des bâtiments pour stocker des matériaux ; par ailleurs interdit pour des raisons de sécurité incendie (le titulaire du marché de travaux doit prévoir toutes sujétions de stockage à l'extérieur (containers...) et

adapter en conséquence ses approvisionnements ; Les approvisionnements des matériaux se feront par le magasin situé au sous-sol du bâtiment brun, puis les cheminements se feront par le tunnel et les escaliers (le monte-charge ne dessert pas le niveau « -2 ») ;

- Le titulaire doit en permanence et en toutes circonstances assurer le maintien des places de stationnement handicapées et / ou à mobilité réduite, ne pas perturber la voie publique, assurer la sécurité des passants et véhicules sur le domaine public, maintenir en parfait état les ouvrages publics, etc.,

- Afin de réduire les émissions de poussière, les déchets devront être transportés dans des conditionnements étanches ;

- Les dispositions d'isolement des zones chantiers (**parois de chantier coupe-feu 1 heure étanches aux poussières**, etc.) doivent être respectées par le titulaire du marché ;

- Le titulaire du marché doit prendre en compte toutes les mesures de réduction des nuisances sonores et vibrations (respect des horaires imposés pour les travaux bruyants), nuisances visuelles, poussières (outils avec système d'aspiration à la source, réalisation de confinement avec des doubles polyanes, mesures d'aspersion et de brumisation lorsque cela est possible, aspirateur avec filtres haute efficacité, etc.) ;

**Nota** : Les autres contraintes et exigences imposées par l'exploitant du site et/ou la réglementation devront être respectées.

- Le titulaire du marché de travaux doit en permanence et en toutes circonstances assurer le maintien des dispositions de sécurité incendie (nombre et largeurs des dégagements, évacuations, issues de secours, le fonctionnement des équipements incendie SSI, de l'éclairage de sécurité, etc.) ; En toutes circonstances, la sécurité des utilisateurs doit être assurée et le nombre et la largeur des dégagements des circulations doivent être conservés (et libres de tout obstacle). Le titulaire du marché de travaux doit réaliser autant d'interventions que nécessaires sur la centrale incendie pour activer et/ou désactiver les détecteurs dans les zones de travaux. Les éléments incendie déportés existants devront être protégés des chocs et des déclenchements intempestifs ;

- Tous les accès (portes, entrées) et issues de secours des bâtiments doivent être maintenus libres en toutes circonstances et en permanence ;

- Chaque soir, en partant, un responsable désigné au sein de l'entreprise titulaire du marché, devra effectuer une ronde incendie (attention aux feux couvant) ;

- Au fur-et-à-mesure de l'avancement des travaux, les différentes zones de chantier devront être rangées (outils, matériaux...) et nettoyées autant de fois que nécessaire dans la journée. Lors des pauses, aucun matériau, ni outil ne devront rester dans les zones de travaux (pour la sécurité des résidents) ;

- Le titulaire du marché de travaux doit respecter les autres contraintes et dispositions décrites dans le cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.).

#### g) Hygiène et sécurité : généralités

Les installations de chantier, adaptées en permanence aux effectifs, devront respecter les dispositions du code du travail et de la réglementation en vigueur. Elles devront être entièrement repliées à la fin des travaux.

Les prescriptions et mesures de sécurité et d'hygiène réglementaires devront être respectées en permanence.

Les prescriptions d'hygiène et de sécurité du coordonnateur SPS et du service de prévention de la CNMSS devront être impérativement respectées.

Les prescriptions du Plan Général de Coordination SPS (PGCSPS) devront être impérativement respectées par le titulaire du marché.

Toutes les entreprises devront effectuer une visite d'inspection commune avec le coordonnateur SPS et établir un plan particulier de sécurité et de protection de santé (PPSPS).

Toutes les entreprises devront également effectuer une visite d'inspection préalable avec le service de prévention et signer le plan de prévention du chargé de prévention de la CNMSS (notamment pour les risques d'interférences avec les utilisateurs).

Tous les points relatifs à la sécurité seront vus en avance de phase entre le coordonnateur SPS, le chargé de prévention de la CNMSS, les entreprises, le maître d'œuvre et les utilisateurs, pendant la période de préparation du chantier.

