



Montpellier (34)

Aménagement d'un Self dans le futur internat de l'Hôpital Lapeyronie

VF

TOME 1 - Programme fonctionnel
TOME 2 - Programme Technique Détaillé
TOME 3 – Fiche locaux
Date : 25/02/2026



EVOLUTIONS DU DOCUMENT

Indice	Date	Nature de l'évolution	Rédacteur
VF	25/02/2026	Version Finale	JBE

INTERLOCUTEURS

Maîtrise d'Ouvrage

CHU Montpellier

71 Av. du Doyen Gaston Giraud

34 090 Montpellier

Programmist

AsCoRéal

Agence de Toulouse

59, allées Jean Jaurès

31 000 TOULOUSE

SOMMAIRE

1.	PREAMBULE.....	5
2.	CONTEXTE DE L'OPERATION	6
3.	LES DONNEES	7
3.1	Localisation	7
3.2	Périmètre cadastral.....	10
4.	OBJECTIFS ET ENJEUX GENERAUX	11
4.1	Organisation fonctionnelle et gestion opérationnelle	11
4.1.1	Tableau de surfaces.....	14
4.1.2	Répartition envisagée par niveau	14
4.2	Schéma de fonctionnement Plateau Brut CHU	15
4.3	Objectifs et enjeux spécifiques.....	16
4.3.1	Objectifs environnementaux.....	16
4.3.1-1	Volet gestion de projet.....	16
4.3.1-2	Volet social et économie :	16
4.3.1-3	Volet Energie :	16
4.3.1-4	Volet Eau	17
4.3.1-5	Volet Matériaux	17
4.3.1-6	Volet confort et santé.....	17
5.	LES BESOINS EN LOCAUX.....	18
5.1	Self Internat	18
5.1.1	La zone Restauration.....	18
5.1.1-1	Le sas d'entrée.....	18
5.1.1-2	Les sanitaires.....	19
5.1.1-3	La salle à manger 1	19
5.1.1-4	La salle à manger 2	20
5.1.2	La zone Production / Cuisine.....	20

5.1.2-1	Sas d'entrée du Personnel.....	21
5.1.2-2	Vestiaires et sanitaires du personnel (hommes et femmes).....	21
5.1.2-3	Bureau du Responsable.....	21
5.1.2-4	Livraison – Décartonnage.....	21
5.1.2-5	Réserve sèche	22
5.1.2-6	Chambre froide « Sale » - Matière Première (cru/brut)	22
5.1.2-7	Chambre froide « Propre » - Produits Prêts à Consommer / Produits finis.....	22
5.1.2-8	Chambre froide Surgelés (-18°C)	22
5.1.2-9	Local matériel.....	22
5.1.2-10	Local de stockage du matériel et des produits de nettoyage	23
5.1.2-10	Préparation Chaude	23
5.1.2-11	Préparation Froide	23
5.1.2-12	Plonge / Laverie.....	24
5.1.2-13	Local Déchets.....	24
5.1.2-14	Local Technique Ventilation / ECS	24
5.1.2-15	Equipements de production Chaud et Froid.....	25

6. EXIGENCES PAR LOCAL OU FAMILLE DE LOCAUX.....25

6.1 Définition d'une fiche de « spécifications techniques » 25

6.2 Fiches de spécifications techniques 26

7. EXIGENCES OPERATIONNELLES..... 27

Planning prévisionnel de l'opération.....27

1. PREAMBULE

Le CHU de Montpellier a décidé de recourir à un contrat de concession de services visant à confier à un Concessionnaire, la conception, la construction, la gestion et l'exploitation d'un bâtiment Internat (internat des hôpitaux LAPEYRONIE/Arnaud de Villeneuve) de 90 à 110 studios.

Au rez-de-chaussée de ce futur bâtiment, une réserve en clos/couvert est destinée à l'aménagement d'un self (restaurant pour les internes / médecins) sous maîtrise d'ouvrage du Centre Hospitalier Universitaire, qui en assurera également l'exploitation. Ce self – objet du présent programme - devra être conçu et réalisé parallèlement aux études et travaux du bâtiment Internat sous maîtrise d'ouvrage du concessionnaire retenu par le CHU et en concertation avec le concessionnaire, afin d'aboutir à la mise en service simultanée des deux opérations.

Le présent document constitue le TOME 1 du Programme Technique Détaillé (PTD) dans le cadre du marché de maîtrise d'œuvre pour **la conception, le suivi des travaux, l'aménagement et la livraison du self du futur Internat du CHU de Montpellier (34).**

Le PTD est composé de 3 tomes, définis comme suit :

- TOME 1 – Tome fonctionnel
- TOME 2 – Tome Technique
- TOME 3 – Fiches Locaux

2.CONTEXTE DE L'OPERATION

Le CHU de Montpellier s'est doté en 2012-2013 d'un premier Schéma Directeur Immobilier visant à regrouper l'ensemble de ses activités MCO sur le site unique : le site n°1. Des premières opérations ont été lancées en exécution de ce Schéma Directeur.

Cependant, le coût global de ce Schéma Directeur (plus de 1 milliard d'euros TDC estimé), ainsi que la durée prévisionnelle de réalisation (plus de 25 ans) ont conduit la Direction Générale de l'établissement en 2020 à prévoir l'actualisation et l'amendement de ce Schéma Directeur, pour envisager la mise en service d'un nouveau bâtiment à fort impact sur son site principal, à un horizon aussi proche que possible (période 2030-2040).

Cette actualisation du Schéma Directeur Immobilier s'est traduite par la publication en janvier 2021 du LIVRE BLANC pour la modernisation et la transformation du CHU de Montpellier.

Le nouveau schéma directeur porte sur les années 2020 à 2040.

La première phase de ce nouveau schéma directeur est consacrée à la **modernisation du CHU** afin d'améliorer qualitativement les infrastructures pour tenir dans le temps, sans attendre un projet structurant neuf qui a été décalé dans le temps, et parce qu'il est indispensable d'accompagner les projets des pôles dans les 10 prochaines années. Elle repose sur une combinaison de constructions neuves et de réhabilitation des bâtiments existants visant à répondre à trois axes prioritaires : humanisation des conditions d'accueil, sécurisation des infrastructures et soutien aux innovations médicales. Elle pèse environ 415 millions d'euros (M€) de travaux qui sont déjà programmés sur la décennie 2020-2030 pour réaliser l'ensemble des opérations permettant la résilience du CHU.

C'est pour répondre au besoin de modernisation et d'attractivité que s'inscrit l'opération de construction d'un nouveau bâtiment internat pour les hôpitaux Lapeyronie et Arnaud de Villeneuve du CHU de Montpellier.

Situation actuelle : le CHU de Montpellier dispose de 33 chambres d'internat dont l'attribution est gérée exclusivement par le syndicat local des internes (SILR) selon des critères « sociaux » et d'éloignement des internes dans des bâtiments anciens et vétustes.

- Internat Saint-Eloi – 17 chambres dont 2 doubles
- Internat Bellevue - 5 chambres
- Internat Lapeyronie « Eric Delous » - 4 chambres dont 1 double Internat La Colombière – 7 Chambres.

Les internats sont également les lieux de restauration de l'ensemble des internes travaillant au CHU.

Ce projet d'un nouvel internat fait suite à la mobilisation des internes en médecine au plan national et local pour améliorer leurs conditions de travail et de vie.

Après la mise en service de ce nouveau bâtiment internat, l'internat actuel de Lapeyronie sera démoli par le CHU pour permettre au CHU de réaliser une nouvelle construction hospitalière.

