PROGRAMME FONCTIONNEL ET TECHNIQUE

Objet du marché

Maîtrise d'œuvre pour la rénovation du Bâtiment RENOIR

Pouvoir adjudicateur - maître de l'ouvrage

**CAISSE PRIMAIRE d'ASSURANCE MALADIE
des Alpes Maritimes**

**48 Av. Roi Robert Comté de Provence
06000 Nice**

Autorité représentant le pouvoir adjudicateur :

Mme MARTIN - Directrice de la CPAM

Procédure adaptée

Date :	Indice :	Auteurs :
06/02/2026	A	CPAM Alpes Maritimes & PRECI PACAC

SOMMAIRE

OBJET DU MARCHE 3
1. Cadre général de l'opération 3
2. Objectifs du projet 3
3. Programme fonctionnel 4
4. Enveloppe financière 7
5. Missions attendues de la Maîtrise d'œuvre 8
CONSISTANCE DES TRAVAUX 9
(Voir plans et tableaux fournis en annexe) 9
1) Travaux de démolition : 9
2) Travaux de cloisonnement et menuiserie : 9
3) Travaux de faux-plafond : 9
4) Travaux de luminaires : 10
5) Travaux de sol : 11
6) CVC/Pomberie : 11
7) Peinture : 12
8) Terrasse extérieure : 12
9) SSI – Catégorie B – Équipement d'Alarme de type 2B 12
ETAT EXISTANT 13
CONTRAINTES PARTICULIERES 14
1) Contraintes vis-à-vis de l'existant et contraintes de continuité de service 14
2) Contrainte de phasage 14
3) Contraintes vis-à-vis de la sécurité du système d'information 14
4) Contraintes de Planning 14

OBJET DU MARCHE

1. Cadre général de l'opération

a. Objet du programme

Le présent document constitue le programme fonctionnel et technique de l'opération, au sens du Code de la Commande Publique (CCP) (articles L2431-1 à L2431-3 et R2431-1 à R2431-37) / Loi MOP.

Il a pour but de définir :
- Les besoins du Maître d'Ouvrage,
- Les objectifs fonctionnels, techniques et qualitatifs de l'opération,
- Les contraintes à prendre en compte,
- L'enveloppe financière prévisionnelle.

Le programme exprime des exigences de résultats.
Les solutions techniques, architecturales et organisationnelles relèvent de la responsabilité de la Maîtrise d'œuvre, dans le respect des objectifs et contraintes définis ci-après.

b. Présentation de l'opération

L'opération concerne la rénovation partielle du bâtiment RENOIR, situé au 48 avenue Roi Robert Comte de Provence à Nice, propriété de la Caisse Primaire d'Assurance Maladie des Alpes-Maritimes.

L'opération porte sur la rénovation et le réaménagement fonctionnel du niveau Rez-de-jardin et d'une partie du Rez-de-chaussée, comprenant la transformation d'anciens locaux de restauration en espaces polyvalents, zones de stockage, tout en conservant un réfectoire ainsi qu'un espace de convivialité de type tisanerie avec comptoir et mange-debout.

Les travaux seront réalisés avec maintien de l'activité dans les zones occupées du RdC.

2. Objectifs du projet

a. Objectifs généraux de l'opération

L'opération vise à rénover et réorganiser une partie des espaces du bâtiment Renoir afin d'adapter les locaux aux besoin actuels et futurs de la CPAM.

Le projet doit permettre :
- D'optimiser l'utilisation des espaces devenus obsolètes, notamment les anciens locaux de restauration,
- De créer de nouveaux espaces adaptés aux besoins internes de l'organisme,
- D'améliorer les conditions de confort et d'usage des agents,
- De rationnaliser l'organisation fonctionnelle des espaces concernés.

L'opération s'inscrit dans une logique de modernisation et d'optimisation des locaux existants, tout en assurant la pérennité des aménagements réalisés.

b. Objectifs fonctionnels

Le projet devra permettre :
- La transformation d'anciens espaces techniques au RdJ en locaux polyvalents pouvant accueillir différents usages internes comme des réceptions ou des activités collectives, ou en zone de stockage et/ou d'archives adaptées aux besoins de l'organisme,
- L'amélioration des espaces dédiés au bien-être et à la convivialité des agents, notamment les zones de pause et de restauration,
- La création ou la rénovation d'espaces sanitaires et de douches, conformes aux réglementations en vigueur.

c. Objectifs qualitatifs et technique

Le projet devra contribuer à améliorer les conditions d'usage des locaux pour les utilisateurs.