**Les travaux sur échelles, escabeaux et marchepieds, sont strictement interdits.** Le titulaire du marché de travaux prévoira des moyens de travaux en hauteur adaptés. Il sera utilisé des PIR (Plateformes Individuelles Roulantes réglementaires (« Gazelles »)) et des échafaudages réglementaires pour des hauteurs jusqu'à 2,50 m et des échafaudages réglementaires stabilisés, avec garde-corps normalisés, au-delà d'une hauteur de 2,50 m (conformément aux prescriptions du PGCSPS). La hauteur des locaux concernés par les travaux est particulièrement importante.

Pour chaque situation, les protections collectives adaptées seront mises en place, en particulier pour les travaux en hauteur. Le port des E.P.I. adapté à toute situation est obligatoire (chaussures de sécurité, gants, protections auditives, lunettes, masques anti-poussière, harnais...).

Sur la périphérie des toitures et façades (zones concernées par les travaux), le titulaire devra mettre en place des protections collectives contre les chutes de personnes et des protections collectives contre les chutes d'objets. Les zones situées en aplomb des toitures et façades devront être également balisées au sol. Sur les façades, certains filets de sécurité devront être déposés provisoirement pendant toute la durée des travaux, puis reposés et/ou remplacés à la fin des travaux (à charge du titulaire du marché de travaux).

**Isolement des zones de chantier** : Dans chaque zone concernée par les travaux, des clôtures mobiles de chantier, seront mises en place par le titulaire du marché, sur toute la périphérie des travaux (avec signalétique et balisage réglementaires : panneau « chantier interdit au public », autres affichages réglementaires, adaptation de la signalétique d'évacuation, de l'éclairage de sécurité, des cheminements...). Ces clôtures et balisages empêcheront et interdiront l'accès du chantier au public. Le titulaire du marché devra à cet effet la fourniture, la pose, l'entretien et l'adaptation à l'avancement du chantier des clôtures de chantier adaptées (clôtures rigides, lestées et contreventées (ne constituant pas un obstacle pour les occupants)).

Les balisages et la signalétique seront adaptés aux occupants (dont certaines sont atteintes de déficience et/ou de handicaps sensitifs et/ou sensoriels) et seront réalisés conformément aux prescriptions du coordonnateur SPS, de la CNMSS et du maître d'œuvre.

Les dispositifs d'évacuation des gravats respecteront la réglementation en vigueur et les prescriptions du PGCSPS.

Les moyens d'extinction adaptés (avec leur signalétique) doivent être installés en permanence sur le chantier ; Dans chaque zone de travaux, le titulaire du marché devra mettre en place des extincteurs adaptés aux différents risques avec la signalétique réglementaire.

Des rondes incendie doivent être réalisées tous les soirs par les entreprises de travaux désignées.

Chaque matin, le chef de chantier préviendra le poste de sécurité de l'établissement de l'arrivée des ouvriers et le soir en partant, il préviendra le poste de sécurité de leur départ.

Les accès pompiers devront être conservés.

#### h) Installations de chantier entièrement à charge du titulaire du marché de travaux

Les prescriptions et modalités relatives aux installations de chantier prévues dans le PGCSPS du coordonnateur SPS et ci-après doivent être respectées par le titulaire du marché. Il s'agit notamment des points suivants :

« L'effectif de pointe prévisionnel du chantier sera indiqué par le titulaire du marché en tout début de période de préparation.

Le titulaire du marché de travaux doit, entre autres, la fourniture, l'amenée, l'installation complète et les raccordements (et le repli en fin de chantier après les travaux) des bungalows de chantier suivants, avec tous les mobiliers et prestations suivants :

**1) un bungalow « Vestiaires / douches »**, dimensionné pour l'effectif de pointe du chantier (à raison de 1,5 m<sup>2</sup> de surface utile minimum par personne pour la partie « vestiaires »), destiné aux ouvriers de toutes les entreprises, à minima composé des mobiliers et prestations suivants :

- de bancs adaptés à l'effectif de pointe du chantier ;
- d'armoires vestiaires double (propre/salle), fermant par cadenas, pour chacun des ouvriers, en nombre adapté à l'effectif de pointe du chantier ; (Chaque ouvrier devra être muni de son propre cadenas) ;
- de patères en nombre suffisant ;
- de l'affichage des consignes ;
- ces locaux « vestiaires/douche » seront conformes à la réglementation en vigueur (incendie...) et seront éclairés, chauffés, ventilés, munis de prises de courant étanches (pour l'entretien) en nombre suffisant ; Chaque douche sera alimentée en eau chaude et en eau froide (avec réglage de la température). Un lavabo sera également mis en place.