3.LES DONNEES

3.1 Localisation

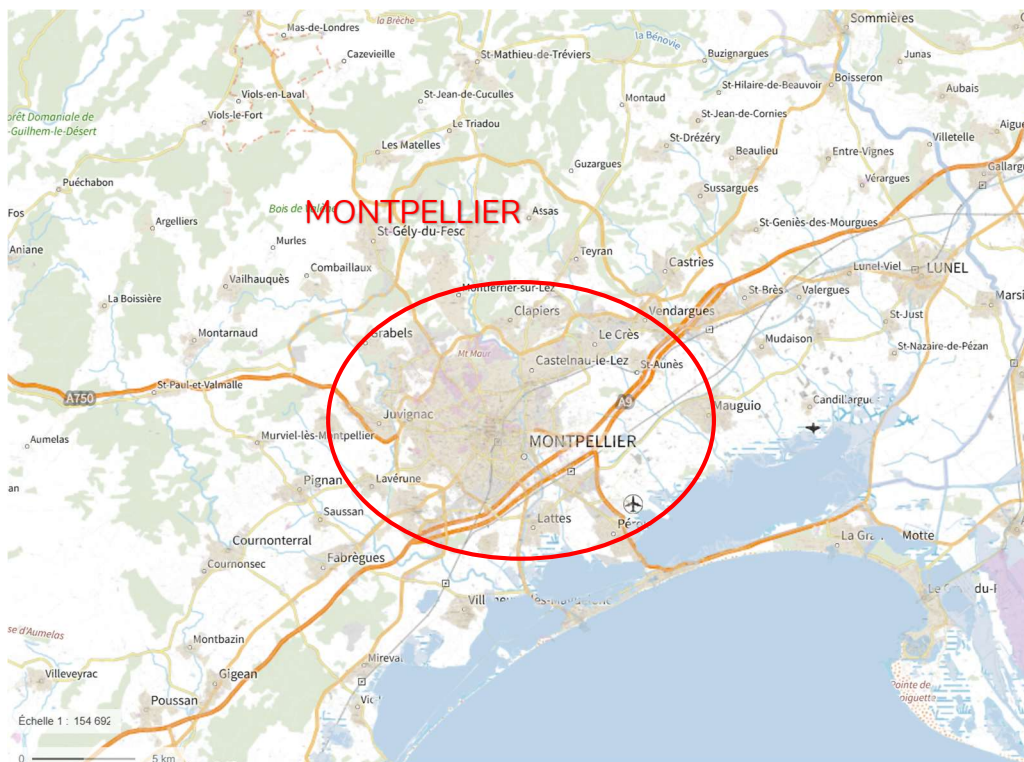
La commune de Montpellier est implantée dans le Département de l'Hérault (34) en région Occitanie.



Département Hérault (34) - Source : Wikipédia



Région Occitanie - Source : Wikipédia



Ville de Montpellier - Source : Géoportail

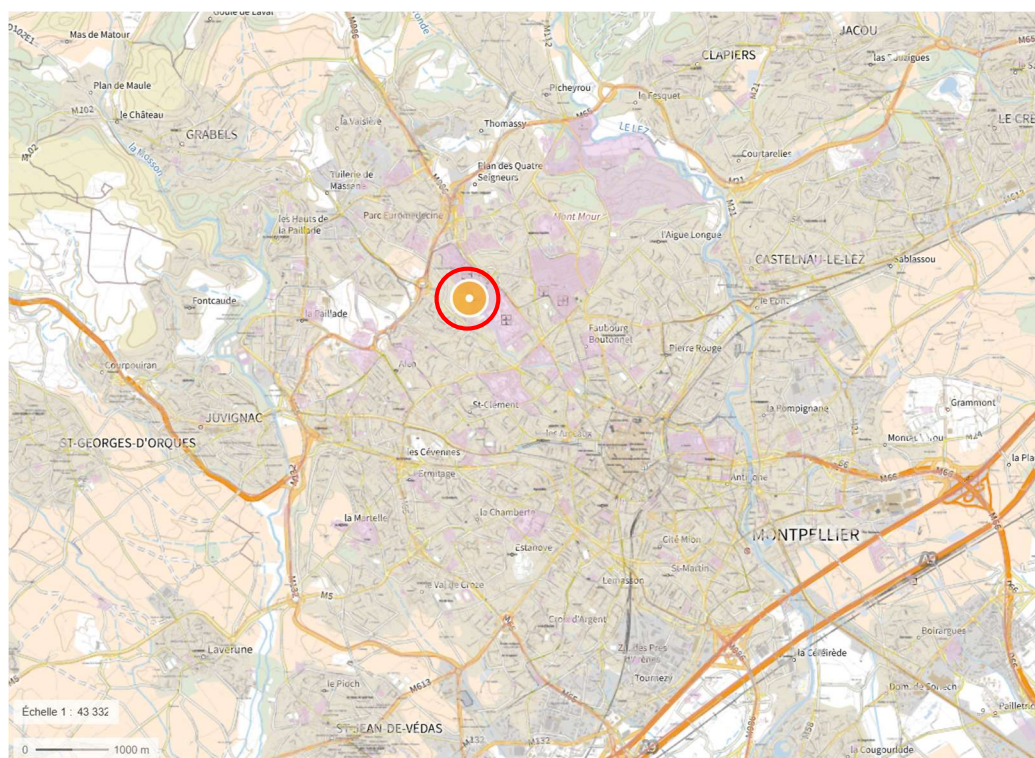
Montpellier se situe en région Occitanie, dans l'ancienne province historique du Languedoc, sur un grand axe de communication joignant l'Espagne à l'ouest, à l'Italie à l'est. Proche de la mer Méditerranée (11,1 km), la ville a comme voisines Béziers à 69 km au sud-ouest et Nîmes à 50 km au nord-est.

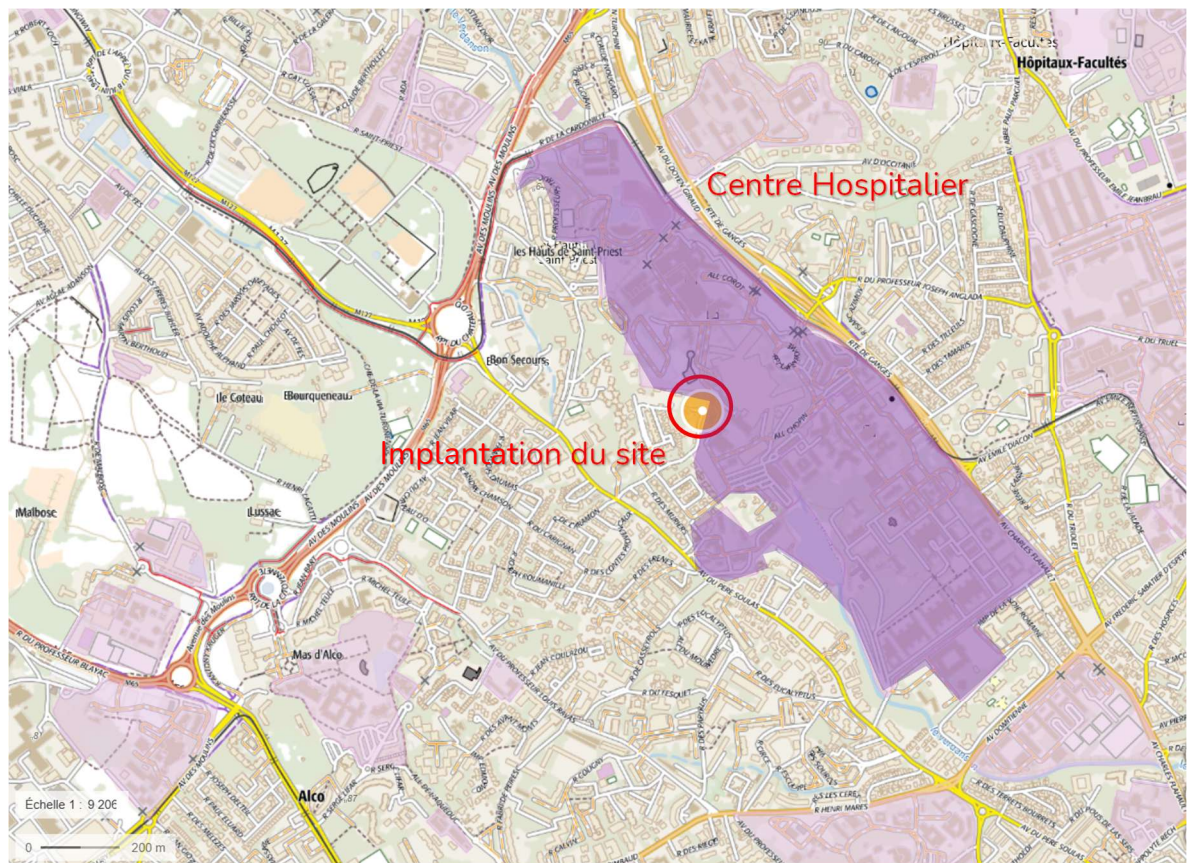
Exposée à un climat méditerranéen, elle est traversée par le Lez, la Mosson, la Lironde, le Rieucoulon, le Verdanson et par d'autres petits cours d'eau. La commune possède un patrimoine naturel remarquable : un site Natura 2000 (« le Lez ») et deux zones naturelles d'intérêt écologique, faunistique et floristique.

