SORBONNE UNIVERSITÉ



MISSION D'ASSISTANCE A MAITRISE D'OUVRAGE POUR UNE ETUDE DE FAISABILITE, DE PROGRAMMATION ET D'ESTIMATION FINANCIERE

PHASE 2 | Programme fonctionnel et technique détaillé

Spoon INGÉNIERIE

En partenariat avec

ITEC FLUIDES

[SEPTEMBRE 2026 | VERSION 2.3]

TABLE DES MATIERES

Sommaire des annexes 5

1 Cadrage général 6
1.1 Présentation de la cité de l'innovation 6
1.2 Objectifs de l'opération 6
1.3 Enveloppe financière allouée aux travaux 7
1.4 Calendrier de l'opération et phasage 7

2 Espaces à aménager 8
2.1 Implantations 8
2.1.1 RDC 9
2.1.2 R+5 10
2.2 Schéma de fonctionnement 11
2.2.1 RDC 11
2.2.2 R+5 11

3 Dossier de site 12
3.1 Site d'implantation 12
3.1.1 Localisation 12
3.1.2 Vues extérieures 13
3.1.3 Vues intérieures – Espaces de vie 14
3.2 État des lieux technique 15
3.2.1 Aménagements intérieurs existants 15
3.2.2 Lots techniques existants 16
3.3 Synthèse des contraintes 21
3.3.1 RDC 21
3.3.2 R+5 22
3.4 Performances feu des éléments de construction existants 23

4 Définition du besoin 24

5 Objectifs fonctionnels 25
5.1 Principes généraux 25
5.1.1 Aménagement de locaux de restauration 25
5.1.2 Marche en avant 26
5.1.3 Respect de la réglementation 26
5.2 Fonctions de la restauration 27
5.2.1 Comptoir en salle à manger 27
5.2.2 Espace traiteur (R+5) 27
5.2.3 Locaux support 29
5.2.4 Locaux sociaux et administratifs 29
5.2.5 Local traiteur (RDC) 30

5.3 Aménagements à prévoir 31
5.3.1 Locaux et surfaces aménagés 31
5.3.2 Besoin en équipements et aménagements 32

6 Objectifs techniques 35
6.1 Cloisonnement et revêtements – sols murs et plafonds 35
6.1.1 Cloisons 35
6.1.2 Revêtements des sols 36
6.1.3 Revêtements muraux 36
6.1.4 Plafond et faux-plafonds 37
6.2 Menuiseries intérieures 37
6.2.1 Portes 37
6.2.2 Quincailleries 37
6.3 Chauffage / Ventilation / Climatisation 38
6.3.1 Chauffage / Climatisation 38
6.3.2 Ventilation 38
6.4 Plomberie 39
6.5 Électricité 40
6.5.1 Courant fort 40
6.5.2 Courants faibles, GTB et SSI 40
6.6 Équipements de restauration 42
6.6.1 Normes 42
6.6.2 Conception des équipements 42
6.7 Aménagements menuisés 43
6.7.1 Valeur technique 43
6.7.2 Valeur esthétique 44
6.7.3 Matériaux nouveaux et procédés non traditionnels 44

7 Fiches espaces 45
7.1 Espace convives 46
7.2 Espace traiteur 48
7.3 Locaux support 57
7.4 Locaux sociaux et administratifs 63
7.5 Traiteur RDC 69

SOMMAIRE DES ANNEXES

Afin de compléter le présent programme, différentes annexes sont mises à disposition :

- Plans de niveaux du bâtiment
- Plans des attentes disponibles par niveau
- Étude de faisabilité
- Projet de laverie contiguë au local traiteur du RDC

1 CADRAGE GENERAL

1.1 PRESENTATION DE LA CITE DE L'INNOVATION

La Cité de l'innovation Sorbonne Université (CISU) promeut l'innovation et l'entrepreneuriat scientifiques au cœur du campus Pierre et Marie Curie. Elle permettra à des entreprises de recherche et de développement, créées dans les laboratoires de Sorbonne Université ou en lien avec ces derniers, de se développer dans des locaux dédiés.

La Cité de l'innovation apportera un enrichissement mutuel aux acteurs et actrices de Sorbonne Université. Les laboratoires bénéficieront de relations facilitées avec les entreprises qu'ils ont contribué à créer notamment à travers des chaires de recherche et des contrats. Les étudiantes et étudiants, de leur côté, profiteront des opportunités offertes par le pôle Pépite qui s'y installera ainsi que de nombreuses autres possibilités : stages, embauches ou créations d'entreprises.

La situation de la Cité de l'innovation est de ce point de vue unique, puisque c'est la première fois qu'une université inaugure un bâtiment de cette dimension, destiné à accueillir environ 700 personnes dans les espaces de travail et environ 2000 visiteurs dans les espaces publics.

1.2 OBJECTIFS DE L'OPERATION

Dans le cadre de l'opération principale de construction du bâtiment, les différents espaces de restauration sont livrés non aménagés. Des études préalables de définition du besoin ont été réalisées par l'agence Interface et des mesures conservatoires ont été anticipées dans le cadre des travaux initiaux.

Sorbonne Université souhaite maintenant engager les études de maitrise d'œuvre pour l'aménagement des espaces de restauration.

Une première opération d'aménagement des espaces de cafétéria et d'espace détente est actuellement en cours.

La seconde opération, objet du présent marché et relative à la restauration concerne les espaces traiteurs.

Les espaces de restauration, inclus dans la présente opération, comprennent :

- Un espace traiteur au 5e étage, avec une salle de restauration,
- Un espace traiteur au rez-de-chaussée,

Le présent document constitue le programme fonctionnel et technique détaillé des espaces de restauration. Il a pour objectif de mettre en évidence :

- Les objectifs généraux du projet,
- Le cadre réglementaire applicable,
- Les exigences fonctionnelles auxquelles devra répondre le projet,
- Les exigences techniques générales et spécifiques attendues des concepteurs.

1.3 ENVELOPPE FINANCIERE ALLOUEE AUX TRAVAUX

L'enveloppe financière HT allouée au projet est prévue comme suit :

Travaux	297 000 € HT
Equipements de restauration	93 000 € HT
Total opération HT	**390 000 € HT**

1.4 CALENDRIER DE L'OPERATION ET PHASAGE

L'opération pour réaliser les locaux traiteurs nécessite des interventions conséquentes. La mise en service de ces espaces est prévue pour le 1er trimestre 2028.