Une attention particulière sera protée :
- Au confort thermique, acoustique et visuel des espaces,
- A la qualité des ambiances intérieures,
- A la lisibilité des circulations et à l'ergonomie des espaces,
- A la facilité d'entretien et de maintenance des aménagements réalisés.

De plus les études de MOE devront permettre de :
- Privilégier des solutions techniques fiables et pérennes,
- De limiter les coûts d'exploitation et de maintenance.

Les solutions proposées devront privilégier des matériaux et équipements robustes, durables et adaptés aux objectifs fonctionnels.

3. Programme fonctionnel

a. Principes généraux d'organisation

Le programme prévoit la rénovation et le réaménagement du niveau Rdj ainsi que d'une partie du Rdc du bâtiment RENOIR.

Afin d'illustrer l'organisation fonctionnelle souhaitée par le maître d'ouvrage, des plans de principe sont joints en annexe du présent document. Ces plans présentent une répartition indicative des espaces envisagés et les grandes orientations d'aménagement.

Ce document a pour objectif de traduire les intentions fonctionnelles du maître d'ouvrage et de préciser la localisation des principales zones programmées.

Il est précisé que ce plan constitue une base de réflexion pour la maîtrise d'œuvre. L'organisation des espaces, les surfaces et les dispositions techniques pourront être ajustées et optimisées par la maîtrise d'œuvre au cours des phases d'études, dans le respect des objectifs fonctionnels du projet et des contraintes du site.

b. Salle polyvalente

Le projet prévoit la création d'une salle polyvalente destinée à accueillir des événements et manifestations internes ponctuels organisées par la CPAM.

Elle devra permettre l'accueil d'environ 150 personnes maximum. Cette capacité constitue un objectif indicatif et sera ajustée en fonction de la surface disponible et de l'organisation spatiale proposée, en cohérence avec le plan de principe fourni en annexe.

Afin de permettre différents types de configurations, la salle devra intégrer un principe d'aménagement modulable, comprenant notamment :

- Un podium ou une petite scène modulable, permettant la tenue de prises de parole ou de cérémonies ;
- Du mobilier modulable (tables, chaises ou équivalent) permettant d'adapter l'espace selon les besoins ;
- Un espace de stockage à proximité, destiné à accueillir le mobilier et les équipements nécessaires à l'organisation de ces événements.

L'aménagement, en cohérence avec les espaces de stockage créés, devra permettre une mise en place et un rangement simple des équipements, afin de faciliter l'utilisation de la salle par les équipes internes.

Une attention particulière devra être portée au confort acoustique et visuel, ainsi qu'à la lisibilité des circulations lors des événements.

c. Salle multifonction

Le projet prévoit la création d'une salle multifonction destinée à accueillir des activités physiques et de bien-être à destination des agents, dans un cadre interne à l'établissement.

Elle devra permettre l'organisation par exemple de cours de yoga, activités physiques douces ou séances de remises en formes et d'autres formes d'activités collectives de bien-être proposées aux agents.

L'aménagement devra permettre l'accueil d'un petit groupe d'utilisateurs dans des conditions de confort adaptées à la pratique des activités décrites ci-dessus. Ainsi, qu'en cohérence avec les espaces de stockage créés, une mise en place et un rangement simple du matériel utilisé lors des séances.

La capacité d'accueil de la salle sera déterminée en fonction de la surface disponible et de l'organisation spatiale proposée, en cohérence avec le plan de principe fourni.

Une attention particulière devra être portée au confort acoustique de la salle, à la qualité de l'ambiance intérieure et à la facilité d'entretien des revêtements et équipements.

d. Espace de Comptoir – Tisanerie

Il est prévu le réaménagement de cette zone qui constitue un espace de convivialité et de pause, adossée à la zone de réfectoire, destiné aux agents souhaitant prendre un café, une boisson ou effectuer une pause courte au cours de la journée.

Cet espace est conçu comme un lieu de passage et de rencontre informelle, complémentaire de l'espace de restauration.

La tisanerie devra permettre d'accueillir environ 30 personnes simultanément, principalement dans une logique d'occupation de courte durée. Cette capacité constitue un objectif indicatif, susceptible d'être

ajusté en fonction des surfaces disponibles et de l'organisation spatiale retenue.

L'espace pourra notamment comprendre :
- Un espace de service / comptoir,
- Des mange-debout permettant une consommation rapide,
- Eventuellement du mobilier confortable adapté à des temps de pause courts.