La commune urbaine de Montpellier compte 307 101 habitants en 2022 et connaît une forte hausse de la population depuis 1962. C'est l'une des rares villes françaises de plus de 100 000 habitants dont la population a augmenté de façon ininterrompue, chaque année depuis 1945. Elle a quasiment triplé durant cette période, et depuis les années 1990, elle connaît l'une des plus fortes croissances démographiques du pays. Son aire urbaine a connu la croissance démographique la plus élevée de France depuis l'an 2000. Par sa population, Montpellier est la septième commune de France et la troisième commune française de l'axe méditerranéen. Elle est la commune la plus grande et la plus peuplée de l'Hérault et du Languedoc-Roussillon et la deuxième d'Occitanie après Toulouse.

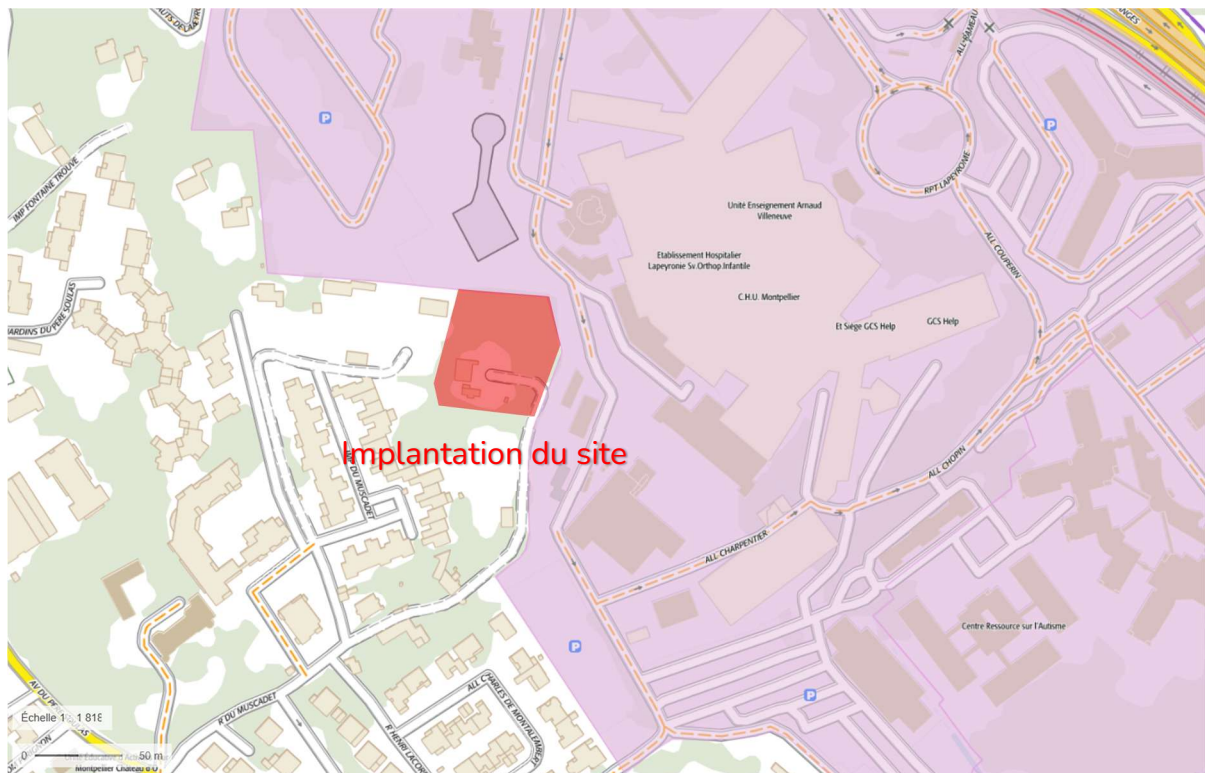
Ses habitants sont appelés les Montpelliérains. Son unité urbaine compte 480 915 habitants en 2022, tandis que son aire d'attraction compte 834 366 habitants la même année, soit la 9e de France par sa population. Elle est aussi le siège d'une métropole de 499 761 habitants nommée Montpellier Méditerranée Métropole.

C'est également la troisième commune qui compte le nombre d'étudiants par habitants le plus élevé de France, avec 70 000 étudiants, après Clermont-Ferrand et Poitiers (21 % de la population totale).





Source : Géoportail

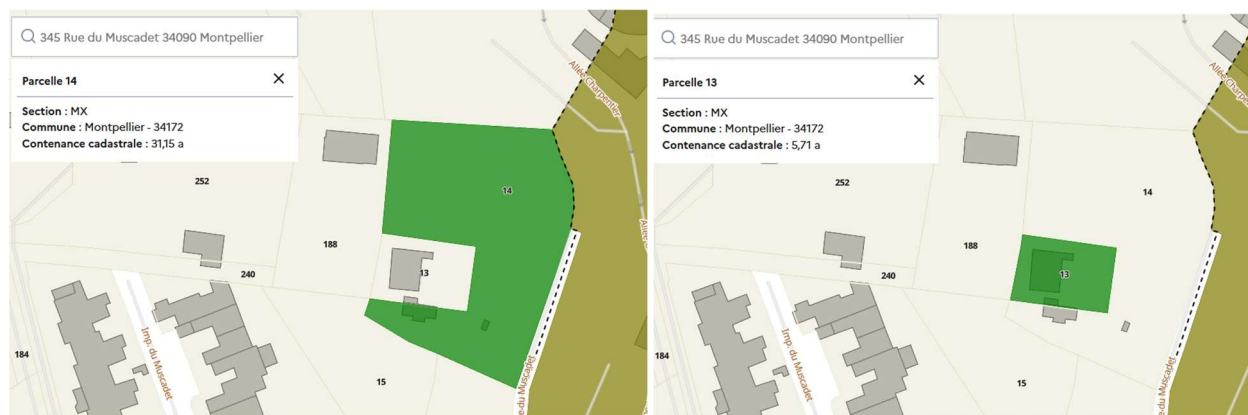


Source : Géoportail

3.2 Périmètre cadastral

Ci-dessous un extrait cadastral du site qui sera mis à disposition par le CHU de Montpellier (**autorisation d'occupation temporaire du domaine public**).

Le projet devra s'implanter sur les parcelles MX13 et MX14, propriété du CHU.



Surface du foncier :

Parcelle	Surface	Occupation
MX14	3115 m ²	Non occupée – végétalisée.
MX13	571 m ²	Maison abandonnée prévue démolie avant signature du Contrat de Concession – végétalisée – Présence d'un puits.
Total	3 686 m²	

4.OBJECTIFS ET ENJEUX GENERAUX

4.1 Organisation fonctionnelle et gestion opérationnelle

Le projet confié au concessionnaire sera composé des deux ensembles suivants :

- **L'Internat (logement des médecins internes) – HORS MARCHE DE MAITRISE D'ŒUVRE DU SELF – en Conception, Construction, Exploitation, Gestion, à la charge du Concessionnaire**

L'internat sera composé de studios d'habitation pour les internes du CHU de Montpellier (90 à 110 studios), ainsi que des espaces de vie, des locaux logistiques et techniques nécessaires au fonctionnement du bâtiment.