2 ESPACES A AMENAGER

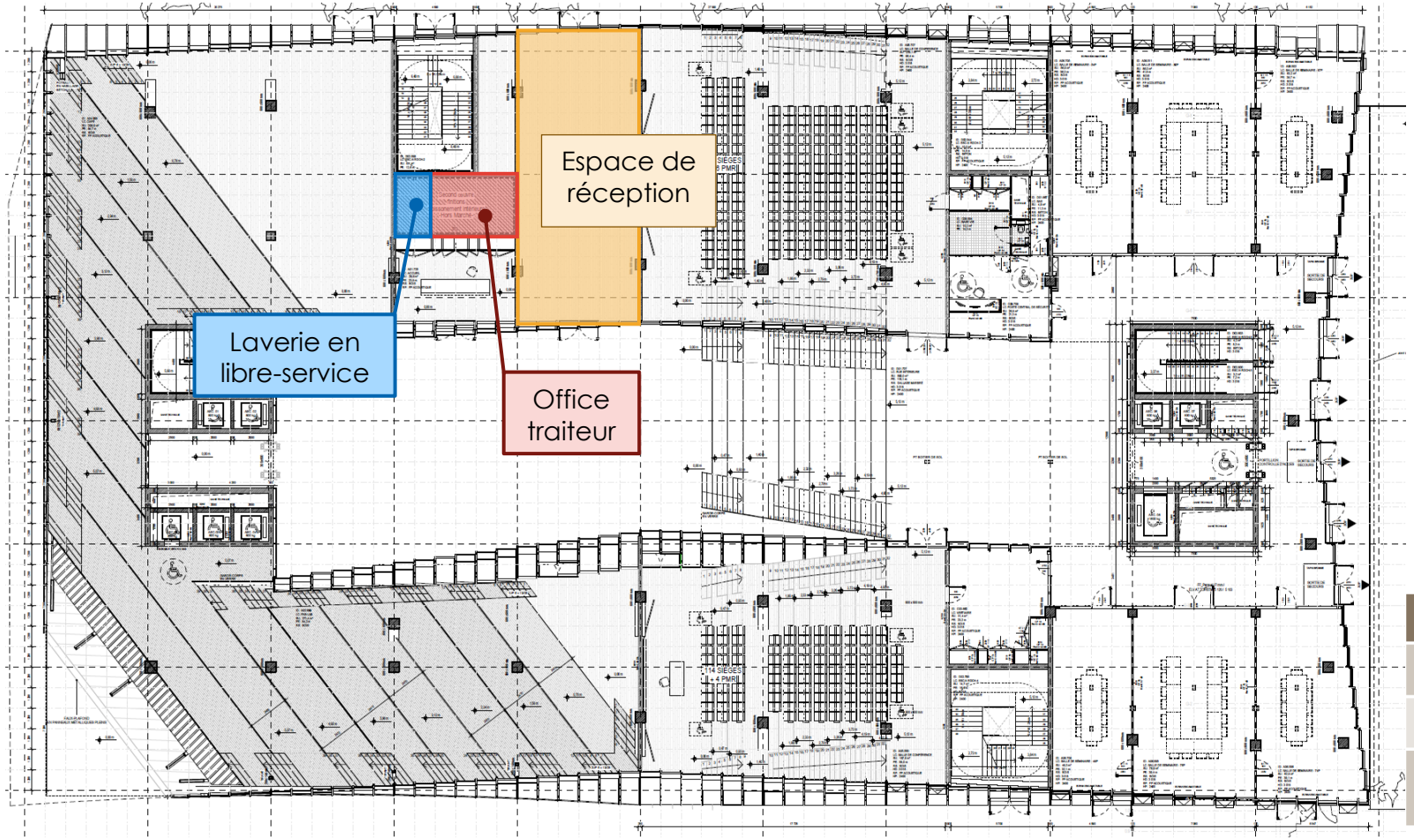
2.1 IMPLANTATIONS

Les différents espaces de restauration prévus dans la présente consultation, comprennent :

- Un espace traiteur, ainsi que les locaux sociaux et administratifs associés, au 5e étage,
- Un espaces traiteurs au rez-de-chaussée,

Les secteurs d'implantations prévus pour ces fonction sont détaillés dans les plans de principe ci-après.

2.1.1 RDC


Espace de réception
Laverie en libre-service
Office traiteur
Légende de zones
Espace de consommation déjà aménagé
Zone laissée brute, à aménager
Espace aménagé dans le cadre de la première tranche (hors opération)

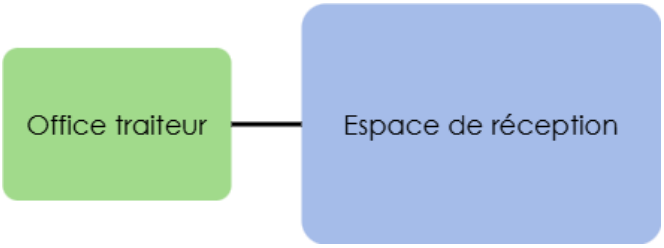
2.1.2 R+5



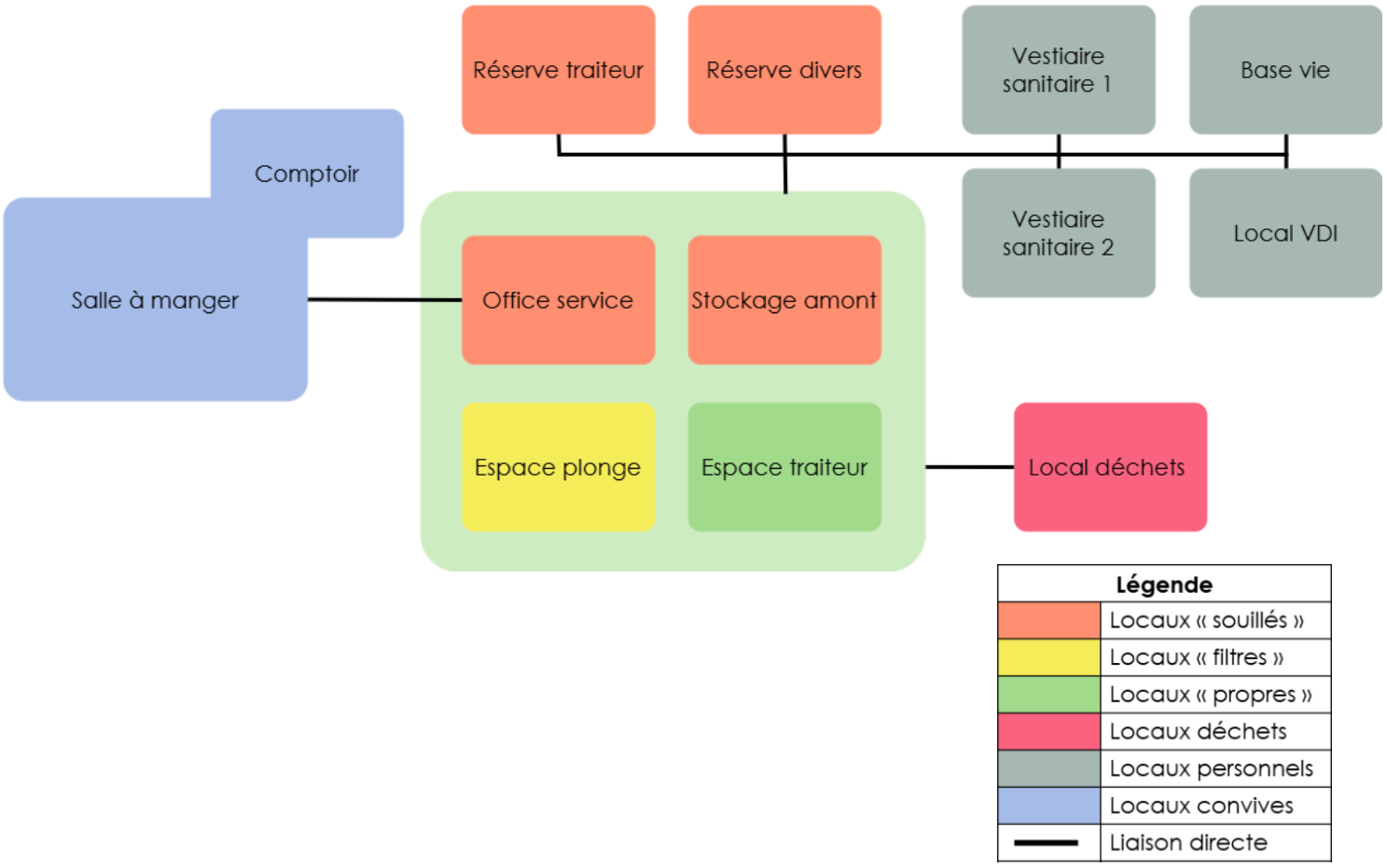
Légende des zones
Espace de consommation déjà aménagé
Zone laissée brute à aménager