**2) un bungalow « Sanitaires / WC »** dimensionné pour l'effectif de pointe du chantier, destiné aux ouvriers de toutes les entreprises, composé :

- de locaux « WC » comprenant un lavabo, une cuvette de WC et un urinoir ;
- pour chacun des locaux : des patères, des savons, des essuie-mains, les matériels d'hygiène nécessaires ;
- de l'affichage des consignes ;
- ces locaux « Sanitaires WC » seront conformes à la réglementation en vigueur (incendie...) et seront éclairés, chauffés, ventilés, munis de prises de courant étanches (pour l'entretien) en nombre suffisant ; Chaque lavabo sera alimenté en eau chaude et en eau froide (avec réglage de la température) ;



3) **un bungalow « Réfectoire »** dimensionné pour l'effectif de pointe du chantier (à raison de 1,5 m<sup>2</sup> utile minimum par personne pour le local « réfectoire »), destiné aux ouvriers de toutes les entreprises, afin de pouvoir se restaurer, à minima composé des mobiliers et prestations suivants :

- de tables à manger et de chaises en nombre adapté à l'effectif de pointe du chantier ;
- d'un évier ;
- de prises de courants étanches (en nombre suffisant) pour brancher des appareils d'électro-ménagers ;
- du savons, des essuie-mains, des matériels d'hygiène nécessaires ;
- de l'affichage des consignes ;
- ces locaux seront conformes à la réglementation en vigueur (incendie...) et seront éclairés, chauffés, ventilés, munis de prises de courant étanches (pour l'entretien et les appareils électro-ménagers...) en nombre suffisant ; L'évier sera alimenté en eau chaude et en eau froide (avec réglage de la température).

4) **les autres installations de chantier et équipements demandés dans le Plan Général de Coordination SPS (PGCSPS).**

5) **Panneau de chantier réglementaire visible du domaine public** ;

Le panneau de chantier sera réalisé par le titulaire du marché de travaux. Il sera installé selon les indications de la CNMSS devant l'entrée de l'établissement et sera visible du domaine public. Il comportera sur sa hauteur autant de lignes nécessaires au recensement de toutes les entreprises de travaux (titulaire, co-traitants, sous-traitants). Le panneau comportera l'inscription du logo et des coordonnées complètes de CNMSS, du maître d'œuvre, du contrôleur technique et du coordonnateur SPS.

Les coordonnées de chaque intervenant comprennent le logo et l'adresse de l'entreprise concernée, le numéro de téléphone, l'adresse e-mail...Le titulaire du marché de travaux devra également l'affichage des autorisations administratives de travaux et de la déclaration préalable aux organismes de prévention, visible depuis le domaine public.

6) **Raccordements en fluides**

Le titulaire du marché de travaux doit le raccordement des bungalows de chantier en fluides depuis les origines des différentes énergies sur le site (eau potable : adduction à réaliser depuis le compteur d'eau général du site, électricité courant fort : piquage à réaliser depuis le poste de transformation du site, évacuation des eaux usées : raccordements à réaliser depuis les réseaux enterrés existants du site et/ou prévoir un raccordement autonome (avec vidange autant de fois que nécessaire). Les raccordements en fluides devront être visualisés lors de la visite des lieux avant la remise des offres.

Les bungalows de chantier seront installés sur le domaine public à un emplacement validé par l'exploitant et le maître d'ouvrage.

Le titulaire du marché de travaux doit faire effectuer à ses frais la vérification des installations électriques de chantier par un bureau de contrôle technique agréé.

Le titulaire du marché de travaux devra à la fin des travaux enlever toutes ses installations de chantier et remettre en état les lieux.

#### i) Autorisations et démarches administratives à charge du titulaire du marché de travaux

Toutes les autorisations et démarches administratives, d'occupation et/ou d'utilisation de la voirie et/ou du domaine public (notamment pour les installations de chantier), sont entièrement à la charge et aux frais du titulaire du marché de travaux.

Toutes les démarches préalables et autorisations administratives, relatives aux réseaux et aux concessionnaires (DICT : dossiers de Déclaration d'Intention de Commencement de Travaux), sont également entièrement à la charge et aux frais du titulaire du marché de travaux.

Des copies des demandes et des autorisations seront fournies au maître d'œuvre et au maître d'ouvrage.

Le titulaire du marché doit la réalisation à ses frais de constats d'huissier de tous les bâtiments, locaux et ouvrages concernés pendant les travaux avant le démarrage des travaux et après la réalisation de ceux-ci.