L'entrée dans la résidence se fera par un hall qui desservira de plain-pied et en liaison directe :

- Une attente
- Les bureaux du gestionnaire et du syndicat des internes
- Une laverie commune
- Un salon TV/détente (avec accès à une terrasse)
- Les locaux logistiques et techniques nécessaires au fonctionnement de l'Internat
- Les étages supérieurs où se situent les studios
- Le self, objet du présent programme.

- **Un plateau brut (dont l'aménagement en Self est l'objet du présent marché)**

La surface minimale du plateau sera de **550m² SDO – 500 m² SU**.

Ce plateau sera aménagé en restaurant par le CHU, et exploité par le CHU. Il devra disposer d'un accès à la terrasse citée ci-dessus.

Ce self contiendra une cuisine qui assurera la production et la distribution de **600 repas** par jour (en 3 services).

Le CHU communique au Concessionnaire, pour information, le présent Programme Technique Détaillé pour l'aménagement du plateau brut en self. Les études de conception du self seront menées en parallèle des études de conception du plateau brut par le concessionnaire, et en concertation des deux maîtrises d'œuvre, pour l'ensemble des interfaces entre le self et le reste du bâtiment.

Les études devront être engagées par le CHU à compter de la signature du Contrat de Concession.

Le titulaire du marché de maîtrise d'œuvre objet du présent programme aura pour mission l'aménagement du plateau brut pour le compte du CHU – maître d'ouvrage et futur exploitant de cette zone - afin de créer les espaces suivants :

- 1 salle de restauration, accessible 24h/24 depuis le hall d'entrée de l'internat, avec accès à la/aux terrasse(s) extérieure(s)
- 1 salle de restauration intégrant une zone de distribution, avec accès à la/aux terrasse(s) extérieure(s)
- 1 bloc sanitaire pour les usagers également accessible depuis le hall de l'internat
- 1 sas/circulation
- 1 zone cuisine avec :

- Livraison/décartonnage
- Vestiaires personnel (et WC)
- Réserves sèches
- Chambres froides positives et négatives
- Rangement matériel
- Local déchets réfrigérés
- Plonge Laverie
- Préparation froide
- Préparation chaude

Les accès au self seront distincts des accès à l'internat. Il en sera de même pour les issues de secours.

Un accès direct au self depuis l'internat sera prévu, via un sas, uniquement pour les internes hébergés. Ce sas sera intégré à l'opération d'aménagement du self.

L'accès du personnel à la zone cuisine du self sera indépendant et dédié, de plain-pied depuis l'extérieur.

NB : Le futur bâtiment se trouvant dans l'enceinte du CHU de Montpellier, dont les accès sont contrôlés, le bâtiment ne sera pas accessible au public.

Sous réserve de la confirmation du Contrôleur technique et des autorités compétentes :

- **L'internat sera classé Bâtiment d'habitation (CCH)**
- **Le self sera classé ERT (code du travail)**

Le plateau sera livré hors d'eau – hors d'air par le concessionnaire, isolé thermiquement et isolé (CF2h) du « tiers » Internat.

Le dallage du plateau sera livré brut, avec réservation pour chappe carrelage ou résine sur la zone cuisine et chappe carrelage ou sol souple PVC en dehors de la zone cuisine. Le plancher bas RDC sera dimensionné pour une charge d'exploitation de **500kg/m² minimum**. Le plancher haut RDC devra garantir une **hauteur libre minimale de 3m sous toutes retombées de poutres** dans la zone Plateau Brut CHU (soit un plénum technique disponible de 50cm minimum pour une hauteur sous faux-plafond de 2.50m minimum). Les deux maîtrises d'œuvre (celle du concessionnaire pour l'internat et celle du CHU pour l'aménagement du self) devront mener - en concertation - les études d'implantation et de dimensionnement des réservations (type de sol, réseaux), en phase études de conception.

Les **attentes EU/EV/EP**, ainsi que la fourniture et la mise en place d'un bac à graisses pour les eaux grasses issues de la cuisine, seront prévues dans l'opération de l'internat. Les deux maîtrises d'œuvre (celle du concessionnaire pour l'internat et celle du CHU pour l'aménagement du self) devront mener - en concertation - les études d'implantation et de dimensionnement des attentes et évacuations, en phase études de conception.

Une alimentation en Eau Potable DN40, pour le plateau, avec disconnection, sera prévue par le Concessionnaire (alimentation spécifique et comptage spécifique). Les deux maîtrises d'œuvre (celle du concessionnaire pour l'internat et celle du CHU pour l'aménagement du self) devront mener - en concertation - les études d'implantation et de dimensionnement de l'attente AEP, en phase études de conception.

Une alimentation en Electricité de 250kVA sera prévue par le Concessionnaire (alimentation spécifique et comptage spécifique). Les deux maîtrises d'œuvre (celle du concessionnaire pour l'internat et celle du CHU pour l'aménagement du self) devront mener - en concertation – l'étude de cette alimentation en phase études de conception. La distribution électrique en aval de cette alimentation jusqu'aux terminaux sera étudiée et réalisée dans le cadre de l'aménagement du self, par la maîtrise d'œuvre du CHU.

Les menuiseries extérieures (portes et baies vitrées) seront prévues par le concessionnaire (avec canons provisoires).

Les grilles de prise d'air et de rejet d'air (pour les installations de traitement d'air à la charge de l'opération d'aménagement du self) seront également prévues à la charge du Concessionnaire (prises d'air et rejets sur façades différentes, ou rejets en toiture par gaine technique dédiée et accessible pour entretien/dégraissage réseaux). Les deux maîtrises d'œuvre (celle du concessionnaire pour l'internat et celle du CHU pour l'aménagement du self) devront mener - en concertation - les études d'implantation et de dimensionnement des grilles et conduits, en phase études de conception.

Une **zone dédiée à la mise en place des équipements de production de chauffage et de froid** (de type pompe à chaleur) pour le plateau brut CHU sera réservée par le Concessionnaire (dalle BA extérieure, y.c. habillages périphériques et tranchée + fourreaux de liaison vers le plateau brut – ou local technique intérieur avec grilles de prise d'air et de rejet). Les deux maîtrises d'œuvre (celle du concessionnaire pour l'internat et celle du CHU pour l'aménagement du self) devront mener - en concertation - les études de dimensionnement et de positionnement de cette zone technique, en tenant compte des nuisances acoustiques qu'elle pourra générer.

Pour information : prestations communes aux deux ensembles (internat et plateau brut), à la charge du Concessionnaire :

- La réalisation d'une voie d'accès / voie pompiers depuis le parking existant au Nord/Est de la parcelle (ancienne hélistation)
- La réalisation d'un cheminement piéton pour accès direct depuis la partie basse du foncier (escalier ou rampe)
- La construction d'un local vélo intégré à l'architecture ou extérieur, en liaison aisée avec le hall d'entrée
- La réalisation de places de stationnement (dont certaines réservées pour la logistique du self)
- La réalisation de la terrasse
- La réservation, sur le foncier, d'une zone piscinable (pour piscine de 10mx5m minimum hors plages)
- La viabilisation de la parcelle depuis/vers les réseaux publics :
 - AEP, électricité, fibre (internet)
 - Les évacuations EP (y.c. bassin d'infiltration), et les évacuations EU/EV/EG
 - La mise en place de séparateurs à hydrocarbures (parking) et de séparateurs à graisses (Cuisine Self) si nécessaires règlementairement
 - Protection Incendie.

Le raccordement des EP et EU aux réseaux existants sur le foncier du CHU sera possible sous réserve de vérification de leur dimensionnement et de leur capacité, et sous réserve, lors des travaux, du maintien de la continuité du service public hospitalier (aucune coupure de réseaux, maintien des flux ambulances, pompiers, etc.)

NB : deux fourreaux de liaison pour le raccordement du self au réseau informatique du CHU et au réseau GTC du CHU seront prévus (origine en partie basse du foncier mis à disposition, coté voirie CHU). Fourreaux aiguillés et positionnés en attente à l'intérieur du plateau brut. Un local Courants Faibles sera à créer dans le cadre de l'opération d'aménagement du self (emplacement de 1mx1mx2ht minimum pour une baie 19 pouces).