2.2 SCHEMA DE FONCTIONNEMENT

2.2.1 RDC



2.2.2 R+5



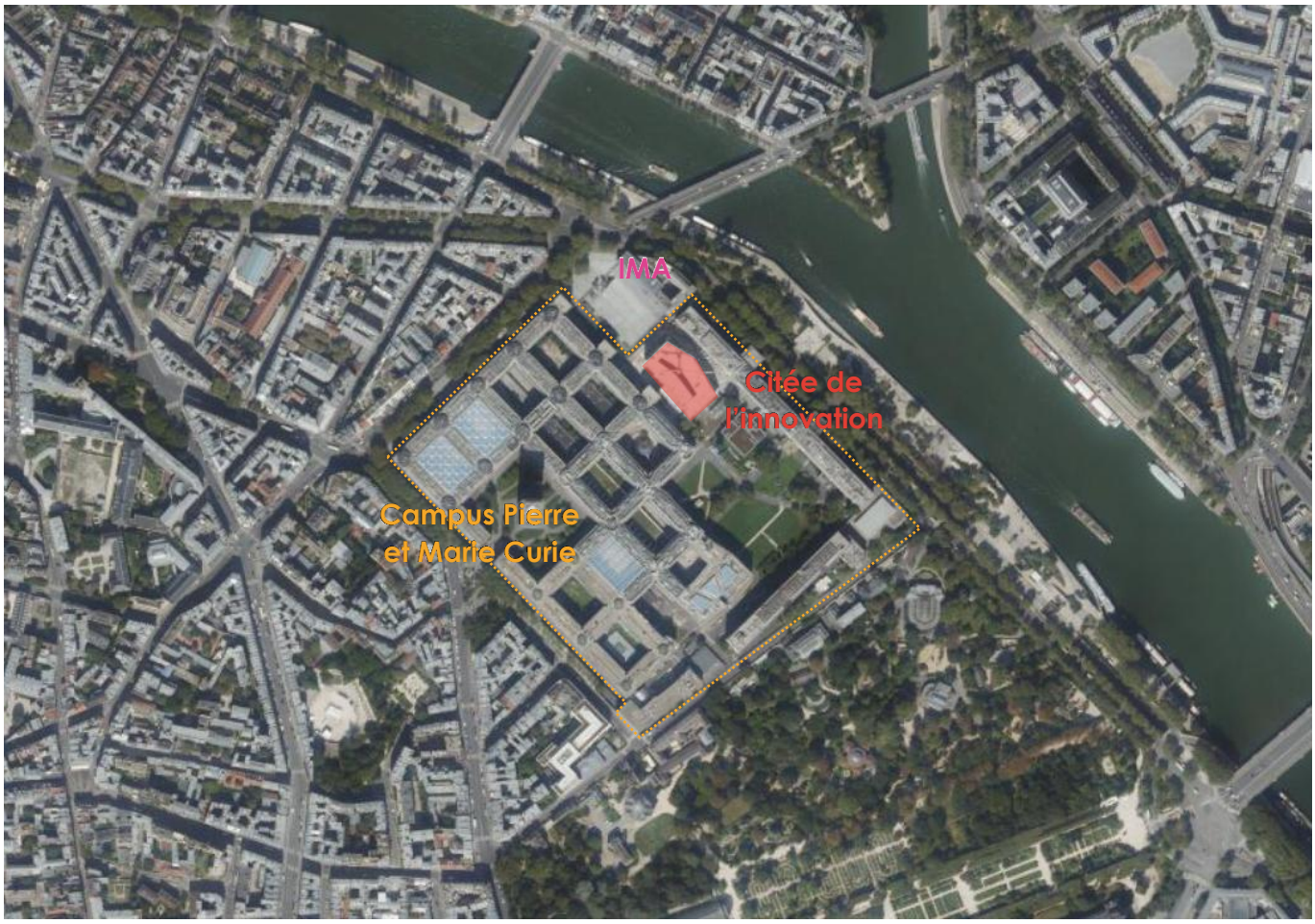
3 DOSSIER DE SITE

3.1 SITE D'IMPLANTATION

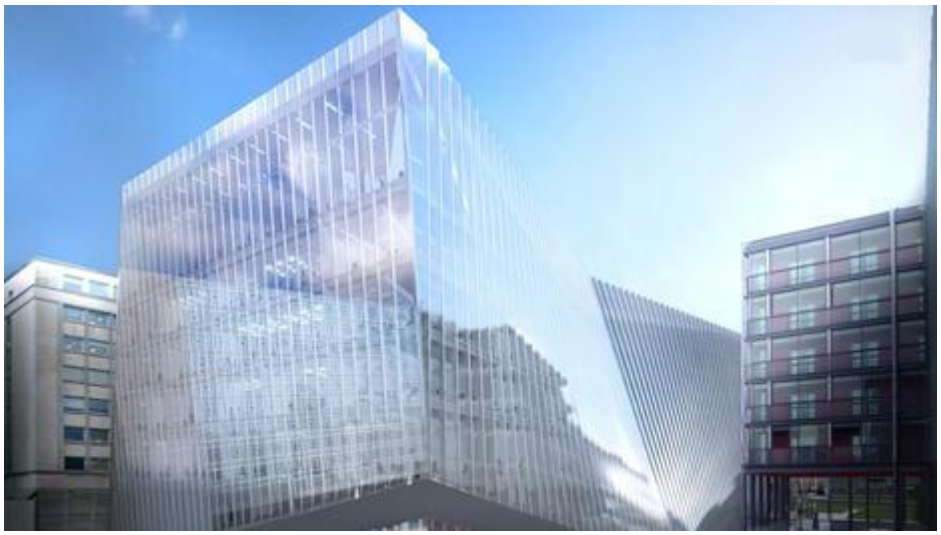
3.1.1 Localisation

L'opération est inscrite dans le périmètre du campus Pierre et Marie Curie de Sorbonne Université (anciennement campus Jussieu), dans le 5e arrondissement de Paris.

Le bâtiment de la Cité de l'innovation est implanté au nord du campus, à proximité notamment de l'Institut du monde arabe.



3.1.2 Vues extérieures







3.1.3 Vues intérieures – Espaces de vie





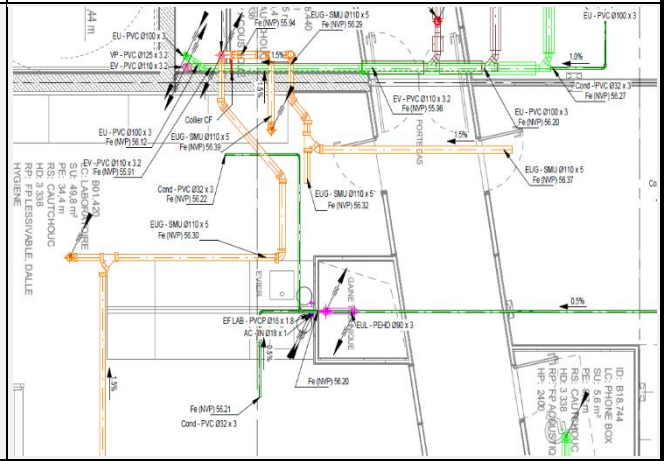


3.2 ÉTAT DES LIEUX TECHNIQUE

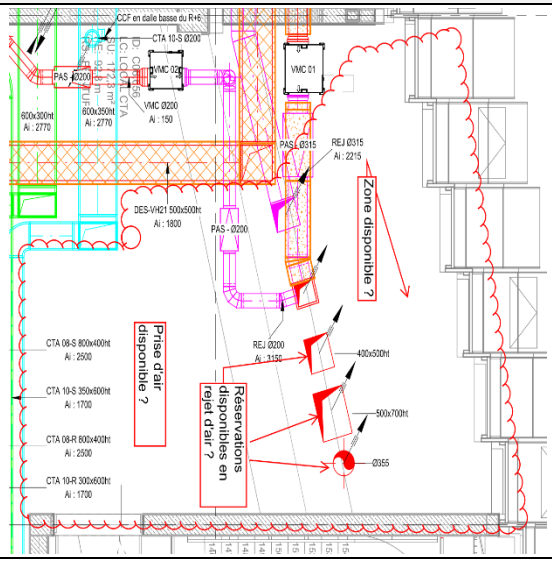
3.2.1 Aménagements intérieurs existants

Niveau	Secteur	Caractéristiques
RDC	Cafétéria	Sol : Parquet chêne massif Murs : Béton apparent Plafond : Métal perforé acoustique
	Espace arrière	Sol, murs et plafond : bruts Menuiseries : Portes bois
R+5	Salle à manger	Sol : Parquet chêne massif Murs : Béton apparent Plafond : Métal perforé acoustique Menuiseries : Portes vitrées Technique : Eclairage; SSI, chauffage; climatisation existants conservés
	Espace traiteur et réserves	Sol, murs et plafond : bruts Cloisons extérieures des secteurs : Plaques de ciment allégé coupe-feu 1 heure Menuiseries : Portes bois peintes coupe-feu ½ heure
	Locaux sociaux et administratifs	

