



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

LOCAL		ENTREE			N°	A.01
Surface utile		8 m2	Nb locaux	1	Effectifs	-
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES						
FONCTIONS		Entrée des internes/médecins depuis l'extérieur (ou depuis le batiment internat)				
LIAISONS		Sanitaires- Salles à manger - Batiment Internat				
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES						
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND			≥ 2,50 m	CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2	
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle		1er ou 2nd jour 1er jour recommandé	Type de commande	Détection de présence	
	Eclairage artificiel (Lux)		200 lux			
	Occultation intérieure		Selon projet	Protections solaires	Selon projet	
REVETEMENTS						
NATURE DE SOL		Carrelage grès cérame		CLASSEMENT UPEC	U4 P3 E3 C2	
PAROIS VERTICALES		Sans aspérité, lessivable, résistant aux chocs et à l'eau, imputrescible		PLINTHES	A gorge arrondie	
PLAFONDS		Faux plafond démontable.				
MENUISERIES						
PORTES	Matériau - Protection		A la charge du Concessionnaire		Oculus	Non
	Huisseries		A la charge du Concessionnaire		Passage libre minimal	≥ 160cm
	Contrôle d'accès		A la charge du Concessionnaire			
LOTS TECHNIQUES						
CVC	Température cible	Hiver	19°C occupation 16°C inoccupation < 48h		Eté	NC
	Traitement de l'air	-			Ventilation	Selon réglementation
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC					
	Evacuation					
	Fluides autres				Equipements inclus	
ELECTRICITE	Courants forts		PC ménage			
	Courants faibles		-			
	VDI		Wifi	Détection intrusion		Non
	GTB / GTC		-	Equipements inclus		Eclairage + équipements
EQUIPEMENTS et APPAREILS						
Equipement inclus au marché hors plomberie		Tableau d'affichage 50 Patères				
Equipement hors marché		-				

LOCAL	SALLE A MANGER 1 + DISTRIBUTION + RETOURS PLATEAUX			N°	A.02
Surface utile	145 m2	Nb locaux	1	Effectifs	100
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES					
FONCTIONS	Salle à manger des internes/médecins avec zone de distribution et zone de retours plateaux				
LIAISONS	Cuisine / Entrée / Terrasses				
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES					
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND		≥ 2,50 m	CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2	
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle	1er jour	Type de commande	Interrupteur proximité ouverture	
	Eclairage artificiel (Lux)	300 lux salle 500 lux sur distribution			
	Occultation intérieure	Selon projet	Protections solaires	Selon projet	
REVETEMENTS					
NATURE DE SOL	Carrelage grès cérame		CLASSEMENT UPEC	U4 P3 E3 C2	
PAROIS VERTICALES	Sans aspérité, lessivable, résistant aux chocs et à l'eau, imputrescible		PLINTHES	A gorge arrondie	
PLAFONDS	Faux plafond acoustique, démontable.				
MENUISERIES					
PORTES	Matériau - Protection	Portes 2V. Ame pleine. Protection de porte 2 faces. Possibilité de maintien en position ouverte. Si possibilité, porte automatique sur liaison vers SAM2		Oculus	Oui
	Huisseries	Métalliques		Passage libre minimal	≥ 160cm
	Contrôle d'accès	Oui - sur organigramme			
LOTS TECHNIQUES					
CVC	Température cible	Hiver	19°C occupation 16°C inoccupation < 48h	Eté	Lorsque T°ext ≤ 32 °C : Tint 26°C +/- 1°C. Lorsque T°ext > 32°C : Tint = T°ext – 6 °C
	Traitement de l'air	CTA		Ventilation	Air neuf 22m3/h/pers
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC	EF sur fontaines			
	Evacuation	Evacuation sur équipements			
	Fluides autres		Equipements inclus		2 Fontaines remplissage pichets
ELECTRICITE	Courants forts	Alimentation et prises selon équipement + 8 PC réparties			
	Courants faibles	-			
	VDI	Wifi	Détection intrusion		Non
	GTB / GTC		Equipements inclus		Eclairage + équipements
EQUIPEMENTS et APPAREILS					
Equipement inclus au marché hors plomberie					
Equipement hors marché		Mobilier et matériel de distribution Micro ondes + meuble tables et chaises			

LOCAL		SALLE A MANGER 2			N°	A.03
Surface utile		110 m2	Nb locaux	1	Effectifs	100
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES						
FONCTIONS		Salle à manger des internes/médecins / Foyer des internes en dehors des horaires de repas				
LIAISONS		Salle à Manger 1 / Entrée / Terrasses				
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES						
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND			≥ 2,50 m	CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2	
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle		1er jour	Type de commande	Interrupteur proximité ouverture	
	Eclairage artificiel (Lux)		300 lux			
	Occultation intérieure		Selon projet	Protections solaires	Selon projet	
REVETEMENTS						
NATURE DE SOL		Carrelage grès cérame		CLASSEMENT UPEC	U4 P3 E3 C2	
PAROIS VERTICALES		Sans aspérité, lessivable, résistant aux chocs et à l'eau, imputrescible		PLINTHES	A gorge arrondie	
PLAFONDS		Faux plafond acoustique, démontable.				
MENUISERIES						
PORTES	Matériau - Protection		Portes 2V. Ame pleine. Protection de porte 2 faces. Possibilité de maintien en position ouverte. Si possibilité, porte automatique sur liaison vers SAM1		Oculus	Oui
	Huisseries		Métalliques		Passage libre minimal	≥ 160cm
	Contrôle d'accès		Oui - sur organigramme			
LOTS TECHNIQUES						
CVC	Température cible	Hiver	19°C occupation 16°C inoccupation < 48h		Eté	Lorsque T°ext ≤ 32 °C : Tint 26°C +- 1°C. Lorsque T°ext > 32°C : Tint = T°ext – 6 °C
	Traitement de l'air	CTA		Ventilation		Air neuf 22m3/h/pers
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC	EF sur fontaines EF et évacuation sur machien à boissons				
	Evacuation	Evacuation sur équipements				
	Fluides autres		Equipements inclus		2 Fontaines remplissage pichets	
ELECTRICITE	Courants forts	Alimentation et prises selon équipement + 8PC réparties				
	Courants faibles	-				
	VDI	Wifi		Détection intrusion	Non	
	GTB / GTC		Equipements inclus		Eclairage + équipements	
EQUIPEMENTS et APPAREILS						
Equipement inclus au marché hors plomberie						
Equipement hors marché		Micro ondes + meuble tables et chaises Machine à boissons				