L'espace devra également être équipé :
- De points d'eau ou arrivées d'eau, permettant notamment l'installation de fontaines à eau ou équipements équivalents,
- De prises électriques en nombre suffisant permettant l'installation de machines à café, d'équipements de distribution alimentaire (type snacking) ainsi que des réfrigérateurs.

Il est attendu que cet espace soit défini en cohérence esthétique avec l'espace de restauration.

e. Espace de restauration

L'espace de restauration est destiné à accueillir les agents de la CPAM pour les temps de pause et de repas.

Il devra permettre une utilisation quotidienne par un nombre important d'agents, dans un environnement confortable et convivial.

Il devra permettre d'accueillir environ 200 personnes, en cohérence avec la surface disponible et l'organisation spatiale proposée.

L'aménagement de l'espace devra privilégier une diversité de configuration d'assises, dans un cadre agréable et moderne, et pourra notamment comprendre :
- Des tables classiques pour le repas,
- Des tables hautes ou mange-debout,
- Des espaces plus informels ou conviviaux.

Cet espace devra intégrer un espace dédié permettant aux agents de réchauffer leur repas.
A ce titre, il faudra notamment prévoir :
- Un espace équipé de micro-ondes,
- Des points d'eau ou arrivées d'eau, permettant notamment l'installation de fontaines à eau ou équipements équivalents.

f. Terrasse extérieure

Le projet prévoit également l'aménagement d'une terrasse extérieure, accessible depuis la circulation extérieure menant à l'espace tisanerie et depuis l'espace de restauration.

Cette terrasse devra permettre une utilisation lors des périodes favorables et offrir une capacité d'accueil d'environ 40 personnes.

Elle devra offrir un cadre convivial permettant aux agents de prendre leur repas ou de se détendre en extérieur.

Comme pour les autres espaces, cette capacité constitue un objectif indicatif qui devra être adapté en fonction des contraintes d'aménagement et de surfaces disponibles.

g. Espaces de stockage

Des espaces de stockages et/ou d'archives seront créés ou réorganisés en lieu et place des zones techniques occupés anciennement par le service de restauration.

Les zones de stockages prévu en RdJ doivent permettre de stocker les équipements et matériels adéquat aux utilisations des locaux définis précédemment à cet étage (cf. plan de principe).
Il devra également être indiqué si ces locaux peuvent structurellement accueillir des archives papiers.

Les zones de stockage prévu en RdC sont des zones prévues principalement pour accueillir de l'archivage papier.
Il est attendu une organisation fonctionnelle de ces espaces pour maximiser la capacité de stockage et faciliter l'accès et la gestion des documents.

h. Sanitaires et douches

Le projet prévoit la création ou la rénovation de sanitaires et de douches.

Ces équipements devront :
- Être conformes aux réglementations en vigueur,
- Intégrer les exigences d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite,
- Offrir des conditions d'usage et d'entretien adaptées à une utilisation collective.

4. Enveloppe financière

L'enveloppe financière prévisionnelle affectée aux travaux est estimée à 452 000 € HT à ce stade.

Cette enveloppe constitue l'objectif financier fixé par le maître d'ouvrage pour la réalisation de l'opération. La maîtrise d'œuvre devra, dans le cadre de ses études, proposer des solutions techniques et organisationnelles permettant de respecter cette enveloppe.

L'enveloppe financière prévisionnelle comprend l'ensemble des travaux nécessaires à la réalisation de l'opération, notamment :
- Les travaux de démolition et de préparation,
- Les travaux d'aménagement intérieur (cloisonnements, menuiseries, plafonds, revêtements de sols et murs),
- Les travaux d'électricité (éclairage et équipements associés), et SSI
- Les travaux de CVC, ventilation et plomberie,
- Les aménagements nécessaires aux espaces programmés (salles, espaces de restauration, tisanerie, sanitaires, etc.),
- Les aménagements extérieurs liés au projet, notamment la terrasse prévue dans le cadre de l'opération.

Éléments non compris dans l'enveloppe financière :
L'enveloppe financière prévisionnelle mentionnée ci-dessus concerne exclusivement les travaux nécessaires à la réalisation des aménagements et des installations techniques liés à l'opération.

Elle ne comprend pas notamment :
- Le mobilier courant des espaces (tables, chaises, mobilier de restauration, mobilier des salles polyvalentes, etc.),
- Les équipements mobiles ou spécifiques liés à l'utilisation des espaces (équipements sportifs, matériel événementiel, etc.),
- Les équipements électroménagers ou appareils mobiles éventuellement installés par le maître d'ouvrage.