3.2.2 Lots techniques existants

Lieu	Lot	Fluide concerné	Attente existantes à disposition / Raccordement prévu	Caractéristiques disponibles	Observations
Espace traiteur, espaces administratifs R+5	PB	Eau froide sanitaire	Attente Compteur EF sur GTB,	DN50 PVCP 7,812 m³/h 3 bars	
		Eau froide adoucie	Pas d'adoucisseur de prévu, production en local		
		Eau chaude	Pas d'attente de prévue, production en local		
		Evacuation	3 attentes EG au sol x3 (remise en température, préparation, stockage) 2 attentes EG en plafond du R+4	Fonte SMU + DN 110	

Lieu	Lot	Fluide concerné	Attente existantes à disposition / Raccordement prévu	Caractéristiques disponibles	Observations
	CFO	Alimentation	Présence d'une armoire électrique restaurant dans le local "entretien"	Puissance : 250 kW 2x(4x1x150) + 1x95 ALU	Puissance disponible pour l'espace traiteur est d'environ 245 kVA. Protections à installer dans l'armoire (6 rangées vides sont prévues et disponibles)
		Arrêt d'urgence	Arrêt d'urgence		Ajouter une bobine MX sur l'interrupteur général
	CFA	GTB		Raccordement sur la GTB à prévoir	
		VDI	Baie de brassage, pas de distribution secondaire		
		Eclairage de sécurité	BAES de prévus		Les éclairages de sécurité sont de type LSC (luminaire sur source centralisée en 220 V continue). Les LSC sont étanches IP66 IK10 dans les locaux de remise en température et locaux techniques de la zone traiteur. Les LSC non étanches IP43 IK07 sont répartis dans les sanitaires H/F et les salles de restaurant
		SSI	Détecteur incendie dans tous les locaux	Optique	Prévoir détecteur thermovélocimétrique dans les zones traiteur

Lieu	Lot	Fluide concerné	Attente existantes à disposition / Raccordement prévu	Caractéristiques disponibles	Observations
	CVC	Eau chaude	Attente eau chaude en LT du R+6 en acier sur vanne	140 kW - 6 m³/h Raccordement DN50 Régime : 70/50 °C	
		Eau glacée	Attente eau glacée en LT du R+6 en acier sur vanne	172 kW - 18,5 m³/h Raccordement DN80 Régime : 7/15 °C	
		Ventilation	Pas d'équipement de prévu	Zone disponible pour implanter les matériels de ventilation	

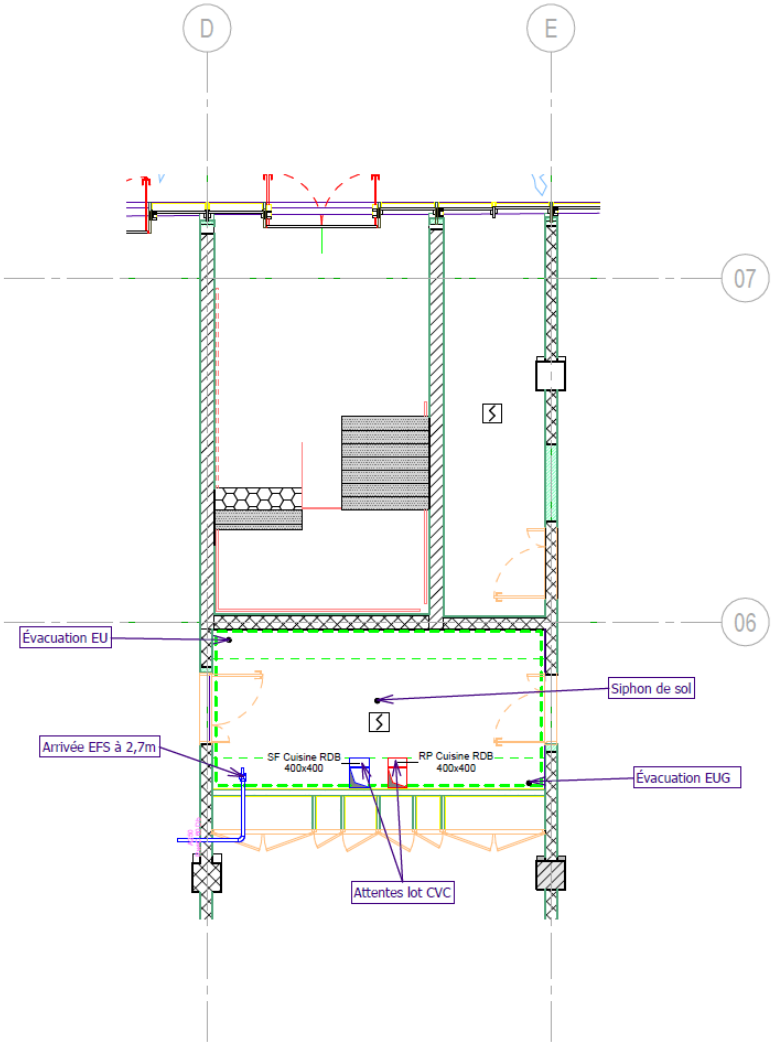
Lieu	Lot	Fluide concerné	Attente existantes à disposition / Raccordement prévu	Caractéristiques disponibles	Observations
Espace RDC – cafétéria / Espace arrière		Gros œuvre	Réservations de prévues en dalle haute du R+5	Stockage : Diam 355 Sanitaires : Diam 160 Soufflage CTA : 750x400 Extraction hotte :550x400 Extraction laverie : Diam 355 Extraction déchet : Diam 355	DEKRA : plancher haut R+5 : REI 90 cloison EI 60 qui domine sur la salle de restaurant (voir plan), les voiles en béton armé du noyau sont REI 90. les façades extérieures n'ont pas d'exigence de résistance au feu.
		Rejet d'air vicié	Réservations de prévues en dalle haute du R+6 pour le rejet d'air	500x600 600x800 Diam 400	
		Prise d'air neuf	Attente air neuf disponible sur gaine galvanisé au R+6	500x600	
	PB	Eau froide	Attente EF		
		Evacuation	Attente EU		
	CFO	Electricité (CFO)	Alimentation électrique espace café	25 kW	
	CFA	VDI	Présence de borne WIFI		

Lieu	Lot	Fluide concerné	Attente existantes à disposition / Raccordement prévu	Caractéristiques disponibles	Observations
		SSI	Présence de détecteurs incendie		
	CVC	Ventilation	Pas d'équipement de prévu, gaines en attentes entre le RdC et le R+6	Gaine d'extraction : 400x400 Gaine de soufflage 400x400	
		Evacuation	Attente évacuation	EU-PVC Diam 50	
	CFO	Prises électriques	2 prises ménage et 2 postes de travail		
	CFA	VDI	Présence de borne WIFI		
		SSI	Présence de détecteurs incendie		
	CVC	Ventilation	Soufflage / Extraction déjà réalisés	300 m^3/h en soufflage / extraction	
		Chauffage / rafraîchissement	Système par gainable déjà réalisé	2 gainables EC/EG	