#### j) Mise en œuvre de sources de chaleur

L'exécution des travaux nécessitant la mise en œuvre d'une source de chaleur mobile (chalumeau, lampe à souder, découpes, outils utilisant de l'énergie électrique...) devra être précédée de la remise au chargé de prévention et aux agents de sécurité de la CNMSS (avec copies au CSPS et au maître d'œuvre) d'une fiche journalière indiquant :

- La nature, le lieu, la date et la durée du travail à effectuer,
- Les mesures de prévention prises contre les risques d'incendie.
- Les moyens de lutte contre l'incendie prévus sur le chantier concerné.

Ils pourront être soumis dans des cas particuliers à autorisation du Maître d'œuvre.

Les permis feu et poussière seront réalisés journalièrement.

k) Réduction des nuisances sonores, visuelles et des émissions de poussière pendant les travaux dans certains locaux particuliers (salle à manger/scramble, cuisine, etc.)

Les titulaires des marchés de travaux devront prendre toutes les dispositions, afin de réduire au maximum les nuisances sonores et visuelles, ainsi que les émissions de poussière.

Les émissions de poussière devront être nulles ou quasiment nulles (réduites au maximum) dans les locaux de la cuisine, de la salle de restaurant/scramble. Le mode opératoire (protections des ouvrages, des mobiliers du scramble et du restaurant et de la cuisine, etc...) et les outils utilisés (avec dispositifs étanches d'aspiration) seront adaptés.

Les travaux bruyants et de démolition seront réalisés obligatoirement dans les créneaux définis.

Les évacuations des déchets devront s'effectuer après 17H00 du lundi au vendredi (afin de limiter les risques d'interférences avec les utilisateurs). Le conditionnement des déchets à évacuer sera étanche (bâches...) pour éviter toute dispersion de poussière dans les locaux et circulations de la CNMSS.

Les entreprises devront utiliser les escaliers et les monte-charges (à protéger des chocs) prévus à cet effet (interdiction d'utiliser les ascenseurs de la CNMSS). Le niveau « -2 » du bâtiment bleu n'est pas desservi par le monte-charge.

l) Nettoyages et protection des ouvrages

Les prescriptions de nettoyages et de protection des ouvrages devront être impérativement respectées par le titulaire du marché de travaux.

**Protection des existants à la charge de chaque titulaire des marchés de travaux**

**1) Protection des ouvrages existants**

- Avant le commencement des travaux, les titulaires des marchés de travaux devront informer le maître d'œuvre et les utilisateurs, des éventuelles dégradations constatées des ouvrages et locaux existants ;
- Lors de toute exécution de travaux, les titulaires des marchés de travaux devront prendre toutes dispositions et toutes précautions utiles, pour assurer dans tous les cas, la conservation sans dommage, des ouvrages existants contigus et/ou situés à proximité.

**2) Mesures de conservation des existants et des abords**

Les protections à mettre en place seront fonction de l'état de conservation des existants et du niveau d'hygiène à respecter. Ils pourront être par exemple des écrans physiques (contreplaqués, polystyrène, caoutchouc...), des écrans anti-poussières, des recouvrements par films plastiques, etc... ;

Toutes ces protections devront être maintenues pendant toute la durée des travaux ;

La liste des protections citées ci-dessus n'est pas exhaustive ;

Les abords des bâtiments devront être sauvegardés en leur état ;

Ces protections seront aux frais du titulaire du marché de travaux ;

Un état des lieux contradictoire (des ouvrages existants et des espaces extérieurs), entre les titulaires des marchés de travaux et le maître d'œuvre, sera établi avant le début du chantier ;

Des états des lieux contradictoires, entre les titulaires des marchés de travaux et le maître d'œuvre, seront établis, avant le début de chaque intervention, dans les locaux du restaurant....

### **3) Prescriptions générales de nettoyage**

- Les déchets devront être évacués hors du chantier au fur et à mesure des travaux ;
- La gestion et le tri sélectif des déchets seront réalisés conformément à la réglementation en vigueur ;
- En fin de travaux, les titulaires des marchés de travaux devront enlever toutes les protections et effectuer tous les nettoyages nécessaires dans tous les lieux concernés par les travaux, de même que ceux utilisés pour le passage des ouvriers, les approvisionnements, l'enlèvement des gravois ;
- Les abords seront nettoyés ;
- Les ouvrages existants conservés, non concernés par les travaux, devront être restitués dans le même état, que lors de leur mise à disposition aux titulaires des marchés de travaux, en début des travaux.

