CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DE CLERMONT-FERRAND
58 rue Montalembert
63000 CLERMONT-FERRAND

CREATION DE LA CAFETERIA - PRESSE RELAIS H Café

NOTICE DE SÉCURITÉ INCENDIE

08/02/2018

Lagardère Travel Retail France - DADD, 55 rue Deguingand, 92689 Levallois-Perret Cedex

V2B Architectes - 26 rue François Bonvin, 75015 Paris

Date ..... Date .....

Signature du Maître d'Ouvrage

Signature du Maître d'Œuvre

Table des matières :

1. Chapitre I - Présentation du projet 2
2. Chapitre II - Construction 2
2.1. Isolement par rapport aux tiers 2
2.2. Structure 2
2.3. Couverture 2
2.4. Façades 2
2.5. Cloisonnement et locaux à risques moyens 2
2.6. Conduits et gaines 3
2.7. Dégagements 3
3. Chapitre III – Aménagements intérieurs, décoration et mobilier 3
4. Chapitre IV – Désenfumage 3
5. Chapitre V – Chauffage, ventilation, climatisation 4
6. Chapitre VI – Installations électriques 4
7. Chapitre VII – Éclairage 4
8. Chapitre VIII – Ascenseurs 4
9. Chapitre IX – Installation d'appareils de cuissons destinés à la restauration 4
10. Chapitre X – Moyens de secours 4

1. Chapitre I - Présentation du projet

Ce projet a pour objet la création de la cafétéria-presse Relais H Café située au RDC du site GABRIEL MONTPIED du CHU de Clermont Ferrand.

La cafétéria est aménagée dans des volume existants dédiés à cet effet. La situation actuelle est la suivante :
- **L'espace cafétéria principal** est de 121,14 m² ***(accessible au public)***
- **L'espace back office** avec notamment l'assemblage est de 18,29 m² ***(non accessible au public)***
- **La boutique** est de 43,32 m² ***(accessible au public)***

Le projet prévoir la réorganisation de ces espaces dans le volume global existant, sans impact sur la coque extérieure :
- **Un espace cafétéria-boutique principal** de 151,17 m² ***(accessible au public)***
- **Un back office assemblage + bureau** de 33,56 m² ***(non accessible au public)***

L'hôpital est un ERP de 1ère catégorie, type U, avec activités de type M et N (au niveau de la cafétéria)

EFFECTIF DU RELAIS H			
ZONE PUBLIQUE	- Boutique (espace < 300 m² : 1 pour 6 m²) – article M2§1b - File d'attente (3 pour 1 m²) – article N2§c - Espace assis (1 pour 1 m²) – article N2§a - Circulations	13,44 m² 5,35 m² 49,56 m² 65,60 m² Total : 133,99 m²	3 personnes 17 personnes 50 personnes 0 personnes Total : 70 personnes
ZONE PRIVÉE	- Espace ligne de vente - Local d'assemblage - Bureau / réserve d'approche	17,18 m² 18,38 m² 15,18 m² Total : 50,74 m²	 6 personnels

Effectif théorique total :
70 personnes + 6 personnels = 76 personnes
(Déjà présentes dans l'établissement et incluses dans l'effectif actuel de l'hôpital)

2. Chapitre II - Construction

2.1. Isolement par rapport aux tiers

Sans objet. Isolement non modifié et non aggravé par les travaux.

2.2. Structure

Sans objet. Structure existante hôpital non modifiée par les travaux.

2.3. Couverture

Sans objet. Couverture existante conservée et non modifiée par les travaux.

2.4. Façades

Sans objet. Façades vitrées existantes conservées et non modifiées par les travaux.

2.5. Cloisonnement et locaux à risques moyens

Cloisonnement de type traditionnel pour les locaux cafétéria.

- Parois entre locaux et dégagements hôpital : ***CF 1h (existants conservés non modifiés)***

Locaux à risques moyens :

- Local d'assemblage	18,38 m²
- Bureau / réserve	15,18 m²

- Cloisons toute hauteur y compris plenum : ***CF 1h***
- Plancher haut (existant conservé) : ***CF 1h***
- Blocs-portes : ***CF 1/2h + ferme-portes***
- Détection incendie dans chaque local

2.6. Conduits et gaines

Selon les articles CO30 à CO33.