Ces éléments feront l'objet d'acquisitions ultérieures par le maître d'ouvrage, indépendamment du

présent marché de travaux.

La maîtrise d'œuvre devra néanmoins prendre en compte l'implantation et les besoins fonctionnels liés à ces équipements dans la conception des espaces (réservations, alimentations électriques, arrivées d'eau, etc.), lorsque cela est nécessaire.

Cette enveloppe est donnée hors honoraires de maîtrise d'œuvre, hors frais d'études éventuellement nécessaires au maître d'ouvrage et hors aléas exceptionnels non identifiés à ce stade.

La maîtrise d'œuvre devra établir, dès les phases d'études (APS puis APD), une estimation détaillée du coût prévisionnel des travaux, permettant de vérifier la compatibilité du projet avec l'enveloppe financière fixée par le maître d'ouvrage.

5. Missions attendues de la Maîtrise d'œuvre

La mission confiée au titulaire du présent marché correspond à une mission de maîtrise d'œuvre complète, réalisée conformément aux dispositions du Code de la Commande Publique et de ses textes d'application.

La maîtrise d'œuvre interviendra depuis l'analyse de l'existant jusqu'à l'achèvement de l'opération et la fin de la période de garantie de parfait achèvement.

La mission comprend notamment les phases suivantes :
- DIA – Diagnostic de l'existant
- APS – Avant-Projet Sommaire
- APD – Avant-Projet définitif
- PRO DCE – Etudes de projet
- ACT – Assistance à la passation des marchés de travaux
- VISA – VISA
- DET – Direction de l'exécution des travaux
- AOR – Assistance aux opérations de réception

La mission comprend également les prestations suivantes :
- OPC – Ordonnancement, Pilotage et Coordination
- SSI – Mission relative au système de sécurité incendie

La maîtrise d'œuvre devra assurer la coordination de l'ensemble des études techniques nécessaires à la réalisation de l'opération.

A ce titre les équipes de maîtrise d'œuvre devront disposer des compétences nécessaires dans les domaines suivants :
- Architecte / aménagement d'intérieur,
- Economie de la construction,
- CFO,
- CVC / Plomberie,
- SSI,
- OPC.

CONSISTANCE DES TRAVAUX

(Voir plans et tableaux fournis en annexe)

Périmètre des travaux programmés :

Les plans et tableau fournis en annexe définissent l'emprise de zones de travaux programmés. Les surfaces qui ont servis de base au pré-chiffrage de la présente opération sont donnés à titre strictement indicatif. Tous les plans au format .dwg seront transmis à la Maîtrise d'œuvre désignée et il appartiendra à cette dernière de les vérifier en phase études et de récoler les équipements électriques existants.

1) Travaux de démolition :

Les travaux de démolition consisteront à :

- Démantèlement et évacuation des chambres froides existantes et de tous les équipements de cuisines en place.
- Démolition et évacuation du comptoir existant.
- Démolition et évacuation des cloisonnements suivant plans fournis.

2) Travaux de cloisonnement et menuiserie :

Les travaux de cloisonnement et menuiserie consisteront à :

- Cloisonnement en fonction des plans prévus en respectant les normes en vigueur notamment les degrés coupe-feu suivant destination du local.
- Remplacement des menuiseries intérieurs en respectant les normes en vigueur notamment les degrés coupe-feu suivant destination du local.
- Réalisation d'un nouveau comptoir.

3) Travaux de faux-plafond :

Remplacement complet du faux-plafond existant au Rdj ainsi que de certaines parties de plafond en BA13 dans les zones ou le cloisonnement est modifié.
Mise en place de baffles acoustiques suspendus pour le confort dans la salle de réfectoire.

Principes généraux :

_ Les faux-plafonds seront de type démontable sur suspentes de type apparentes ou semi- apparentes
_ L'affaiblissement acoustique sera conforme à la réglementation et tiendra compte de la destination de chaque local.
_ Résistance au feu selon réglementation et localisation.
_ Les matériaux, notamment pour les éléments démontables seront choisis de manière à faciliter leur démontage, l'accès aux réseaux / appareillages en plafond, et leur entretien / remplacement.

Implantations de colonnes préfabriquées électriques pour les postes de travail. Incorporation de luminaires, bouches de ventilation, etc.

_ Un soin particulier sera apporté à la pose des éléments visible (supports, suspentes, cornière de finition) : horizontalité, équerrage, joints de finition, etc.