LOCAL		SANITAIRES INTERNES			N°	A.04
Surface utile		4 m2	Nb locaux	1	Effectifs	-
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES						
FONCTIONS		Sanitaires internes/médecins + lavage des mains				
LIAISONS		Circulation Entrée				
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES						
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND			≥ 2,50 m	CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2	
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle		Aveugle	Type de commande	Détection de présence	
	Eclairage artificiel (Lux)		200 lux			
	Occultation intérieure		Selon projet	Protections solaires	Selon projet	
REVETEMENTS						
NATURE DE SOL		Carrelage grès cérame			CLASSEMENT UPEC	U4 P3 E3 C2
PAROIS VERTICALES		Sans aspérité, lessivable, résistant aux chocs et à l'eau, imputrescible			PLINTHES	A gorge arrondie
PLAFONDS		Faux plafond démontable.				
MENUISERIES						
PORTES	Matériau - Protection		Porte battante. Ame pleine.		Oculus	Non
	Huisseries		Métalliques		Passage libre minimal	≥ 90 cm
	Contrôle d'accès		Oui - sur organigramme			
LOTS TECHNIQUES						
CVC	Température cible	Hiver	19°C occupation 16°C inoccupation < 48h		Eté	NC
	Traitement de l'air	VMC		Ventilation		Selon réglementation
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC		EF sur WC - EF + EC sur vasques			
	Evacuation		Evacuation sur équipements			
	Fluides autres			Equipements inclus		2 WC avec abattant et chasse d'eau à double commande 1 vasque sur plan avec mitigeur temporisé
ELECTRICITE	Courants forts		Alimentation et prises selon équipement + 1PC ménage			
	Courants faibles		-			
	VDI		Wifi	Détection intrusion		Non
	GTB / GTC			Equipements inclus		Eclairage + équipements
EQUIPEMENTS et APPAREILS						
Equipement inclus au marché hors plomberie		miroirs				
Equipement hors marché		Accessoires sanitaires				

LOCAL		VESTIAIRES SANITAIRES HOMMES			N°	B.05
Surface utile		12 m2	Nb locaux	1	Effectifs	≥ 5
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES						
FONCTIONS		Le personnel accède aux vestiaires / sanitaires par un accès spécifique et dissocié de la livraison des marchandises.				
LIAISONS		Circulation Cuisine				
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES						
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND			≥ 2,50 m	CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2	
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle		Aveugle - vitrage opaque si 1er ou 2nd jour	Type de commande	Détection de présence	
	Eclairage artificiel (Lux)		200 lux			
	Occultation intérieure		Selon projet	Protections solaires	Selon projet	
REVETEMENTS						
NATURE DE SOL		Sol PVC ou Carrelage grès cérame anti glissant et anti dérapant avec joints époxy			CLASSEMENT UPEC	U4 P3 E3 C2
PAROIS VERTICALES		Sans aspérité, lessivable, résistant aux chocs et à l'eau, imputrescible Faïence ou PVC dans les douches			PLINTHES	A gorge arrondie
PLAFONDS		Faux plafond hygiène, démontable. Lessivable, lisse, imputrescible.				
MENUISERIES						
PORTES	Matériau - Protection		Porte battante. Ame pleine. Protection de porte 2 faces.		Oculus	Non
	Huisseries		Métalliques		Passage libre minimal	≥ 90 cm
	Contrôle d'accès		Oui - sur organigramme			
LOTS TECHNIQUES						
CVC	Température cible	Hiver	19°C occupation 16°C inoccupation < 48h		Eté	NC
	Traitement de l'air	VMC		Ventilation		Renouvellement 30m3/h/pers
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC	EF sur WC - EF + EC sur vasques et douches				
	Evacuation	Evacuation sur équipements + siphon de sol				
	Fluides autres				Equipements inclus	Lavabo, douche, WC, robinetterie équipements
ELECTRICITE	Courants forts	Alimentation et prises selon équipement				
	Courants faibles	-				
	VDI	Wifi		Détection intrusion	Non	
	GTB / GTC			Equipements inclus	Eclairage + équipements	
EQUIPEMENTS et APPAREILS						
Equipement inclus au marché hors plomberie		miroirs				
Equipement hors marché		Casiers vestiaires Accessoires sanitaires				