- La réalisation de la végétalisation et de l'aménagement paysager des surfaces non construites

- La sécurisation de l'internat par une barrière levante (entrée véhicules), des portillons (accès piétons), des clôtures (naturelles/végétales ou physiques)
- La fourniture et la mise en place de la totalité du mobilier des zones gérées par le titulaire, y compris la literie (matelas/couvertures ou couettes), l'électroménager et un kit « vaisselle » par logement (hors Plateau Brut)

4.1.1 Tableau de surfaces

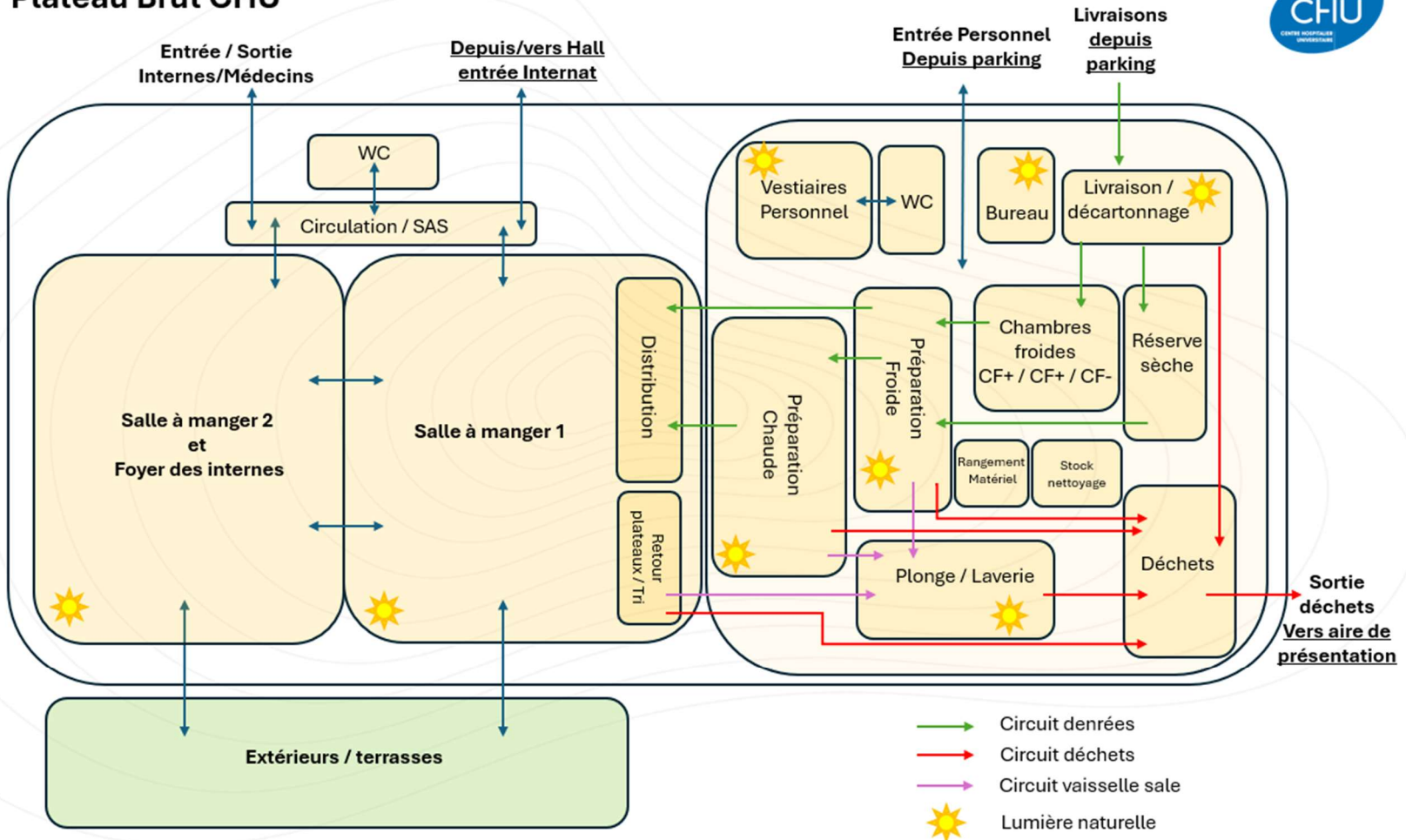
Self Internat	Nbre	SU local	Surface totale	
sas entrée	1	8 m ²	8 m ²	
Salle a manger 1 + distribution	1	145 m ²	145 m ²	1,1m2/place * 100 places + 35m2 distribution
salle a manger 2 (= salon soirées)	1	110 m ²	110 m ²	1,1m2/place * 100 places
WC (*2)	1	4 m ²	4 m ²	
vestiaires personnel	1	24 m ²	24 m ²	
livraison/décartonnage	1	10 m ²	10 m ²	
rangement matériel	1	10 m ²	10 m ²	
réserve produits neutres/secs	1	15 m ²	15 m ²	
CF+	1	25 m ²	25 m ²	10m2 sale / 15m2 propre
CF-	1	20 m ²	20 m ²	
preparation chaude	1	30 m ²	30 m ²	
préparation froide	1	15 m ²	15 m ²	
plonge/laverie	1	40 m ²	40 m ²	
Stock produits lessiviels et matériel de nettoyage	1	5 m ²	5 m ²	
local dechets	1	10 m ²	10 m ²	
bureau gérant Self	1	9 m ²	9 m ²	
local technique ventilation / ECS + adoucisseur	1	20 m ²	20 m ²	
Total SU			500 m²	
Circulation et dégagement	1,10		50 m²	
TOTAL SDO			550 m²	

4.1.2 Répartition envisagée par niveau

Le plateau destiné à accueillir le self sera implanté au rez-de-chaussée, avec accès de plain-pied à la terrasse, aux places de stationnement et au local vélo.

4.2 Schéma de fonctionnement Plateau Brut CHU

Plateau Brut CHU



4.3 Objectifs et enjeux spécifiques

Les objectifs et enjeux spécifiques suivants sont repris dans le corps du TOME 2 « technique ».

4.3.1 Objectifs environnementaux

4.3.1-1 Volet gestion de projet

- **Programmation et conception :**
 - Le Maître d'ouvrage souhaite un équipement respectueux de l'environnement sans labellisations ou certifications.
 - Approche en coût global (investissement, entretien, maintenance et coûts d'exploitation) par le titulaire, dès l'Avant-Projet et à chaque phase ;
- **Chantier :**
 - Mise en œuvre et suivi d'une charte de chantier à faible nuisance : suivi mensuel des consommations pendant le chantier, traçabilité de la valorisation des déchets de chantiers ;
- **Préparation de l'exploitation :**
 - Identification des besoins et contraintes de maintenance pendant la phase de conception ;
 - Dispositifs de suivi des consommations (énergie et eau) ;
 - Production d'un dossier d'exploitation et maintenance.

4.3.1-2 Volet social et économie :

- **Evolutivité – modularité du bâtiment :**
 - Modularité des espaces communs ;

4.3.1-3 Volet Energie :

- **Sobriété :**
 - Éclairage naturel des halls, circulations (dans la limite des contraintes techniques et architecturales) ;
 - Au-delà de ces exigences réglementaires et de ces objectifs donnés, il est visé entre autres les technologies et particularités suivantes :
 - Eclairage : détection de présence et de luminosité dans les halls, circulations ;
- **Efficacité :**
 - Emetteurs de chauffage nécessitant peu de maintenance et permettant aux usagers de s'impliquer dans la gestion de leur cadre de vie : systèmes énergétiques simples et robustes ;
 - Outil de supervision pour le suivi des consommations, de la production, des remontées d'alarme : GTC CHU existante à amender, avec détection de panne, détection de fuite, alarmes techniques... et remontée de comptage d'énergie/ressources pour chaque bâtiment :
 - Eau froide, eau chaude, électricité, équipements de VMC, chauffage ;
- **Production d'énergies renouvelables :**
 - Application de la RE2020 (seuils 2025) et respect du PLU.