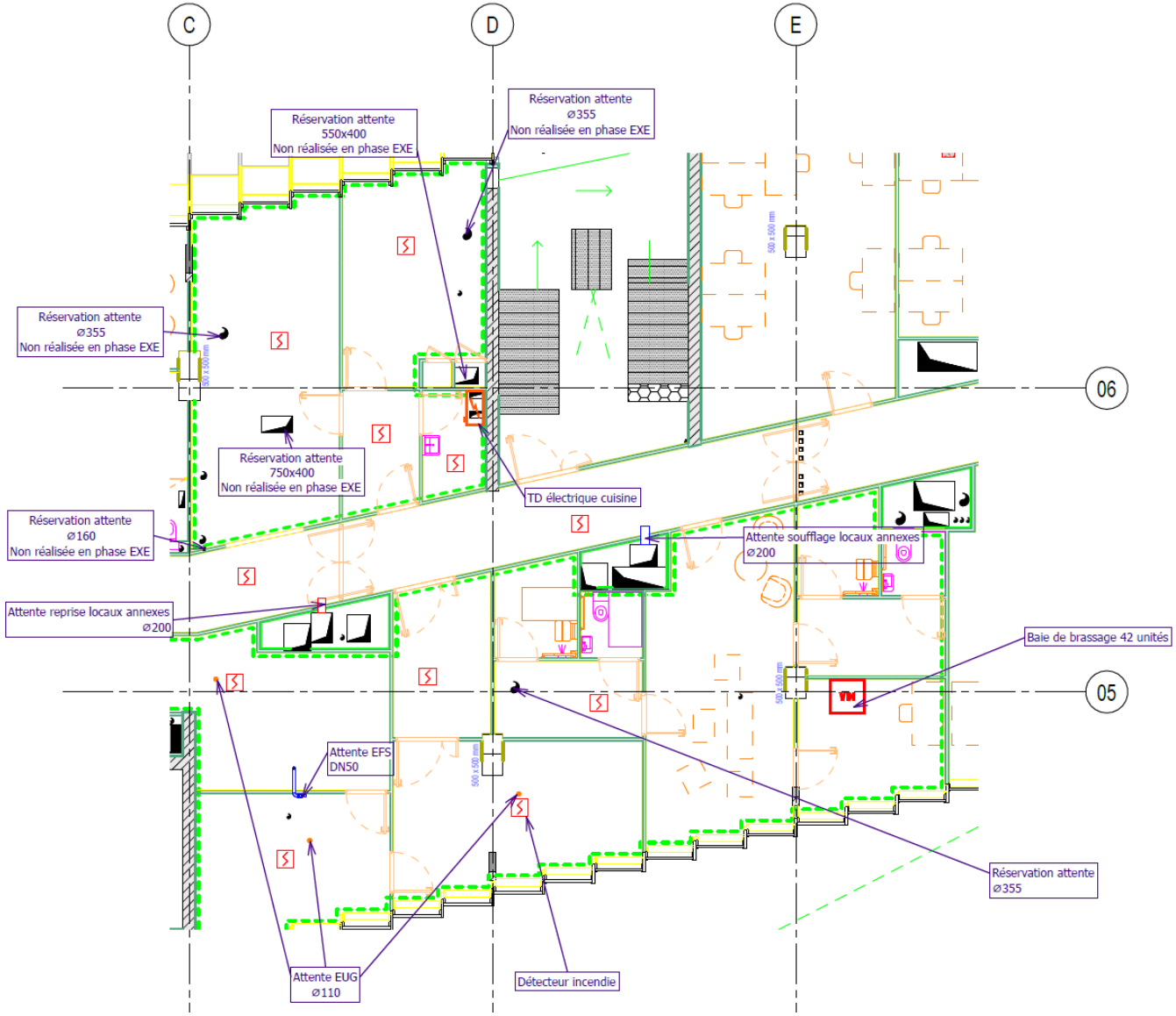
3.3 SYNTHESE DES CONTRAINTES

Au RDC, un projet de laverie attenante à l'office traiteur est en cours et se trouve en annexe de ce programme.

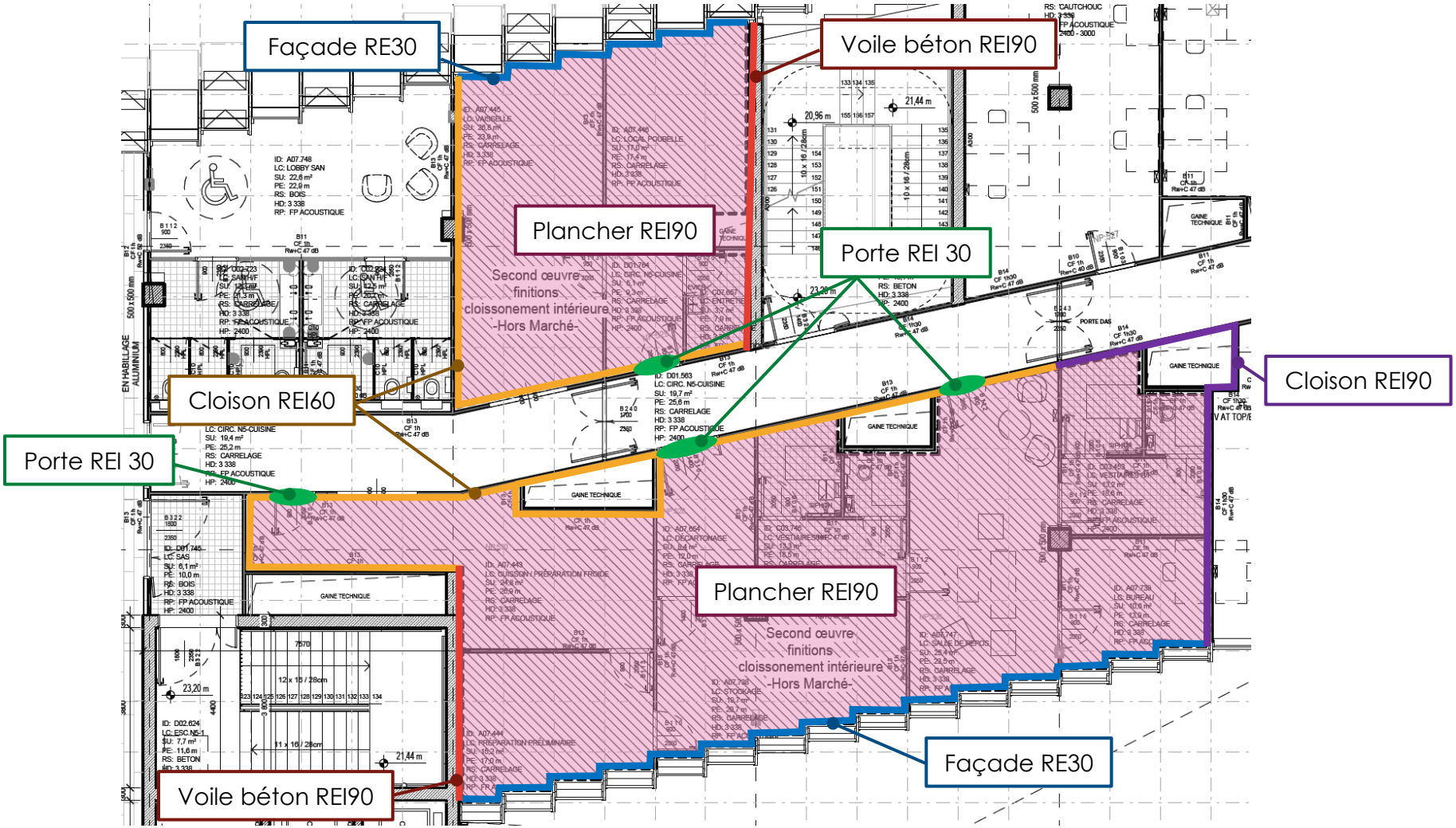
3.3.1 RDC



3.3.2 R+5


C
D
E
06
05
Réservation attente
550x400
Non réalisée en phase EXE
Réservation attente
Ø355
Non réalisée en phase EXE
Réservation attente
Ø355
Non réalisée en phase EXE
Réservation attente
750x400
Non réalisée en phase EXE
TD électrique cuisine
Réservation attente
Ø160
Non réalisée en phase EXE
Attente soufflage locaux annexes
Ø200
Attente reprise locaux annexes
Ø200
Baie de brassage 42 unités
Attente EFS
DN50
Réservation attente
Ø355
Attente EUG
Ø110
Détecteur incendie

3.4 PERFORMANCES FEU DES ELEMENTS DE CONSTRUCTION EXISTANTS



4 DEFINITION DU BESOIN

Deux locaux traiteurs seront prévus pour les prestations de traiteur liés à l'organisation d'événements à la CISU. Ces évènements peuvent être internes (Sorbonne ou locataires CISU) ou externe (mise en location).