LOCAL		VESTIAIRES SANITAIRES FEMMES		N°	B.06
Surface utile		12 m2	Nb locaux	1	Effectifs ≥ 5
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES					
FONCTIONS		Le personnel accède aux vestiaires / sanitaires par un accès spécifique et dissocié de la livraison des marchandises.			
LIAISONS		Circulation Cuisine			
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES					
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND		≥ 2,50 m	CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2	
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle	Aveugle - vitrage opaque si 1er ou 2nd jour	Type de commande	Détection de présence	
	Eclairage artificiel (Lux)	200 lux			
	Occultation intérieure	Selon projet	Protections solaires	Selon projet	
REVETEMENTS					
NATURE DE SOL		Sol PVC ou Carrelage grès cérame anti glissant et anti dérapant avec joints époxy		CLASSEMENT UPEC	U4 P3 E3 C2
PAROIS VERTICALES		Sans aspérité, lessivable, résistant aux chocs et à l'eau, imputrescible		PLINTHES	A gorge arrondie
PLAFONDS		Faux plafond hygiène, démontable. Lessivable, lisse, imputrescible.			
MENUISERIES					
PORTES	Matériau - Protection	Porte battante. Ame pleine. Protection de porte 2 faces.		Oculus	Non
	Huisseries	Métalliques		Passage libre minimal	≥ 90 cm
	Contrôle d'accès	Oui - sur organigramme			
LOTS TECHNIQUES					
CVC	Température cible	Hiver	19°C occupation 16°C inoccupation < 48h	Eté	NC
	Traitement de l'air	VMC		Ventilation	Renouvellement 30m3/h/pers
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC	EF sur WC - EF + EC sur vasques et douches			
	Evacuation	Evacuation sur équipements + siphon de sol			
	Fluides autres		Equipements inclus	Lavabo, douche, WC, robinetterie équipements	
ELECTRICITE	Courants forts	Alimentation et prises selon équipement			
	Courants faibles	-			
	VDI	Wifi	Détection intrusion	Non	
	GTB / GTC		Equipements inclus	Eclairage + équipements	
EQUIPEMENTS et APPAREILS					
Equipement inclus au marché hors plomberie		miroirs			
Equipement hors marché		Casiers vestiaires Accessoires sanitaires			

LOCAL		LIVRAISON - DECARTONNAGE			N°	B.07
Surface utile		10 m2	Nb locaux	1	Effectifs	Occupation temporaire
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES						
FONCTIONS		Zone de réception livraisons et de decartonnage				
LIAISONS		Aire de livraison, bureau responsable, circulation cuisine, zones de stockage				
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES						
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND		≥ 2,50 m		CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2	
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle	1er ou 2nd jour		Type de commande	Interrupteur proximité ouverture	
	Eclairage artificiel (Lux)	300 lux				
	Occultation intérieure	Selon projet		Protections solaires	Selon projet	
REVETEMENTS						
NATURE DE SOL		Carrelage grès cérame anti glissant et anti dérapant avec joints époxy, ou résine			CLASSEMENT UPEC	U4 P4S E3 C2
PAROIS VERTICALES		Faïence toute hauteur, sans aspérité, lessivable, résistant aux chocs et à l'eau, imputrescible, toute hauteur, avec lisses de protection sur 2 niveaux - type grès cérame			PLINTHES	A gorge arrondie
PLAFONDS		Faux plafond hygiène, démontable. Lessivable, lisse, imputrescible.				
MENUISERIES						
PORTES	Matériau - Protection	Porte 1V ou 2V avec oculus, ouvrants et dormant imputrescibles et protections aux chocs 1/2 hauteur			Oculus	OUI
	Huisseries	Métalliques			Passage libre minimal	≥ 120cm
	Contrôle d'accès	Oui - sur organigramme Contrôle d'accès. Visiophone relié au bureau. Sonnette reliée en cuisine également.				
LOTS TECHNIQUES						
CVC	Température cible	Hiver	18°C		Eté	18°C
	Traitement de l'air	VMC		Ventilation		Selon réglementation
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC	EF + EC sur lave mains et poste de nettoyage				
	Evacuation	Evacuation sur équipements + siphon de sol				
	Fluides autres	-		Equipements inclus		Lave main inox + robinetterie (commande genou), 1 poste de nettoyage et de désinfection
ELECTRICITE	Courants forts	Alimentation et prises selon équipement + 2 PC				
	Courants faibles	Selon équipement				
	VDI	Wifi		Détection intrusion		Non
	GTB / GTC			Equipements inclus		Eclairage + équipements
EQUIPEMENTS et APPAREILS						
Equipement inclus au marché hors plomberie						
Equipement hors marché		1 balance 1 transpalette manuel 1 désinsectiseur 1 table de décartonnage inox 1 tableau blanc				