4) Travaux de luminaires :

Les faux plafonds étant impactés dans le cadre de ces travaux et dans l'objectif de réduire les couts d'exploitation, le remplacement de l'ensemble des luminaires existants par la technologie LED s'impose dans le cadre de la présente opération.

La maîtrise d'œuvre devra présenter un calcul de la puissance installée, dès la phase APD, permettant de comparer la performance énergétique en W/m² de l'éclairage prévu par rapport à celui existant.

Principes généraux :

_ L'ensemble des luminaires sera équipé de technologie LED,
_ L'indice de rendu des couleurs (IRC) devra être supérieur à 80 et la température de couleur devra assurer le confort des personnes (comprise entre 3000°K et 3500°K).
_ La durée de vie des LED devra être garantie pour 50 000 heures de fonctionnement.

_ Les appareils équipés de sources LED devront garantir une qualité constante de la lumière, de ce fait, la variation SDCM (Standard Deviation Colour Matching) devra être inférieure à 4.
_ Les luminaires équipés de sources LED devront respecter la norme photobiologique IEC 62471.
_ Le niveau d'éclairement moyen sera conforme à la réglementation (notamment Article R4223- 1à12 du Code du travail et Norme NF X35-103) et devra assurer le confort visuel par zones (hall, circulations, bureaux, etc.).

Pour l'éclairage d'ambiance des salles, les luminaires à source LED seront encastrés en plafond, aux dimensions de 60x60 cm. Les éclairages seront commandés par simple interrupteurs, va et vient ou télérupteur selon les cas. La maîtrise d'œuvre devra étudier et présenter à la maitrise d'ouvrage, des zonages différenciés en fonction de l'apport de lumière naturelle et des zones d'ombre. Ces interrupteurs seront à proximité immédiate des portes, côté poignée de porte.

Pour l'éclairage d'ambiance des circulations, les luminaires à source LED seront des « Downlight » encastrés dans les dalles. L'ensemble des luminaires sera commandé par l'intermédiaire de détecteurs de présence infrarouge, espacés au maximum de 25 m. Prévoir un éclairage d'accentuation devant chaque porte et ascenseur.

Installation ou vérification de l'horloge sur l'ensemble du dispositif d'éclairage artificiel intérieur du bâtiment permettant une coupure générale de l'éclairage sur un créneau horaire précis et modulable.

5) Travaux de sol :

Les travaux de sol consisteront suivant les plans fournis :

- Mise en place d'un sol souple U4P4 avec ragréage/reprise et plinthes,
- Carrelage, faïence et plinthe dans les douches et toilettes.

Prévoir également le ragréage et mise au propre par peinture de sol de certaines zones du RdC.

6) CVC/Plomberie :

Les travaux de CVC/Plomberie consisteront suivant les plans fournis :

- VMC : purge existant si obsolète, modification de l'existant pour être conforme avec les nouveaux cloisonnement et destination des différentes pièces avec création de nouveaux réseaux si besoin.
- CVC : purge existant si obsolète, modification de l'existant pour être conforme avec les nouveaux cloisonnement et destination des différentes pièces avec création de nouveaux réseaux si besoin.
- Plomberie : création d'un sanitaire/douche PMR au Rdj et réfection des autres déjà existants.

OPTION : Ventilation double flux R+1

Remplacement du système de ventilation simple flux sur le R+1 par un système double flux avec les préconisations suivantes :

- Rendement de récupération minimum 85% ;
- Conformité à la norme NF EN 1886 ;
- Moteurs basse consommation Brushless ;
- Température de soufflage à la température de consigne des locaux en période de climatisation ;
- Température de soufflage de 2°C supérieure à la température de consigne des locaux en période de chauffage ;
- Pose des équipements en toiture terrasse conforme aux dispositions du DTU 43.10 ;
- Régulation des batteries chaudes et/ou froides par vanne 3 voies ;
- Baffles et/ou silencieux sur les prises d'air neuf, les rejets, les soufflages et les reprises ;
- Installation à dimensionner afin de permettre le free-cooling nocturne du bâtiment en période de mi-saison et estivale lorsque les conditions extérieures sont favorables ;
- Modulation des débits de renouvellement d'air des locaux à occupation passagère (salles de réunions, formation...) par détection de présence et/ou sonde de CO2 ;
- Etanchéité des réseaux de classe B (à valider par essais pendant le chantier) ;
- Limitation des longueurs de gaines flexibles à 1,5ml pour le raccordement des bouches de soufflage et de reprise ;
- Isolation des gaines de soufflage ET de reprise par 25mm de laine de roche dans les locaux (y compris faux-plafond) ;
- Isolation des gaines de soufflage et de reprise par 50 mm de laine roche en extérieur et dans les locaux non chauffés. Protection du calorifuge par tôle aluminium ou inox.