4.3.1-4 Volet Eau

- **Réduction de la consommation d'eau potable :**
 - Dispositions de réduction de la consommation d'eau potable (hors process cuisine) :
 - Limiteur de débit sur mitigeurs douche ;
 - Douchettes de type HYDRAO ou équivalent pour limiter les consommations dans la douche ;
 - Appareils de chasse sans mécanisme type WATERFLUSH de ECONEVES ou équivalent, pour réduire les consommations d'eau et avoir une gestion de la maintenance simplifiée ;
 - Boutons poussoirs sur les points d'eau des zones communes uniquement.

4.3.1-5 Volet Matériaux

- **Utilisation d'éco-matériaux :**
 - Peintures écolabellisées et biosourcées.
- **Impact carbone :**
 - Respect RE 2020 ;

4.3.1-6 Volet confort et santé

- **Confort acoustique :**
 - Prise en compte de la proximité de l'hélistation
 - Traitement acoustique des salles de restauration (réduction de l'effet cocktail)
 - Mesures acoustiques avant la livraison.
- **Confort visuel :**
 - Favoriser l'éclairage naturel
- **Qualité d'air intérieur :**
 - Protection des matériaux et des systèmes de ventilation en cours de chantier ;
 - Contrôle débits de ventilation à la livraison et fourniture des PV ;
 - Produits/Matériaux en contact avec l'air intérieur : A+ ;
 - Utilisation de matériaux sans phtalates.
- **Hygiène renforcée**

5. LES BESOINS EN LOCAUX

5.1 Self Internat

Ce chapitre traite :

- De l'implantation générale des locaux pour respecter les normes d'hygiène en vigueur.
- De l'implantation des équipements nécessaires.
- Des données générales sur la ventilation des locaux.
- Des différents matériaux utilisés dans chaque local.

Le principe de la Marche en Avant devra impérativement être respecté.

Le Maître d'Œuvre devra prévoir prendre en compte les points suivants :

- Sur le plan technique : une adaptation fonctionnelle conduisant à des investissements mesurés aux regards des objectifs.
- Sur le plan de la gestion : une exploitation plus économique du système tant sur le plan de la maintenance du bâtiment et des équipements.
- Sur le plan logistique : éviter les allers-retours de produits et de contenants.
- Sur le plan environnemental : le Maître d'ouvrage souhaite un bâtiment respectueux de l'environnement sans labellisations ni certifications.

L'équipe de Maîtrise d'Œuvre, et son spécialiste en cuisine collective, présentera une notice de fonctionnement avec un plan de Maîtrise Sanitaire simplifié, pour acceptation par la DSV.

L'objet du présent programme fonctionnel est de fournir les éléments utiles à l'équipe de Maîtrise d'Œuvre dans sa démarche pour l'aménagement des locaux.

Ces espaces doivent faire l'objet d'une attention particulière : intégration au parti architectural, signalétique soignée, large accès à la lumière naturelle et traitement des ambiances visuelles et **acoustiques** seront des éléments importants à prendre en compte.

5.1.1 La zone Restauration

Cette unité fonctionnelle est composée des espaces suivants :

- Sas d'entrée et circulation
- Sanitaires (internes et médecins)
- Salle à manger 1 (avec zone de distribution)
- Salle à manger 2 (pouvant être utilisée en salle de réception lors d'évènements particuliers)

Le matériel fourni par le CHU est précisé dans les Fiches Locaux.

5.1.1-1 Le sas d'entrée

Le sas d'entrée du self sera le point d'entrée pour les médecins et internes, accessible de plain-pied depuis l'espace extérieur.

Le self ne sera accessible qu'aux internes hébergés et au personnel hospitalier autorisé.

L'accès se fera par badge CHU, et pourra également se faire éventuellement, pour les internes hébergés, depuis l'internat, par la même clé que celle de leur logement.

Il sera communicant avec le hall d'entrée de l'internat, mais cette communication sera réservée aux internes hébergés.

Seront intégrés à l'aménagement du sas d'entrée les équipements suivants :

- Patères en nombre suffisant pour blouses des médecins/internes
- Tableau d'affichage (menus / informations)

5.1.1-2 Les sanitaires

Un bloc sanitaire (WC H/F) sera prévu pour les internes/médecins avec une zone réservée au lavage des mains.

5.1.1-3 La salle à manger 1

La première salle à manger, pouvant accueillir 100 convives, accueillera la zone distribution du Self et la zone de retour/débarrassage des plateaux.

Un accès direct aux terrasses extérieures sera prévu.

La zone de distribution sera donc contiguë avec la zone de production afin de permettre l'approvisionnement des dessertes depuis la cuisine ainsi que le service.

La zone de débarrassage/retours plateaux sera donc contiguë avec la laverie.

2 fontaines pour remplissage de pichets seront prévues dans la salle à manger.

Les équipements de cuisine seront fournis par le CHU.

Composition de la zone de distribution :

- Linéaire de distribution type self ou banque chaude/froide capable d'assurer la mise à disposition de plats chauds, froids, boissons, desserts et couverts.
- Éléments techniques : vitrines réfrigérées, bacs GN chaud/froid, maintien en température, distributeurs de couverts.
- Hauteur ergonomique conforme, protection hygiénique par pare-haleine.
- Alimentation en eau, électricité (monophasé/triphasé selon équipements), évacuation selon les postes.
- Plan de travail en acier inox ou matériau alimentaire.
- Zone de retour (couverts/assiettes/verres) et de pré-tri des déchets (liaison directe vers plonge ou local déchets, sans croisement des flux).

Ambiance & acoustique

- Température de confort 19°C.
- **Faible réverbération (traitements plafonds, panneaux acoustiques, mobilier absorbant).**
- Éclairage homogène 300 lux sur plans de table, IRC suffisant pour denrées.
- Ventilation générale et extraction éventuelle en zone distribution si maintien chaud.

Hygiène & sécurité

- Sols antidérapants, lessivables.

- Parois et plafonds lessivables, résistants aux chocs et à l'humidité.
- Zoning hygiène : aucun croisement propre/sale entre distribution et débarrassage.
- Matériel de lutte incendie adapté, dégagements conformes ERP, largeur de circulation suffisante.

Mobilier & équipements

- Tables, chaises empilables, compatibles désinfection.
- Mobilier inox pour distribution et rangement.
- Bacs GN, paniers à pain, distributeur d'eau/boisson.
- Stores selon orientation et confort visuel.

5.1.1-4 La salle à manger 2

La deuxième salle à manger, pouvant accueillir 100 convives sera communicante avec la salle à manger 1 par de larges portes pouvant être maintenues ouvertes à 180° pendant le service afin de ne pas perturber les flux.

Un accès direct aux terrasses extérieures sera prévu.

Cette salle à manger 2 pourra être utilisée par les internes, hors horaires de fonctionnement du Self, pour des événements et soirées diverses.

Les portes de communication entre les 2 salles à manger pourront donc être fermées afin de rendre les deux espaces totalement indépendants.

Deux fontaines pour remplissage de pichets seront prévues dans la salle à manger.

Ambiance & acoustique

- Température de confort 19°C.
- **Faible réverbération (traitements plafonds, panneaux acoustiques, mobilier absorbant).**
- Éclairage homogène 300 lux sur plans de table, IRC suffisant pour denrées.

Hygiène & sécurité

- Sols antidérapants, lessivables.
- Parois et plafonds lessivables, résistants aux chocs et à l'humidité.
- Matériel de lutte incendie adapté, dégagements conformes ERP, largeur de circulation suffisante.

Mobilier & équipements

- Tables, chaises empilables, compatibles désinfection.
- Bacs GN, paniers à pain, distributeur d'eau/boisson.
- Stores selon orientation et confort visuel.

5.1.2 La zone Production / Cuisine

Ce pôle comprend la zone de production de repas **uniquement accessible au personnel de restauration du CHU**.