LOCAL		RANGEMENT MATERIEL			N°	B.08
Surface utile		10 m2	Nb locaux	1	Effectifs	Occupation temporaire
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES						
FONCTIONS		Local équipé en rayonnages et palettes PVC permettant le stockage du matériel				
LIAISONS		Livraison decartonnage , circulation cuisine				
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES						
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND			≥ 2,50 m	CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2	
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle		Aveugle	Type de commande	Détection de présence	
	Eclairage artificiel (Lux)		300 lux			
	Occultation intérieure		Selon projet	Protections solaires	Selon projet	
REVETEMENTS						
NATURE DE SOL		Carrelage grès cérame anti glissant et anti dérapant avec joints époxy, ou résine			CLASSEMENT UPEC	U4 P4S E3 C2
PAROIS VERTICALES		Sans aspérité, lessivable, résistant aux chocs et à l'eau, imputrescible			PLINTHES	A gorge arrondie
PLAFONDS		Faux plafond hygiène, démontable. Lessivable, lisse, imputrescible.				
MENUISERIES						
PORTES	Matériau - Protection		Porte 1V ou 2V avec oculus, ouvrants et dormant imputrescibles et protections aux chocs 1/2 hauteur		Oculus	OUI
	Huisseries		Métalliques		Passage libre minimal	≥ 120 cm
	Contrôle d'accès		Oui - sur organigramme			
LOTS TECHNIQUES						
CVC	Température cible	Hiver	16 à +18°c		Eté	16 à +18°c
	Traitement de l'air	VMC		Ventilation		Selon réglementation
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC		-			
	Evacuation		Caniveau de sol devant le local			
	Fluides autres		-	Equipements inclus		-
ELECTRICITE	Courants forts		Alimentation et prises selon équipement + 2 PC			
	Courants faibles		-			
	VDI		Wifi	Détection intrusion		Non
	GTB / GTC		-	Equipements inclus		Eclairage + équipements
EQUIPEMENTS et APPAREILS						
Equipement inclus au marché hors plomberie						
Equipement hors marché		1 ens. de rayonnage 1 désinsectiseur				

LOCAL	STOCK PRODUITS ENTRETIEN			N°	B.09
Surface utile	5 m2	Nb locaux	1	Effectifs	Occupation temporaire
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES					
FONCTIONS	Local équipé en rayonnages et palettes PVC permettant le stockage du matériel et des produits d'entretien				
LIAISONS	Livraison decartonnage , circulation cuisine				
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES					
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND		≥ 2,50 m	CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2	
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle	Aveugle	Type de commande	Détection de présence	
	Eclairage artificiel (Lux)	300 lux			
	Occultation intérieure	Selon projet	Protections solaires	Selon projet	
REVETEMENTS					
NATURE DE SOL	Carrelage grès cérame anti glissant et anti dérapant avec joints époxy, ou résine		CLASSEMENT UPEC	U4 P4S E3 C2	
PAROIS VERTICALES	Sans aspérité, lessivable, résistant aux chocs et à l'eau, imputrescible		PLINTHES	A gorge arrondie	
PLAFONDS	Faux plafond hygiène, démontable. Lessivable, lisse, imputrescible.				
MENUISERIES					
PORTES	Matériau - Protection	Porte 1V ou 2V avec oculus, ouvrants et dormant imputrescibles et protections aux chocs 1/2 hauteur		Oculus	OUI
	Huisseries	Métalliques		Passage libre minimal	≥ 120 cm
	Contrôle d'accès	Oui - sur organigramme			
LOTS TECHNIQUES					
CVC	Température cible	Hiver	16 à +18°C	Eté	16 à +18°C
	Traitement de l'air	VMC		Ventilation	Selon réglementation
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC	-			
	Evacuation	Caniveau de sol devant le local			
	Fluides autres	-	Equipements inclus	-	
ELECTRICITE	Courants forts	Alimentation et prises selon équipement + 2 PC			
	Courants faibles	-			
	VDI	Wifi	Détection intrusion	Non	
	GTB / GTC	-	Equipements inclus	Eclairage + équipements	
EQUIPEMENTS et APPAREILS					
Equipement inclus au marché hors plomberie					
Equipement hors marché					

LOCAL		RESERVES PRODUITS NEUTRES/SECS			N°	B.10
Surface utile		15 m2	Nb locaux	1	Effectifs	Occupation temporaire
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES						
FONCTIONS		Local équipé en rayonnages et palettes PVC permettant le stockage des denrées neutres				
LIAISONS		Livraison decartonnage , circulation cuisine				
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES						
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND			≥ 2,50 m	CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2	
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle		Aveugle	Type de commande	Détection de présence	
	Eclairage artificiel (Lux)		300 lux			
	Occultation intérieure		Selon projet	Protections solaires	Selon projet	
REVETEMENTS						
NATURE DE SOL		Carrelage grès cérame anti glissant et anti dérapant avec joints époxy, ou résine			CLASSEMENT UPEC	U4 P4S E3 C2
PAROIS VERTICALES		Sans aspérité, lessivable, résistant aux chocs et à l'eau, imputrescible			PLINTHES	A gorge arrondie
PLAFONDS		Faux plafond hygiène, démontable. Lessivable, lisse, imputrescible.				
MENUISERIES						
PORTES	Matériau - Protection		Porte 1V ou 2V avec oculus, ouvrants et dormant imputrescibles et protections aux chocs 1/2 hauteur		Oculus	OUI
	Huisseries		Métalliques		Passage libre minimal	≥ 120 cm
	Contrôle d'accès		Oui - sur organigramme			
LOTS TECHNIQUES						
CVC	Température cible	Hiver	16 à +18°c		Eté	16 à +18°c
	Traitement de l'air	VMC		Ventilation		Selon réglementation
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC		-			
	Evacuation		Caniveau de sol devant le local			
	Fluides autres		-	Equipements inclus		-
ELECTRICITE	Courants forts		Alimentation et prises selon équipement + 2 PC			
	Courants faibles		-			
	VDI		Wifi	Détection intrusion		Non
	GTB / GTC		-	Equipements inclus		Eclairage + équipements
EQUIPEMENTS et APPAREILS						
Equipement inclus au marché hors plomberie						
Equipement hors marché		1 ens. de rayonnage 1 désinsectiseur				