#### **Nettoyages en cours de chantier à charge du titulaire du marché de travaux**

En cours de chantier, le titulaire du marché de travaux doit nettoyer et maintenir le chantier en parfait état de propreté. Le titulaire du marché de travaux doit également, le nettoyage des locaux du bâtiment bleu concernés par les travaux, après chaque intervention.

#### **Nettoyage complet approfondi, en fin de chantier, avant les OPR**

En fin de chantier, avant les opérations préalables à la réception, le titulaire du marché de travaux doit réaliser, un nettoyage complet de ses ouvrages et des espaces extérieurs concernés par les travaux.

La salle de restaurant/scramble et les locaux de la cuisine bénéficieront d'un nettoyage de qualité alimentaire.

#### **Nettoyage complet approfondi, lors de la livraison**

En fin de chantier, avant la livraison (après la levée des réserves), le titulaire du marché de travaux doivent réaliser, un nettoyage complet de ses ouvrages et des espaces extérieurs concernés par les travaux.

La salle de restaurant/scramble et les locaux de la cuisine bénéficieront d'un nettoyage de qualité alimentaire.

Des nettoyages approfondis des équipements de génie climatique et de désenfumage des différents locaux techniques devront être réalisés pendant toute la durée des travaux (soufflages, reprises, équipements, filtres...).

#### m) Tri sélectif des déchets

Le tri sélectif des déchets sera réalisé pendant toute la durée du chantier, conformément aux prescriptions du PGC et de réglementation en vigueur, ainsi qu'au SOSED du maître d'œuvre, relative à la planification de la gestion et de l'élimination des déchets du Bâtiment et des Travaux Publics.

La gestion et le tri sélectif des déchets de chantier, leurs stockages dans des bennes, leurs transports, leurs évacuations dans des décharges autorisées et leurs traitements, seront réalisés par le titulaire de chaque marché de travaux (entièrement à ses frais), selon les prescriptions de la réglementation en vigueur. Tous les bordereaux de suivi des déchets, tous les bordereaux d'acceptation préalable et d'acceptation définitive, seront fournis au maître d'œuvre, au coordonnateur SPS, au chargé de prévention et au conducteur d'opération en maîtrise d'ouvrage de la CNMSS.

Les prescriptions réglementaires relatives aux déchets dangereux devront être impérativement respectées (amiante, plomb, etc.).

#### n) Stationnement des véhicules

Les véhicules des entreprises de travaux ne pourront stationner à l'intérieur de l'enceinte de la CNMSS. Ils ne devront pas obstruer et/ou gêner la circulation et les accès à la CNMSS.



## VI PLANNING PREVISIONNEL DE L'OPERATION

Le déroulement de l'opération, les délais de rendus des livrables et prestations de maîtrise d'œuvre (missions de maîtrise d'œuvre) et le délai d'exécution des travaux sont spécifiés dans les pièces administratives du présent marché de maîtrise d'œuvre (acte d'engagement et cahier des clauses administratives particulières (CCAP)).

Le contenu des missions de base et complémentaires du maître d'œuvre est détaillé dans le cahier des clauses administratives particulières (CCAP) du présent marché de maîtrise d'œuvre.

**La durée globale d'exécution des travaux est estimée par le maître d'ouvrage à cinq (5) mois** (afin de tenir compte de la période de préparation, de l'établissement et de la validation des études d'exécution, des commandes et durées d'approvisionnement et livraison des matériaux et matériels, des phasages et des contraintes de déroulement des travaux).

## VII ENVELOPPE FINANCIERE PREVISIONNELLE DES TRAVAUX

**La part de l'enveloppe financière prévisionnelle hors TVA affectée aux travaux, par le maître d'ouvrage, est de 550 000 euros HT (valeur mois M0 études).**

Le maître d'œuvre doit respecter le montant de l'enveloppe financière prévisionnelle des travaux du maître d'ouvrage.

Cette enveloppe financière est réputée « tout compris » incluant les installations de chantier et toutes les contraintes de déroulement des travaux, y compris les solutions de continuité de fonctionnement de l'établissement.

Le maître d'œuvre devra proposer dans ses études d'avant-projet un découpage des travaux avec une tranche ferme, des tranches optionnelles, voire des Prestations Supplémentaires Eventuelles (ex-options).

Le chiffrage de chaque prestation devra être bien identifié et séparé.

[illegible]