Les deux espaces traiteurs sont indépendants dans leur fonctionnement.

Ces espaces seront ouverts aux prestataires extérieurs et seront modulaires pour permettre d'accueillir différents événement de cocktails ou de buffets selon les besoins des locataires de la citée de l'innovation.

En complément des prestation traiteur présentées ci-dessus, l'espace traiteur implanté au R+5 devra permettre d'assurer des prestations en service à table pour la salle à manger attenante.

Un comptoir de bar est prévu dans l'espace salle à manger.

5 OBJECTIFS FONCTIONNELS

5.1 PRINCIPES GENERAUX

5.1.1 Aménagement de locaux de restauration

Le principe de la **marche en avant** des denrées, de leur réception à leur distribution, devra impérativement être respecté.

Les locaux seront conçus et équipés afin de **minimiser les manutentions**. Pour cela, ils seront adaptés aux différents types de matériels de manutention, les circulations seront les plus aisées et directes, l'évacuation des produits souillés se fera le plus rapidement possible par des circuits dédiés.

Les denrées alimentaires, et notamment les produits nécessitant une réfrigération ou congélation, devront être stockées et manipulées dans des conditions de températures conformes à la réglementation en matière de conservation des aliments.

Les différents espaces présenteront des **conditions d'éclairage agréables et claires**. Ils seront particulièrement **aérés et tempérés**.

Les espaces de stockage de denrées comprendront un minimum d'équipements et installations techniques afin de **minimiser les risques de contamination croisée ou de souillage des produits**.

Les matériaux et les équipements utilisés pour la conception des locaux devront être conformes à la réglementation (plafonds, cloisons, revêtements muraux, rayonnages et sols imputrescibles, peintures alimentaires…). Les choix techniques devront toujours permettre de faciliter leur entretien en réduisant les manutentions multiples et les postures contraignantes.

L'aménagement devra permettre l'accessibilité des éléments techniques, en privilégiant le passage de l'ensemble des réseaux (hors assainissement) depuis le plafond (et intégrant un dispositif intrinsèque contre les chutes).

5.1.2 Marche en avant

Les locaux seront conçus et positionnés de manière à respecter le principe fondamental dit de la **« marche en avant ».**

Ce principe concerne les **conditions d'acheminement des produits** depuis les espaces de réception extérieurs jusqu'aux espaces de service des repas en harmonie avec les autres flux et circuits des espaces (déchets, personnels, matériels…).

Il repose sur **quatre directives fondamentales** :

- Les circuits des denrées ne doivent jamais croiser les circuits réservés au traitement des déchets,
- Les déchets doivent être éliminés en amont des différents secteurs de production,
- Les déchets doivent être acheminés vers l'extérieur depuis les locaux déchets différenciés et implantés à chaque secteur fonctionnel utile,
- Les circuits des personnels doivent rigoureusement respecter les sectorisations « propres » et « sales » de l'espace traiteur.

Outre le respect de ces règles essentielles, le projet devra faire preuve de cohérence notamment par l'optimisation des circulations et des dégagements permettant de minimiser les parcours d'une fonction à une autre au sein du bâtiment.

5.1.3 Respect de la réglementation

D'une manière générale, le projet d'aménagement des espaces de restauration devra être **conforme à la réglementation en vigueur** relative à cette catégorie d'établissements. Pour ce qui relève des informations relatives à la construction du bâtiment, il est renvoyé en particulier à la notice de sécurité du bâtiment et au DCE des travaux initiaux pour toute précision utile en la matière.

Cette réglementation concerne aussi bien les conditions de nettoyage des locaux ainsi que des différentes typologies de matériels et équipements de même que les conditions de fonctionnement et de sécurité au sein du bâtiment.

La conception des espaces de transformation et de stockage de denrées alimentaires sera conforme aux textes contenus dans le « **Paquet Hygiène** ».

Enfin, outre le respect des réglementations en matière d'hygiène et de santé, l'établissement sera parfaitement conforme aux textes en matière de réglementation du travail.

5.2 FONCTIONS DE LA RESTAURATION

5.2.1 Comptoir en salle à manger

Un espace comptoir double piste sera aménagé dans la salle à manger du restaurant.

Il sera équipé pour la conservation, la préparation et le service des boissons du restaurant : soft, cocktails… Le stockage sera intégré en dessous du bar, sans équipements à l'arrière du comptoir.

Cet espace permettra également l'encaissement des convives.

Le comptoir de bar, intégré à la salle à manger, devra constituer un **élément identitaire fort du restaurant**, en s'appuyant sur l'écriture architecturale du bâtiment existant. Le concepteur de cet élément prendra attache avec l'architecte du bâtiment pour faire valider son dessin.

5.2.2 Espace traiteur (R+5)

L'espace traiteur disposera de l'ensemble des espaces nécessaires pour la préparation de repas en respectant la marche en avant :

- Le stockage amont des préparations,
- L'espace traiteur pour la préparation des repas,
- L'office pour la préparation avant distribution,
- L'espace plonge,

L'ensemble de ces espaces formeront un local contigu qui respectera néanmoins les principes de la marche en avant et aura une cohérence vis-à-vis des flux.

Le **secteur de stockage amont** devra permettre la manutention, le contrôle et la mise en stock des diverse préparations utilisées pour les services. Il devra disposer des surfaces et des dégagements nécessaires pour la manutention des denrées et la circulation des personnels.

L'espace devra permettre le stockage des éléments suivants :

- Epicerie tampon, pour les denrées alimentaires non périssables (aliments secs et conditionnés en boites de conserve, boissons…), en armoire inox, le reste du stockage pouvant se faire en réserve traiteur
- Armoire froide positive (température cible : 3 °C).

Un système d'enregistrement et de traçabilité des températures d'armoire froide être intégré.

L'**espace traiteur** devra être équipé pour l'ensemble des opérations de préparations de prestations chaudes et froides. La logique d'implantation devra permettre une modularité d'organisation de l'espace selon la production opérée et un nettoyage plus aisé. Des espaces de stockage réfrigéré de proximité permettront de travailler de façon séquencée, dans le respect de la chaine du froid.

L'espace de remise en température devra être équipé du matériel nécessaire pour une ventilation et un traitement de l'air de qualité. Il permettra le raccordement des étuves des

prestataires, avec une extraction dédiée. Des équipements de petites cuisson de finition des prestataires (crêpières, toaster…) pourront être raccordé au besoin.

Cette espace ne comporte aucun équipement de cuisson installé, seulement des étuves apportés par le prestataire traiteur seront présents et constituent des équipements de remise en température.

La **zone office** permet au personnel de service de réaliser les opérations de préparations arrière pour les prestations traiteur. Elle permet le montage des chariots et des plateaux vers les différentes zones de distribution. Cette espace sera en lien direct avec l'espace traiteur et dans la continuité des équipements de remise en température.

Cet espace sera équipé pour le stockage (une armoire froide sera à prévoir) et la préparation des boissons (les machines à cafés seront prévues au marché du prestataire).