LOCAL		CHAMBRE FROIDE "SALE" (+3°C)			N°	B.11	
Surface utile		10 m2	Nb locaux	1	Effectifs	Occupation temporaire	
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES							
FONCTIONS		Chambre froide positive destinée au stockage des matières premières					
LIAISONS		Circulation Cuisine					
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES							
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND			≥ 2,50 m	CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2		
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle		Aveugle	Type de commande	Détection de présence		
	Eclairage artificiel (Lux)		300 lux				
	Occultation intérieure		Selon projet	Protections solaires	Selon projet		
REVETEMENTS							
NATURE DE SOL		Carrelage avec joints époxy ou résine avec plinthes à gorge arrondie sur sol décaissé et isolé			CLASSEMENT UPEC	U4 P4S E3 C2	
PAROIS VERTICALES		Panneaux isothermes pour milieu alimentaire 100 mm minimum résistant aux chocs			PLINTHES	A gorge arrondie et étanche	
PLAFONDS		Panneaux isothermes pour milieu alimentaire					
MENUISERIES							
PORTES	Matériau - Protection		Portes d'accès/sorties isothermes d'épaisseur adaptée aux températures intérieures (100/150mm)		Oculus	OUI	
	Huisseries		Huisseries avec rupture de pont thermique.		Passage libre minimal	≥ 90 cm	
	Contrôle d'accès		Oui - sur organigramme				
LOTS TECHNIQUES							
CVC	Température cible	Hiver	3°C			Eté	3°C
	Traitement de l'air	Selon réglementation			Ventilation		Selon réglementation
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC		-				
	Evacuation		Caniveau à grille au devant des chambres froides. Condensats				
	Fluides autres		-	Equipements inclus		-	
ELECTRICITE	Courants forts		Selon équipement.				
	Courants faibles		Selon équipement.				
	VDI		Wifi	Détection intrusion		Non	
	GTB / GTC		Gestion centralisée des températures des chambres froides avec report d'alarme sur standard		Equipements inclus Eclairage + équipements Alarme personne enfermée Alarme porte ouverte Alimentation évaporateur Afficheur extérieur de température		
EQUIPEMENTS et APPAREILS							
Equipement inclus au marché hors plomberie							
Equipement hors marché		1 ens. rayonnage					

LOCAL		CHAMBRE FROIDE "PROPRE" (+3°C)			N°	B.12	
Surface utile		15 m2	Nb locaux	1	Effectifs	Occupation temporaire	
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES							
FONCTIONS		Chambre froide positive équipée en rayonnages permettant le stockage des produits finis					
LIAISONS		circulation cuisine					
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES							
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND			≥ 2,50 m	CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2		
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle		Aveugle	Type de commande	Détection de présence		
	Eclairage artificiel (Lux)		300 lux				
	Occultation intérieure		Selon projet	Protections solaires	Selon projet		
REVETEMENTS							
NATURE DE SOL		Carrelage avec joints époxy ou résine avec plinthes à gorge arrondie sur sol décaissé et isolé			CLASSEMENT UPEC	U4 P4S E3 C2	
PAROIS VERTICALES		Panneaux isothermes pour milieu alimentaire 60 mm minimum résistant aux chocs			PLINTHES	A gorge arrondie et étanche	
PLAFONDS		Panneaux isothermes pour milieu alimentaire					
MENUISERIES							
PORTES	Matériau - Protection		Portes d'accès/sorties isothermes d'épaisseur adaptée aux températures intérieures (100/150mm)		Oculus	OUI	
	Huisseries		Huisseries avec rupture de pont thermique.		Passage libre minimal	≥ 90 cm	
	Contrôle d'accès		Oui - sur organigramme				
LOTS TECHNIQUES							
CVC	Température cible	Hiver	3°C			Eté	3°C
	Traitement de l'air	Selon réglementation			Ventilation		Selon réglementation
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC		-				
	Evacuation		Caniveau à grille au devant des chambres froides. Condensats				
	Fluides autres		-	Equipements inclus		-	
ELECTRICITE	Courants forts		Selon équipement.				
	Courants faibles		Selon équipement.				
	VDI		Wifi	Détection intrusion		Non	
	GTB / GTC		Gestion centralisée des températures des chambres froides avec report d'alarme		Equipements inclus Eclairage + équipements Alarme personne enfermée Alarme porte ouverte Alimentation évaporateur Afficheur extérieur de température		
EQUIPEMENTS et APPAREILS							
Equipement inclus au marché hors plomberie							
Equipement hors marché		1 ens. rayonnage					