2.7. Dégagements

La cafétéria est ouverte sur la circulation de l'hôpital par des doubles portes de 1,84 m (3UP). Elle dispose également de 3 issues de 1,68 m (2UP), 1,40 (2UP) et 1,41 (2UP) donnant directement sur l'extérieur.

L'espace cafétéria dispose donc d'un nombre de dégagements conséquents au regard de son effectif.

3. Chapitre III – Aménagements intérieurs, décoration et mobilier

Selon articles AM1 à AM20 et U23 à U25.

DESCRIPTIF	TYPE	CLASSEMENT
Revêtement de sol	PVC Carrelage antidérapant	Bfl-s1 (M3) M0
Cloisons / Doublages	Carreaux plâtre Plaques plâtre BA 13	M0 A2-s1, d0 (M0)
Revêtement cloisons	Peinture satinée Peinture alimentaire Stratifiés Mélaminé Carrelage	M1 M1 B-s2, d0 (M1) B-s2, d0 (M1) M0
Plafond	Dalles minérales iso phoniques Dalles métalliques BA 13	A2-s1, d0 (M0) A2-s1, d0 (M0) A2-s1, d0 (M0)
Mobilier	Stratifiés Agglomérés Acier Verre Mélaminé Tables et chaise	B-s2, d0 (M1) B-s2, d0 (M1) M0 M0 B-s2, d0 (M1) M3
Enseigne	Cadre aluminium Plexi de protection	M0 M3

Les procès-verbaux seront communiqués à la commission de sécurité.

4. Chapitre IV – Désenfumage

La cafétéria fait moins de 300m^2, aucun désenfumage n'est donc prévu. Dispositions hôpital existantes conservées, non modifiées ni aggravées dans le cadre des travaux.

5. Chapitre V – Chauffage, ventilation, climatisation

Selon articles CH1 à CH58 et dispositions particulières U27.

Chauffage : chauffage existant conservé
VMC : utilisation de la ventilation existante
Climatisation : mise en place d'une climatisation pour le local assemblage.

Clapet coupe-feu pour les gaines qui traversent les cloisons CF.
Les plans de recollement et les PV seront mis à disposition de la commission de sécurité.

6. Chapitre VI – Installations électriques

Selon normes NF C 15-100 et NF C 15-211, articles EL1 à EL19 et dispositions particulières U30.

Essais électriques par le bureau de contrôle effectués lors de la réception.
Schémas et PV mis à disposition de la commission de sécurité.
Arrêt d'urgence des installations sur la caisse.

7. Chapitre VII – Éclairage

Selon articles EC1 à EC15 et dispositions particulières U32.
Éclairage de sécurité par blocs autonomes alimentés par la source de remplacement.

8. Chapitre VIII – Ascenseurs

Sans objet.

9. Chapitre IX – Installation d'appareils de cuissons destinés à la restauration

Pas de grande cuisine (puissance de chauffe < 20kW).

- Four : 5,8 kW
- Micro-ondes : 1kW

Ligne de vente

- Percolateur 3g : 5,5 kW
- Chocolatière : 2,3 kW
- 1 Micro-ondes : 1kW

10. Chapitre X – Moyens de secours

Extincteurs :

- **1** à eau pulvérisée + additif de 6 litres en zone publique
- **1** à CO2 de 2 kg près du tableau électrique et du four

Détecteurs d'incendie : 1 dans chaque local avec report sur la façade du Relais H Café. Relié au SSI de l'hôpital.
Dossier de recollement SSI mis à disposition de la commission de sécurité
Le signal sonore de l'hôpital est audible en tout point de l'établissement Relais H Café, y compris dans le local d'assemblage et le bureau.
Dispositif d'alerte de l'hôpital étendu au Relais H Café.

Consignes de sécurité affichées en vue (porte du bureau)

Le service de sécurité incendie est constitué de l'équipe de l'hôpital qui assure également la surveillance du Relais H Café.