L'**espace plonge** sera implantée en périphérie de l'espace traiteur. Cette zone sera équipée du matériel nécessaire au nettoyage et à la désinfection de la batterie utilisée par les prestataires.

Les équipements de lavage veilleront à optimiser l'ergonomie et le confort de l'agent en charge de la plonge batterie.

L'aménagement des locaux traiteur devra contribuer à réduire le risque de chute de plain-pied (notamment les sols glissants et encombrés).

Les équipements permettront le respect des températures de maintien de préparations froides (+3 °C) et chaudes (+63 °C).

5.2.3 Locaux support

Le **réserve traiteur** à température ambiante permettra les stockage suivant à proximité du local traiteur :

- Matériel de stockage et de service des traiteurs lors des événements,
- Produits d'entretien, permettant le stockage dans les conditions adaptées aux risques chimiques.

Les équipements de stockage en hauteur ne devront pas générer d'opération de manutention les bras en hauteur pour les agents.

Les équipements de stockage « lourd » seront fixés afin d'éviter tout risque de renversement.

Ceux destinés au stockage des produits d'entretien seront équipés de bacs de rétention.

Le stockage de produits d'entretien dans un espace clos nécessite une ventilation stable et performante.

Un **local déchet** permettra le stockage dans des déchets générés par l'activité restauration au R+5 dans des conditions adaptées.

Les déchets fermentescibles seront stockés à température contrôlée (+12°C), dans un espace clos.

Enfin, une **réserve divers** sera mise à disposition avec un accès dédié. L'équipement de ce local est hors opération.

5.2.4 Locaux sociaux et administratifs

Les locaux sociaux et administratifs regroupent l'ensemble des espaces d'accompagnement nécessaires au fonctionnement des locaux de restauration n'entrant pas directement dans le process de production des repas :

- **Vestiaires et sanitaires femmes et hommes**,
- **Base vie**, permettant le repos des personnels durant leur journée de travail dans un espace lumineux et convivial ; cet espace pourra être utilisé par le personnel pour se restaurer, ainsi que pour les réunions et les formations ;
- **Local VDI**, permettant de sécuriser les baies VDI.

5.2.5 Local traiteur (RDC)

Cet espace indépendant permettra d'accueillir diverses prestations traiteur. Son aménagement devra privilégier la polyvalence et la modularité.

Les équipements mis à disposition permettront de stocker les préparations aux températures réglementaires (en dessous de +3°C ou au-dessus de +63 °C).

Le local disposera des dégagements nécessaires pour les équipements des prestataires traiteurs (stockage froid, étuves, …)

Les différentes fonctions et les équipements correspondants seront implantés de façon sectorisée au sein du local afin d'assurer une marche en avant autant que possible dans l'espace, et à défaut dans le temps.

5.3 AMENAGEMENTS A PREVOIR

5.3.1 Locaux et surfaces aménagés

Local	Surface cible	Niveau
Espaces convives		
Comptoir en salle à manger	PM	R+5
Espaces traiteur	**64 m²**	
Espace de stockage amont	7 m²	R+5
Espace traiteur	42 m²	R+5
Office service	9 m²	R+5
Espace plonge	7 m²	R+5
Locaux support	**54 m²**	
Réserve traiteur	27 m²	R+5
Réserve divers	21 m²	R+5
Local déchets	5 m²	R+5
Locaux sociaux et administratifs	**62 m²**	
Base vie	35 m²	R+5
Vestiaires - Sanitaires 1	13 m²	R+5
Vestiaires - Sanitaires 2	13 m²	R+5
Local VDI	3 m²	R+5
Traiteur RDC	**16 m²**	
Office traiteur	16 m²	RDC

5.3.2 Besoin en équipements et aménagements

Equipement	Qté	Unité
ESPACE CONVIVES		
COMPTOIR BAR		
Desserte de bar GROUPE logé, 2 portes vitrées, extérieur Skin-plate gris anthracite, 225 btes de 30cl	1	U
Groupe pour production d'eau (froide, ambiant) 45L/h	1	U
Robinet mitigeur à commande électronique, débit 3 litre/minute	1	U
Evier inox satiné 380*440*190 + Mitigeur ht 292 chromé	1	U
Machine à glaçons encastrable, façade inox - Capacité de production : 10kg/24h - Réserve de glaçons : 8 kg	1	U
ESPACE TRAITEUR		
ESPACE DE STOCKAGE AMONT		
Désinsectiseur mural électrique 40 W, surface protégée 50 m2	1	U
Armoire froide positive monocoque GN2/1 Inox 1 porte, GROUPE logé GAZ R290	2	U
Armoire haute de rangement avec portes coulissantes avec clef - L.1200	1	U
ESPACE TRAITEUR		
Porte-sac poubelle à pince pour sacs 100 Lt.	1	U
Armoire froide positive monocoque GN2/1 Inox 1 porte, GROUPE logé GAZ R290	1	U
Table Inox TS 15N mobile centrale - L.1500	2	U
Lave-mains à commande fémorale avec dosseret et corbeille TS 2000N	1	U
Meuble neutre à portes coulissantes avec dosseret - L.1800	1	U
Meuble neutre à portes coulissantes avec dosseret - L.2400	1	U
Armoire de stérilisation 1 porte, 15 couteaux, avec barre aimantée	1	U
Etagère murale à plateau inox 1 niveau L. 1000	1	U
Hotte adossée - ht 530 - pr 1240 - double flux	1	U
OFFICE SERVICE		
Armoire froide positive monocoque GN2/1 Inox 1 porte, GROUPE logé GAZ R290	2	U
Meuble neutre à portes coulissantes avec dosseret - L.1400	1	U
Table du chef inox TS 15N avec robinet sur piètement à dosseret bac à gauche avec étagère basse - L.1200	1	U
Machine à glaçons encastrable, façade inox - Capacité de production : 10kg/24h - Réserve de glaçons : 8 kg	1	U
Lave-mains à commande fémorale avec dosseret et corbeille TS 2000N	1	U
Porte-sac poubelle à pince pour sacs 100 Lt.	1	U
ESPACE PLONGE		
Chariot de service avec 1 Arceau, 2 plateaux, 800*530 mm	1	U
Trou vide déchets avec collerette antichoc en saillie	1	U

Equipement	Qté	Unité
Adoucisseur eau froide volumétrique électronique et son support mobile taille 1	1	U
Douchette EC/EF de prélavage monotrou pour tables d'entrée machine	1	U
Table d'entrée machine lisse avec bac L 1,15m	1	U
Poste de désinfection mural	1	U
LOCAUX SUPPORTS		
RESERVE TRAITEUR		
Rayonnage à Clayette polypropylène 4 niveaux - Prof. 500	5,6	ml
Armoire pour produits d'entretien et balais - 2 portes avec séparation verticale	1	U
LOCAL DECHETS		
Désinsectiseur mural électrique 40 W, surface protégée 50 m2	1	U
Poste de désinfection mural	1	U
Refroidisseur de poubelle GROUPE logé, 1 portes, 1 containers de 240 L. Extérieur et intérieur inox - Avec clapet de chargement	1	U
LOCAUX SOCIAUX ET ADMINISTRATIFS		
BASE VIE		
Evier inox satiné 380x440x190 + Mitigeur ht 292 chromé	1	U
Micro-ondes encastrable 750 W Inox	2	U
Fontaine à eaux	1	U
Réfrigérateur ménager	1	U
Meuble bas menuisé avec porte et plateau en stratifié et plinthe inox - Petite crédence en périphérie	1	Ens
VESTIAIRES - SANITAIRES 1		
Casier vestiaire industrie salissante 1 porte - sur pieds + Coiffe inclinée	2	U
Lave-mains à commande fémorale avec dosseret et corbeille TS 2000N	1	U
VESTIAIRES - SANITAIRES 2		
Casier vestiaire industrie salissante 1 porte - sur pieds + Coiffe inclinée	2	U
Lave-mains à commande fémorale avec dosseret et corbeille TS 2000N	1	U
OFFICE TRAITEUR		
OFFICE TRAITEUR - RDC		
Table du chef inox TS 15N avec robinet sur piètement à dosseret bac à gauche avec étagère basse - L.1200	1	U
Robinet mitigeur à commande électronique, débit 3 litre/minute	1	U
Machine à glaçons creux avec cabine de stockage, production 33 Kg/24h, stockage 12 Kg, groupe à air, R290	1	U
Adoucisseur eau froide volumétrique électronique et son support mobile taille 1	1	U
Meuble neutre à portes coulissantes avec dosseret - L.1600	2	U
Armoire froide positive monocoque EMBOUTIE GN2/1 Inox 1 porte, GROUPE logé GAZ R290	2	U