LOCAL		CHAMBRE FROIDE SURGELES (-18°C)			N°	B.13
Surface utile		20 m2	Nb locaux	1	Effectifs	Occupation temporaire
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES						
FONCTIONS		Enceinte réfrigérée équipée en rayonnages et destinée au stockage des produits surgelées et congelés dans leur emballage d'origine.				
LIAISONS		circulation cuisine				
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES						
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND			≥ 2,50 m	CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2	
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle		Aveugle	Type de commande	Détection de présence	
	Eclairage artificiel (Lux)		300 lux			
	Occultation intérieure		Selon projet	Protections solaires	Selon projet	
REVETEMENTS						
NATURE DE SOL		Carrelage avec joints époxy ou résine avec plinthes à gorge arrondie sur sol décaissé et isolé			CLASSEMENT UPEC	U4 P4S E3 C2
PAROIS VERTICALES		Panneaux isothermes pour milieu alimentaire 140mm minimum résistant aux chocs			PLINTHES	A gorge arrondie et étanche
PLAFONDS		Panneaux isothermes pour milieu alimentaire				
MENUISERIES						
PORTES	Matériau - Protection		Portes d'accès/sorties isothermes d'épaisseur adaptée aux températures intérieures (100/150mm)		Oculus	OUI
	Huisseries		Huisseries avec rupture de pont thermique.		Passage libre minimal	≥ 90 cm
	Contrôle d'accès		Oui - sur organigramme			
LOTS TECHNIQUES						
CVC	Température cible	Hiver	-18°C		Eté	-18°C
	Traitement de l'air	Selon réglementation			Ventilation	Selon réglementation
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC		-			
	Evacuation		Caniveau à grille au devant des chambres froides. Condensats			
	Fluides autres		-	Equipements inclus	-	
ELECTRICITE	Courants forts		Selon équipement.			
	Courants faibles		Selon équipement.			
	VDI		Wifi	Détection intrusion	Non	
	GTB / GTC		Gestion centralisée des températures des chambres froides avec report d'alarme	Equipements inclus	Eclairage + équipements Alarme personne enfermée Alarme porte ouverte Alimentation évaporateur Afficheur extérieur de température	
EQUIPEMENTS et APPAREILS						
Equipement inclus au marché hors plomberie						
Equipement hors marché		1 ens. rayonnage				

LOCAL		PREPARATIONS FROIDES (+8/10 °C)			N°	B.14
Surface utile	15 m2	Nb locaux	1	Effectifs	2	
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES						
FONCTIONS	Atelier à température contrôlée, permet la réalisation des préparations froides, ainsi que leur conditionnement.					
LIAISONS	Chambres Froides / Préparation Chaude / Plonge / Distribution					
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES						
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND		≥ 2,50 m	CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2		
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle	1er ou 2nd jour	Type de commande	Interrupteur proximité ouverture		
	Eclairage artificiel (Lux)	500 lux				
	Occultation intérieure	Selon projet	Protections solaires	Selon projet		
REVETEMENTS						
NATURE DE SOL	résine de sol epoxy anti dérapante		CLASSEMENT UPEC	U4 P4 E4 C4		
PAROIS VERTICALES	Panneaux isothermes pour milieu alimentaire avec lisses de protection sur 2 niveaux		PLINTHES	A gorge arrondie		
PLAFONDS	Panneaux isothermes pour milieu alimentaire					
MENUISERIES						
PORTES	Matériau - Protection	Porte va et vient Portes d'accès/sorties isothermes coulissantes d'épaisseur adaptée aux températures intérieures (100/150mm). Si possibilité technique, porte automatique vitrée sur liaison vers Préparation Chaude		Oculus	OUI	
	Huisseries	Huisseries avec rupture de pont thermique.		Passage libre minimal	≥ 120 cm	
	Contrôle d'accès	Oui - sur organigramme				
LOTS TECHNIQUES						
CVC	Température cible	Hiver	8 à +10°c	Eté	8 à +10°c	
	Traitement de l'air	VMC		Ventilation	Selon réglementation	
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC	EF et EC sur lave mains, plonge, poste de nettoyage et de désinfection				
	Evacuation	Siphons / caniveaux selon projet Evacuation des équipements selon liste prévisionnelle				
	Fluides autres		Equipements inclus		Lave main inox, 1 poste de nettoyage et de desinfection	
ELECTRICITE	Courants forts	Alimentation et prises selon équipement + 4 PC murales réparties				
	Courants faibles	Selon équipement.				
	VDI	Wifi	Détection intrusion		Non	
	GTB / GTC	Gestion centralisée des températures	Equipements inclus		Eclairage + équipements Alimentation pour évaporateur avec interrupteur	
EQUIPEMENTS et APPAREILS						
Equipement inclus au marché hors plomberie		1 plonge 2 bacs				
Equipement hors marché		cellule de refroidissement, congélateur, armoires réfrigérées, table meuble inox				