Cette unité fonctionnelle est composée des espaces suivants :

- Vestiaires et sanitaires du personnel de restauration (H/F)
- Bureau du chef / responsable
- Sas de livraison / décartonnage
- Local Rangement Matériel
- Réserve produits neutres / secs

- 2 chambres froides positives (une « sale » et une « propre »)
- 1 chambre froide négative
- Une zone de préparation chaude
- Une zone de préparation froide
- Une plonge/laverie
- Un local déchets
- Un local technique ventilation / ECS

L'espace doit être confortable (visuel, acoustique, thermique, ergonomie), résistant et facile à maintenir et à nettoyer.

Le matériel fourni par le CHU est précisé dans les Fiches Locaux.

5.1.2-1 Sas d'entrée du Personnel

Espace tampon entre l'extérieur du bâtiment et les locaux réservés au personnel de la cuisine.

Contrôle d'accès par lecteur de badge CHU.

5.1.2-2 Vestiaires et sanitaires du personnel (hommes et femmes)

Le personnel accède aux vestiaires / sanitaires par un accès spécifique et dissocié de la livraison des marchandises.

Il a à disposition des vestiaires équipés de douches et sanitaires pour chaque entité.

Les vestiaires et les sanitaires comporteront une ou plusieurs vasques à commande non manuelle.

Pour le confort du personnel les WC, seront si possible, externalisés aux vestiaires.

Un sas équipé d'un moyen de désinfection des mains permettra un accès aux différentes zones de préparation.

5.1.2-3 Bureau du Responsable

Le bureau du Responsable/Chef est contigu à la zone de réception, et reçoit un téléphone, un ordinateur et une imprimante permettant la gestion et l'enregistrement des produits livrés, des commandes, et la gestion de la production.

5.1.2-4 Livraison – Décartonnage

Ce local permet la réception de toutes les marchandises et produits venant de l'extérieur à partir d'une zone de réception extérieure sur laquelle est aménagée un emplacement permettant le déchargement de livraisons par camions (porteurs 19 tonnes – véhicules d'enlèvement des ordures ménagères, véhicules de secours).

L'emplacement sur lequel le camion est garé pour le déchargement sera horizontal en vue de faciliter les opérations de manutention à l'aide de transpalettes dans le camion.

La zone de réception extérieure doit permettre le déchargement et l'acheminement des produits vers l'aire de réception depuis tous types de camions de livraison adaptés au site avec des chariots ou transpalettes.

Le local comporte une balance pour effectuer les contrôles (les pesées, la reconnaissance de la qualité, l'archivage informatique des étiquettes...).

A cet emplacement, les produits seront débarrassés des suremballages de transport (caisses, casiers, gros cartons et films plastiques), puis stockés selon leur mode de conservation

L'aire de présentation des déchets (prévue à la charge du concessionnaire) permettra d'entreposer les palettes ou contenants consignées, cartons, autres emballages et permettra un tri sélectif.

Le local livraison - décartonnage est contigu à une circulation qui donne accès à toutes les chambres froides et autres locaux de stockage amont (produits secs, consommables...)

5.1.2-5 Réserve sèche

La réserve sèche est destinée à recevoir des produits stables dans le temps (plusieurs mois) et dont la conservation ne nécessite pas d'enceinte particulière, l'épicerie en général ; les boîtages (produits appertisés, déshydratés...) ; les légumes secs (riz, pâtes, farineux...). La température doit être constante et maîtrisée pour des raisons climatiques et de stabilité physico-chimique pour certains produits.

Local équipé en rayonnages et palettes PVC

5.1.2-6 Chambre froide « Sale » - Matière Première (cru/brut)

Enceinte réfrigérée équipée en rayonnages permettant le stockage de **produits bruts, non transformés**, ou nécessitant des opérations générant de la contamination (parage, lavage, conditionnement secondaire).

Produits stockés : viandes crues sous vide, poissons crus, légumes terreux ou non lavés, produits frais bruts, cartons, produits emballés non nettoyés, denrées avec DLC plus longues.

Contraintes : température stable (3-4°C maxi), séparation des jus, cartons et films, flux "amont", gestion stricte des introductions (pas de débordement vers le propre).

Local équipé en rayonnages et palettes PVC

5.1.2-7 Chambre froide « Propre » - Produits Prêts à Consommer / Produits finis

Enceinte réfrigérée équipée en rayonnages permettant le stockage des produits prêts à consommer sans remise en température ou cuissons supplémentaires, ou des produits à risque élevé.

Produits stockés : produits laitiers, charcuteries tranchées, desserts, crudités lavées/prêtes, produits cuisinés refroidis + conditionnés, plats finis/régénérés, produits 4e & 5e gammes destinées au service.

Contraintes : niveau d'hygiène élevé, température stable (3°C maxi), stockage organisé et étiquetage rigoureux, DLC courtes, flux "aval".

Local équipé en rayonnages et palettes PVC

5.1.2-8 Chambre froide Surgelés (-18°C)

Enceinte réfrigérée **négative** équipée en rayonnages permettant le stockage des surgelés et ultra-surgelés : viandes, poissons, légumes, produits semi-élaborés, glaces, fonds, etc., et des produits bruts ou prêts à l'emploi, mais non destinés au service direct sans cuisson/régénération.

Contraintes : température de consigne : -18 °C, traçabilité obligatoire + alarmes, conditionnements fermés obligatoires, aucun déballage intérieur.

Local équipé en rayonnages et palettes PVC

5.1.2-9 Local matériel

Le local matériel est destiné à stocker les **équipements non alimentaires** nécessaires au fonctionnement de la cuisine. Il ne doit pas contenir de denrées alimentaires (même emballées), ni de produits incompatibles (toxiques, corrosifs).

Local équipé en rayonnages et palettes PVC

Matériel de service :

- plateaux, bacs GN, assiettes, couverts, verres (propres)
- panières, plateaux self, plateaux de distribution
- chariots de service (propres), chariots GN

Matériel de cuisson et préparation (propre)

- casseroles, sauteuses, poêles, marmites
- petits ustensiles (mixeurs, blenders, couteaux, écumeurs, louches etc.) si propre et conditionné

Matériel de stockage et logistique interne

- racks, chariots inox, bacs plastiques, bacs de manutention
- échelles pâtisseries vides

Emballages & consommables non alimentaires

- films plastiques alimentaires, papier sulfurisé, aluminium
- étiquettes, consommables traçabilité

5.1.2-10 Local de stockage du matériel et des produits de nettoyage

Le local est destiné au stockage et au rangement du matériel et des produits nécessaires à l'entretien et au nettoyage de la cuisine.

Matériel de nettoyage :

- balais, seaux, serpillières, raclettes
- chariots HACCP de nettoyage
- matériel d'entretien mécanique (brosses, pads, etc.)
- produits lessiviels
- sacs poubelles, gants, charlottes, tabliers jetables
- étiquettes, consommables traçabilité

5.1.2-10 Préparation Chaude

La zone de préparation chaude est destinée à la cuisson, au maintien en température, et à la finition des plats chauds avant distribution. Elle doit permettre l'enchaînement des opérations de cuisson, assaisonnement, découpe chaude, dressage et maintien thermique dans des conditions conformes aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Le local est directement relié à la ligne de distribution, sans croisement avec les flux de plonge ou déchets. Le mobilier et les équipements sont de type alimentaire, en acier inoxydable ou matériaux équivalents, résistants à la chaleur et à la désinfection. Les surfaces (sols, parois, plafonds) sont lessivables, antidérapantes, non poreuses.

La ventilation est dimensionnée pour l'évacuation des buées grasses, vapeurs de cuisson et dégagements thermiques, avec captation à la source (hotte cuisson). L'alimentation électrique, eau et évacuation sont adaptées aux équipements et positionnées pour éviter les ruptures de flux. Les matériels de cuisson (four, sauteuses, plaques, bain-marie, etc.) sont disposés pour optimiser le travail en chaîne.

L'accès au local de stockage sec ou froid se fait sans franchissement des flux sales.