Clapet coupe-feu aux normes CE munis de contacts de début et de fin de course. Les clapets devront être évolutifs (ajouts de ventouses et/ou de moteurs de réarmement).

7) Peinture :

Mise en peinture blanche satinée lessivable de tout le Rdj et zones archives Rdc.

8) Terrasse extérieure :

Création d'une terrasse extérieure en bois avec reprise du nivellement pour être accessible au niveau de sorties des portes fenêtre.

9) SSI – Catégorie B – Équipement d'Alarme de type 2B :

Le bâtiment sera équipé d'un Système de Sécurité Incendie (SSI) de catégorie B, comprenant un équipement d'alarme de type 2B, conforme à la réglementation en vigueur.

La centrale d'alarme sera implantée dans un local accessible et identifiable, conforme aux exigences réglementaires, et permettant l'intervention des services de secours et de maintenance.

L'installation devra prévoir une capacité suffisante ainsi qu'une réserve fonctionnelle permettant l'adaptation aux éventuelles évolutions du bâtiment.

Le SSI aura pour fonctions principales :

- La gestion des déclencheurs manuels d'alarme ;
- La diffusion de l'alarme générale d'évacuation par dispositifs sonores ;
- La réalisation des asservissements nécessaires à la mise en sécurité du bâtiment ;
- La possibilité d'effectuer un report d'information d'alarme vers le gestionnaire de la CPAM en charge de la sécurité incendie.

Les asservissements comprendront notamment, sans que cette liste soit exhaustive :

- Le déverrouillage des dispositifs de retenue des portes coupe-feu (ventouses) ;
- La mise en sécurité de l'ascenseur (rappel et immobilisation) ;
- L'arrêt des installations techniques concernées (CVC, le cas échéant).
- Etc…

ETAT EXISTANT

- **RENOIR (Pessicart) :**

Le site bâtiment RENIOIR se situe au siège de la Caisse Primaire d'Assurance Maladie des Alpes Maritimes se situe au 48 Av. Roi Robert Comté de Provence 06000 Nice :



Le bâtiment compte 2 niveaux (Rdc et Rdj) pour une surface SHOB totale de 3452 m². Le présent périmètre d'intervention concerne le Rdj en totalité et une partie du Rdc.

Les surfaces utiles concernées par les présents travaux indiqués dans le tableau des surfaces suivant :

NIVEAU	SHOB m²	SHON m²	SUB m²	SUN m²
RDC	1146	1056	597	0
RDJ	1100	1082	982	0
Toit Terrasse	1206	75	0	0
TOTAL	3452	2214	1579	0

Existant :

- Le Rdj est composé du réfectoire et des anciennes installations du restaurant d'entreprise (cuisine, laverie, bureaux)
- La partie du Rdc concerné par les présents travaux est composée d'anciens stockages alimentaires (et autres) ainsi que de 2 blocs de vestiaires/douches.

CONTRAINTES PARTICULIERES

Le bureau d'études doit estimer le temps de réalisation global des travaux et en déterminer le phasage pour satisfaire aux contraintes ci-dessous :

1) Contraintes vis-à-vis de l'existant et contraintes de continuité de service

Une partie du Rdc est dédié au CSE de la CPAM et sera toujours en activité lors des travaux.
Les travaux bruyants et poussiéreux devront être planifiés en dehors des heures d'ouverture.
La CPAM des Alpes Maritimes pourra autoriser le prestataire à travailler le week-end ou en soirée si nécessaire, le cas échéant.

2) Contrainte de phasage

La contrainte de continuité de service entraine un phasage des travaux en site occupé. Le maitre d'œuvre devra donc étudier le meilleur découpage possible des travaux en cherchant à éviter les interruptions de chantier.

3) Contraintes vis-à-vis de la sécurité du système d'information

Les obligations de discrétion définies au CCAP imposent toutes les dispositions pour garantir la sécurité du système d'information appliquées par la CPAM. Elles concernent les accès aux locaux sensibles ainsi que les mesures de protection des données de l'organisme contre la destruction, le vol ou la divulgation (locaux informatique sécurisés, salle d'archives, information médicales ou nominatives classifiées, documents de Direction, etc…).

4) Contraintes de Planning

Travaux à finir pour fin 2027.