LOCAL		PREPARATION CHAUDE			N°	B.15
Surface utile	30 m2	Nb locaux	1	Effectifs	3	
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES						
FONCTIONS	Dans ces locaux sont effectuées les cuissons des denrées.					
LIAISONS	Chambres Froides / Préparation Froide / Plonge / Distribution					
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES						
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND		≥ 2,50 m	CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2		
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle	1er ou 2nd jour	Type de commande	Interrupteur proximité ouverture		
	Eclairage artificiel (Lux)	500 lux				
	Occultation intérieure	Selon projet	Protections solaires	Selon projet		
REVETEMENTS						
NATURE DE SOL	résine de sol epoxy anti dérapante		CLASSEMENT UPEC	U4 P4 E4 C4		
PAROIS VERTICALES	Faïence toute hauteur ou Panneaux isothermes pour milieu alimentaire avec lisses de protection sur 2 niveaux		PLINTHES	A gorge arrondie		
PLAFONDS	Faux plafond hygiène, démontable. Lessivable, lisse, imputrescible.					
MENUISERIES						
PORTES	Matériau - Protection	Porte va et vient. Ame pleine. Protection de porte 2 faces. Si possibilité technique, porte automatique vitrée sur liaison vers Préparation Froide		Oculus	OUI	
	Huisseries	Métalliques		Passage libre minimal	≥ 120 cm	
	Contrôle d'accès	Oui - sur organigramme				
LOTS TECHNIQUES						
CVC	Température cible	Hiver	19°C occupation 16°C inoccupation < 48h	Été	26°C max	
	Traitement de l'air	Extraction ventilation au dessus des équipements de cuisson (Hotte) + Compensation		Ventilation	Selon réglementation	
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC	EF et EC sur lave mains, plonge, poste de nettoyage et de désinfection				
	Evacuation	Siphons / caniveaux selon projet Evacuation des équipements selon liste prévisionnelle				
	Fluides autres	-	Equipements inclus		1 lave main inox, , 1 poste de nettoyage et de desinfection	
ELECTRICITE	Courants forts	Alimentation et prises selon équipement + 4 PC murales réparties				
	Courants faibles	Selon équipement.				
	VDI	Wifi	Détection intrusion		Non	
	GTB / GTC	Selon projet	Equipements inclus		Eclairage + équipements	
EQUIPEMENTS et APPAREILS						
Equipement inclus au marché hors plomberie		hotte piano et flitres à chocs 1 plonge 2 bacs				
Equipement hors marché		Matériel de cuisson (sauteuse, plaque à snacker, plaque vitro, plancha, friteuse, fours mixtes) table meuble inox				

LOCAL		PLONGE / LAVERIE			N°	B.16
Surface utile		40 m2	Nb locaux	1	Effectifs	2
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES						
FONCTIONS		Espace en liaison directe avec les espaces de préparations et permettant le lavage du matériel et de la vaisselle				
LIAISONS		Retours plateaux / Préparation Froide / Préparation Chaude / Local déchet				
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES						
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND			≥ 2,50 m	CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2	
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle		1er ou 2nd jour	Type de commande	Interrupteur proximité ouverture	
	Eclairage artificiel (Lux)		300 lux			
	Occultation intérieure		Selon projet	Protections solaires	Selon projet	
REVETEMENTS						
NATURE DE SOL		Carrelage grès cérame anti glissant et anti dérapant avec joints époxy, ou résine			CLASSEMENT UPEC	U4 P4S E3 C2
PAROIS VERTICALES		Faïence toute hauteur			PLINTHES	A gorge arrondie
PLAFONDS		Faux plafond hygiène, démontable. Lessivable, lisse, imputrescible.				
MENUISERIES						
PORTES	Matériau - Protection		Porte va et vient. Ame pleine. Protection de porte 2 faces .		Oculus	OUI
	Huisseries		Métalliques		Passage libre minimal	≥ 120 cm
	Contrôle d'accès		Oui - sur organigramme			
LOTS TECHNIQUES						
CVC	Température cible	Hiver	19°C occupation 16°C inoccupation < 48h		Eté	26°C max
	Traitement de l'air	Extraction ventilation au dessus des équipements de lavage (Hotte) + Compensation		Ventilation		Selon règlementation
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC	EF et EC sur plonge + poste de nettoyage et de désinfection et EA sur lave batterie				
	Evacuation	Siphons / caniveaux selon projet Evacuation des équipements selon liste prévisionnelle				
	Fluides autres	-		Equipements inclus		1 poste de nettoyage et de desinfection
ELECTRICITE	Courants forts	Alimentation et prises selon équipement + 4 PC murales étanches réparties				
	Courants faibles	Selon équipement.				
	VDI	Wifi		Détection intrusion		Non
	GTB / GTC	Selon projet		Equipements inclus		Eclairage + équipements
EQUIPEMENTS et APPAREILS						
Equipement inclus au marché hors plomberie		hotte laverie 1 plonge 2 bacs				
Equipement hors marché		Lave vaisselle avec convoyeur, ens. de rayonnage batterie mobile 1 table inox 1 armoire de rangement inox chariots de débarrassage				

LOCAL	LOCAL REFRIGERE DECHETS (10/12°C)			N°	B.17
Surface utile	10 m2	Nb locaux	1	Effectifs	Occupation temporaire
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES					
FONCTIONS	Stockage des déchets alimentaires à température contrôlée. Ce local permet le tri et l'entreposage des déchets de l'activité en conteneurs normalisés, avant le ramassage.				
LIAISONS	Extérieur				
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES					
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND		≥ 2,50 m	CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2	
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle	Aveugle	Type de commande	Détection de présence	
	Eclairage artificiel (Lux)	200 lux			
	Occultation intérieure	Selon projet	Protections solaires	Selon projet	
REVETEMENTS					
NATURE DE SOL	Carrelage grès cérame anti glissant et anti dérapant avec joints époxy, ou résine		CLASSEMENT UPEC	U4 P4S E3 C2	
PAROIS VERTICALES	Faïence toute hauteur		PLINTHES	A gorge arrondie	
PLAFONDS	Faux plafond hygiène, démontable. Lessivable, lisse, imputrescible.				
MENUISERIES					
PORTES	Matériau - Protection	Porte battante. Ame pleine. Protection de porte 2 faces.		Oculus	Oui
	Huisseries	Huisseries avec rupture de pont thermique.		Passage libre minimal	≥ 110 cm
	Contrôle d'accès	Oui - sur organigramme			
LOTS TECHNIQUES					
CVC	Température cible	Hiver	10°C à +12°C	Eté	10°C à +12°C
	Traitement de l'air	VMC	Ventilation	Selon réglementation	
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC	EF et EC sur poste de nettoyage			
	Evacuation	Siphon de sol ou caniveau. Condensats.			
	Fluides autres		Equipements inclus	1 poste de nettoyage et de désinfection	
ELECTRICITE	Courants forts	Alimentation et prises selon équipement + 1 PC murale étanche			
	Courants faibles	Selon équipement.			
	VDI	Wifi	Détection intrusion	Non	
	GTB / GTC	Gestion centralisée des températures	Equipements inclus	Eclairage + équipements	
EQUIPEMENTS et APPAREILS					
Equipement inclus au marché hors plomberie					
Equipement hors marché		1 désinsecteur 1 évaporateur 1 poste de lavyage et de désinfection			