5.1.2-11 Préparation Froide

La zone de préparation froide est dédiée à l'élaboration, au montage et au dressage des entrées, salades, desserts froids, produits lactés et autres préparations ne nécessitant pas de cuisson finale. Elle permet la manipulation de denrées sensibles dans un environnement maîtrisé, avec maintien des températures réglementaires. Les surfaces, mobiliers et plans de travail sont adaptés au contact alimentaire, facilement désinfectables, et disposés pour éviter les contaminations croisées.

Le local dispose d'un accès direct aux chambres froides positives et négatives ou aux buffets de distribution, sans croisement avec les flux de plonge et déchets. Il est équipé de moyens de stockage intermédiaire (réfrigérateurs, bacs GN, vitrines), de petits matériels culinaires et d'équipements de conditionnement si nécessaire. La température ambiante est stable et contrôlée (local rafraichi), l'éclairage homogène, la ventilation adaptée. La zone est réservée aux denrées prêtes à consommer ou en cours de dressage et exclut tout matériel sale.

5.1.2-12 Plonge / Laverie

La plonge-laverie a pour fonction le traitement des ustensiles, batteries de cuisine, plateaux, assiettes et couverts en provenance de la distribution ou de la production. Elle constitue un local à flux inversé, distinct des zones de préparation, avec séparation stricte entre la zone sale (arrivée du matériel), la zone de lavage (machines, plonge, bacs), et la zone propre (sortie et séchage). Le circuit de retour des plateaux, vaisselle et ustensiles doit éviter tout recroisement avec les flux propres et alimentaires, et garantir une restitution propre et sèche vers les zones de stockage ou de distribution.

Le local est équipé de sols antidérapants, de siphons de sol, de ventilation renforcée (hotte laverie), et de matériels adaptés (machine à capot ou tunnel, plonge inox, égouttoirs). L'alimentation en eau chaude et froide est dimensionnée aux besoins, avec évacuation adaptée aux débits de lavage. Le séchage et le stockage propre s'effectuent sur mobiliers ventilés en inox ou équivalents. Aucun déchet alimentaire ne doit demeurer dans le local en dehors de la phase de débarrassage.

5.1.2-13 Local Déchets

Le local déchets est destiné à la collecte, au tri, à la mise en attente et à l'évacuation des déchets issus de la restauration (déchets alimentaires, emballages, cartons, plastiques, verre, biodéchets, etc.). Il est situé en dehors des zones de production et de préparation, avec un accès logistique pour évacuation externe. Le local doit permettre la séparation des flux selon les types de déchets, en conformité avec les obligations de tri en vigueur. Les bacs et contenants sont lavables, fermés et compatibles avec une hygiène alimentaire.

Les surfaces sont lessivables, les sols équipés de siphons de sol, le local sera rafraichi et la ventilation suffisante pour limiter odeurs et nuisibles. Aucun stockage alimentaire, matériel propre ou produits d'entretien non liés au traitement des déchets n'est autorisé. La circulation du personnel et l'enlèvement des déchets se font sans croisement direct avec les flux alimentaires propres ou la zone de distribution.

5.1.2-14 Local Technique Ventilation / ECS

Le local technique ventilation/ECS regroupera les équipements dédiés à la production d'eau chaude sanitaire, au traitement d'eau, à la ventilation et au traitement d'air de l'ensemble des locaux.

Il est séparé des zones de restauration et de préparation alimentaire afin d'éviter toute interaction avec les flux propres, les denrées ou le personnel de cuisine.

Le local constitue un espace exclusivement technique, réservé aux interventions de maintenance, de réglage et de contrôle.

Il accueillera :

- Les ballons de production et de stockage ECS, circulateurs, réseaux primaire/secondaire, vannes, filtres et les équipements de traitement d'eau (adoucisseur si lave-vaisselle et fours non pourvus d'adoucisseurs individuels).
- Les groupes de ventilation, CTA ou groupes d'extraction :
 - CTA pour apport air neuf hygiénique des 2 salles de restauration à minima et/ou traitement d'air des salles de restauration en fonction du choix des concepteurs

- Caisson d'extraction Hottes de Cuisson Préparation Chaude
- Caisson d'extraction Hotte Laverie
- Caisson de compensation Préparation Chaude + Laverie + Autres locaux
- Caisson d'extraction Locaux à pollution spécifique

Les parois, sols et plafonds sont résistants, lessivables et non sensibles aux condensats.

Les prises et rejets dimensionnés selon les besoins (à confirmer en phase étude) sont prévus à la charge du concessionnaire.

Si le concessionnaire prévoit une zone destinée à l'implantation de certains de ces équipements en toiture (pour des raisons d'hygiène ou d'acoustique et sous réserve de vérification des conditions d'accessibilité pour exploitation et maintenance), les réseaux devront être dimensionnés en conséquence.

Les réseaux d'eau, d'évacuation, d'électricité, de régulation sont accessibles et organisés pour faciliter la maintenance.

Le local sera sécurisé, non accessible au public, et identifié clairement.

Il ne stocke ni denrées, ni matériels alimentaires, ni produits d'entretien et ne sert pas de local de dégagement. Les volumes libres permettent la circulation de maintenance autour des équipements, le remplacement d'éléments lourds et les opérations périodiques. Les nuisances sonores générées par les équipements sont contenues et traitées pour ne pas perturber la salle de restauration ni les cuisines.

5.1.2-15 Equipements de production Chaud et Froid

Une zone dédiée à la mise en place des équipements de production de chauffage et de froid (**pompes à chaleur**) pour le self **sera réservée par le concessionnaire** (dalle BA extérieure, y.c. habillages périphériques et tranchée + fourreaux de liaison vers le plateau brut – ou local technique intérieur avec grilles de prise d'air et de rejet).

Le positionnement de cette zone technique devra tenir compte des nuisances acoustiques qu'elle pourra générer.

Cette aire accueillera également les équipements de production frigorifique des chambres froides (condenseurs) si la distance le permet. Le cas échéant, une implantation en façade « technique » pourra être envisagée.

6.EXIGENCES PAR LOCAL OU FAMILLE DE LOCAUX

6.1 Définition d'une fiche de « spécifications techniques »

Une fiche de "Spécifications Techniques" est un document répertorié regroupant pour un espace ou un ensemble d'espaces de même famille des informations détaillées sur la destination, l'activité envisagée, ainsi que des spécifications propres à l'espace considéré.

Selon le cas, une même fiche d'espace peut concerner un seul local d'utilisation et d'équipement spécifique, ou bien concerner plusieurs locaux d'équipement sensiblement identique et traités par assimilation, même si leur destination est différente.

Les éléments quantitatifs et normatifs indiqués sur les fiches sont une base minimale à prévoir dans le cadre du projet et pourront être affinés et complétés dans la poursuite des études entreprises par le titulaire.

En cas de non-concordance entre les prestations indiquées dans les fiches de "Spécifications Techniques" et dans le descriptif par lots, les prescriptions les plus contraignantes prévalent.

6.2 Fiches de spécifications techniques

Le tableau de surfaces ci-avant dans le document fait office de tableau de correspondance entre l'intitulé des locaux des tableaux de surface et l'intitulé des fiches de spécifications techniques.

7. EXIGENCES OPERATIONNELLES

Le chantier devra être conduit dans le but :

- D'assurer la continuité de fonctionnement du site hospitalier, toutes activités confondues ;
- De maintenir efficacement close l'emprise des travaux et d'assurer une séparation claire du chantier « Self » vis-à-vis du chantier « Internat » qui seront concomitants sur le foncier et le bâtiment pour partie ;
- De limiter au maximum les bruits, vibrations, trafics, **poussières (risque aspergillaire pour le milieu hospitalier à proximité)** et nuisances de toutes sortes entre la zone en construction et le voisinage ;
- D'assurer la sécurité des personnes et le passage des véhicules de secours.

Planning prévisionnel de l'opération

L'objectif de l'opération est une mise en service concomitante à celle de l'Internat.

Chaque candidat devra fournir à l'appui de son projet un calendrier global comprenant :

- Phase de conception
- Phase de réalisation détaillant le phasage envisagé (compris période de préparation et de congé).

Le planning prévisionnel envisagé de l'opération est joint en annexe

Le Self devra être mis en service pour le 1^{er} avril 2029.