LOCAL		BUREAU DU RESPONSABLE			N°	B.18
Surface utile		9 m2	Nb locaux	1	Effectifs	1
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES						
FONCTIONS		Le bureau du chef est contigu aux espaces de production. Sa mission est la gestion et l'organisation du service				
LIAISONS		Zones de production				
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES						
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND			≥ 2,50 m	CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2	
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle		1er jour	Type de commande	Interrupteur proximité ouverture	
	Eclairage artificiel (Lux)		300 lux			
	Occultation intérieure		Selon projet	Protections solaires	Selon projet	
REVETEMENTS						
NATURE DE SOL		Sol souple PVC		CLASSEMENT UPEC	U4 P3 E3 C2	
PAROIS VERTICALES		Sans aspérité, lessivable, résistant aux chocs et à l'eau, imputrescible		PLINTHES	PVC	
PLAFONDS		Faux plafond démontable.				
MENUISERIES						
PORTES	Matériau - Protection		Porte battante. Ame pleine. Protection de porte 2 faces.		Oculus	Non
	Huisseries		Métalliques		Passage libre minimal	≥ 90 cm
	Contrôle d'accès		Oui - sur organigramme + renvoi Visiophone livraison			
LOTS TECHNIQUES						
CVC	Température cible	Hiver	19°C occupation 16°C inoccupation < 48h		Eté	Lorsque T°ext ≤ 32 °C : Tint 26°C + 1°C. Lorsque T°ext > 32°C : Tint = T°ext – 6 °C
	Traitement de l'air	VMC		Ventilation		Selon réglementation
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC	-				
	Evacuation					
	Fluides autres	-		Equipements inclus		-
ELECTRICITE	Courants forts	4 PC				
	Courants faibles	2 RJ45				
	VDI	Wifi		Détection intrusion	Non	
	GTB / GTC	-		Equipements inclus		Eclairage + équipements
EQUIPEMENTS et APPAREILS						
Equipement inclus au marché hors plomberie						
Equipement hors marché		1 bureau , 1 caisson, 1 fauteuil mobile, 1 chaise, meuble de rangement, 1 patère, 1 tableau blanc magnétique et effaçable. 1 horloge. 1 poste informatique. 1 imprimante multifonctions				

LOCAL		LOCAL TECHNIQUE VENTILATION - ECS - TRAITEMENT D'EAU			N°	B.19
Surface utile		20 m2	Nb locaux	1	Effectifs	Occupation temporaire - Maintenance
CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES						
FONCTIONS		Local technique pour production d'ECS, traitement d'eau, et équipements de ventilation (caissons d'extraction Hottes, caisson d'extraction VMC, Caissons de compensation, CTA SAM)				
LIAISONS		Selon projet				
EXIGENCES – PERFORMANCES GENERALES						
HAUTEUR LIBRE SOUS PLAFOND			≥ 2,80 m	CHARGE D'EXPLOITATION	≥ 500Kg/m2	
ECLAIRAGE	Eclairage naturel : 1e jour, 2nd jour, Aveugle		Aveugle	Type de commande	Interrupteur proximité ouverture	
	Eclairage artificiel (Lux)		200 lux			
	Occultation intérieure		Selon projet	Protections solaires	Selon projet	
REVETEMENTS						
NATURE DE SOL		Peinture de sol		CLASSEMENT UPEC	U4 P4S E3 C2	
PAROIS VERTICALES		Enduit + peinture		PLINTHES	-	
PLAFONDS		-				
MENUISERIES						
PORTES	Matériau - Protection		Portes 2V. Ame pleine. Protection de porte 2 faces.		Oculus	Non
	Huisseries		Métalliques		Passage libre minimal	≥ 110 cm
	Contrôle d'accès		Oui - sur organigramme			
LOTS TECHNIQUES						
CVC	Température cible	Hiver	Hors gel		Eté	-
	Traitement de l'air	-		Ventilation		-
PLOMBERIE	Alimentation EF - EC		-			
	Evacuation		Siphon de sol et attente condensats			
	Fluides autres		-	Equipements inclus		Adoucisseur
ELECTRICITE	Courants forts		Alimentation et prises selon équipement + 2 PC murales étanches			
	Courants faibles		2 RJ45			
	VDI		Wifi	Détection intrusion		Non
	GTB / GTC		Pilotage et Alarmes Equipements techniques CVC / PB		Equipements inclus Eclairage + équipements	
EQUIPEMENTS et APPAREILS						
Equipement inclus au marché hors plomberie		-				
Equipement hors marché		-				