Equipement	Qté	Unité
Rayonnage à Clayette polypropylène 4 niveaux - Prof. 500	1	ml
Poste de désinfection mural	1	U
Désinsectiseur mural électrique 40 W, surface protégée 50 m2	1	U
Meuble neutre à portes coulissantes avec dosseret - L.1000	1	U
Hotte adossée - ht 530 - pr 1240 - double flux	1	U

6 OBJECTIFS TECHNIQUES

6.1 CLOISONNEMENT ET REVETEMENTS – SOLS MURS ET PLAFONDS

6.1.1 Cloisons

Concernant les dispositifs de cloisonnement, les solutions retenues devront satisfaire les exigences suivantes :

- Permettre des modifications faciles de la distribution des locaux ;
- Satisfaire les règlements en vigueur (tenue au feu, isolation phonique) ;
- Permettre les possibilités de fixation d'éléments courants, en tous points sans intégration de renforts ;
- Être résistantes aux chocs (dans les zones de passage notamment) ;
- Être insensibles à l'humidité en partie basse, y compris par capillarité lors du nettoyage des sols à grande eau.

Le choix des cloisons doit être fait en cohérence avec la déformabilité de leur support (afin d'éviter la fissuration).

Les angles saillants des cloisons devront être traités sur toute leur hauteur de façon à les protéger contre les chocs. Le traitement des angles devra être intégré à la cloison sans qu'il soit nécessairement apparent (exemple : cornières métalliques ou PVC vissées non apparentes).

Les circulations disposeront d'un traitement mural comportant un revêtement de haute résistance ne nécessitant pas d'entretien spécifique jusqu'à une hauteur de 1,60 m.

Les locaux humides (sanitaires, locaux entretien, …) disposeront de cloisons et de revêtement muraux adaptées (exemple : maçonnerie + carrelage).

Ces cloisons seront adaptées au degré d'hygrométrie et aux températures des espaces de production.

Les cloisons vitrées seront équipées d'un vitrage de haute résistance (de type « Stadip » ou « Sécurit » ou équivalent).

Les châssis vitrés dans les cloisons seront également pare-flammes de degré ½ heure.

L'éclairage naturel devra être privilégié dans l'ensemble des zones de travail (en premier ou second jour), ainsi un maximum de vitrage en châssis alu fixe sera prévu entre les différents locaux de l'espace traiteur.

Sur le plan de la maintenance, ces cloisons et tous les équipements annexes (quincaillerie, trappes, prises électriques…) seront conçues en tenant compte de la forte sollicitation des locaux : lavage à grands eaux, passages de chariots de manutention, etc.

6.1.2 Revêtements des sols

Les revêtements de sols étant particulièrement sollicités, ils devront être particulièrement résistants aux poinçonnements et aux techniques d'entretien et de nettoyage, d'un point de vue mécanique et chimique. Cette exigence concernera uniquement les locaux de production dont l'aménagement est prévu dans le cadre de cette opération.

Le traitement des planchers sera déterminé en tenant compte :

- De la nature des revêtements de sols et de leur mode de pose agréé ;
- Des contraintes dues à l'isolement acoustique requis, notamment vis-à -vis des espaces de bureaux sous l'espace traiteur (bruits de choc) ;
- Du mode de réalisation des ouvrages et des tolérances admissibles pour permettre la bonne exécution des ouvrages attenants.

Ils seront adaptés au roulement de chariots ou de matériel parfois encombrant et lourd. Les revêtements de sols devront être faciles d'entretien adapté à l'activité du local. Le choix de ces revêtements sera étudié afin d'homogénéiser par zone et ainsi de faciliter leur nettoyage.

Des plinthes à gorges seront systématiquement prévues dans les locaux métier.

D'une manière générale, les locaux de production et locaux humides recevront des sols en carrelage ou en résine dont le classement UPEC et classement de la glissance seront adaptés à leur usage (à étudier selon nature des sols existants et capacité de charge d'exploitation).

Les joints de carrelage seront lisses et arasés par rapport à la surface du carrelage.

Dans les locaux de production une pente de sol sera prévue. Celle-ci sera comprise entre 1 et 2 %. Elle sera proche de 0% pour les surfaces supportant des matériels de restauration dédiés au stockage (chambres froides, études et armoires froides). Cette exigence sera à étudier en fonction de la portance des planchers existants.

6.1.3 Revêtements muraux

Les revêtements muraux devront être faciles d'entretien et adaptés à l'activité du local. Dans les locaux de production et les espaces sanitaires, les revêtements devront être lavables ; il s'agira de faïences en grès cérame.

Les murs des circulations et locaux de production, stockage de denrées seront équipés de protection murale contre les chocs (lisses de protection). Les angles seront protégés par des potelets dont la conception et implantation ne devra pas nuire à la manutention. Les revêtements situés dans la périphérie de ces potelets devront pouvoir être nettoyés facilement.

6.1.4 Plafond et faux-plafonds

La nature des plafonds sera définie sur la base des exigences de maintenance et entretien ainsi que par rapport aux besoins de fonctionnement notamment en matière de confort acoustique. Les matériaux et solutions proposées seront conformes aux objectifs de performance acoustique par type de local.

Pour tous les espaces de préparation, un plafond suspendu sera prévu, et constitué d'une ossature apparente et de dalles minérales « hygiène » en laine de verre haute densité, imputrescible.

Quelle que soit la solution proposée, la conception des plafonds devra permettre un accès facile à toutes les parties cachées y-compris réseaux en vue de l'entretien et de la maintenance. Aucun réseau ou équipement nécessitant un entretien ou remplacement ne sera prévu dans les plénums si le plafond n'est pas démontable.

L'aspect architectural des faux plafonds, qui sont visibles depuis les locaux nobles et les espaces de réception en terrasse, ou depuis l'extérieur compte tenu des surfaces importantes de vitrage, fera l'objet d'une attention particulière, en particulier le traitement en périphérie côté façades des rives ou soffites.

6.2 MENUISERIES INTERIEURES

6.2.1 Portes

Le débattement des portes sera étudié pour ne pas empiéter sur les largeurs disponibles des unités de passage.

Les portes en va-et-vient sont constituées et installées de façon que toute personne soit protégée des risques de pincement ou d'écrasement.

Dans les locaux traiteur, tous les types de portes seront équipés de plaques de propreté de grandes dimensions et, en partie basse, de plinthes coup de pied d'une hauteur de 0,25 m environ, ainsi que des butées solides et solidement fixées. Ces portes disposeront également de la possibilité de voir à travers à hauteur de vue. À l'instar des autres équipements constitutifs, les portes devront également résister aux chocs et lavages à grandes eaux.

Les portes disposeront d'une plaque de signalétique renseignant leur fonction, sur la base du modèle de signalétique déjà déployé dans le bâtiment.

Les portes donnant sur les circulations communes du bâtiment seront coupe-feu ½ heure.

6.2.2 Quincailleries

Toutes les serrures « de sûreté », devront entrer dans le cadre de l'organigramme à établir en lien avec le maître d'ouvrage sur la base de l'organigramme de clé existant.

Les huisseries métalliques disposeront d'un traitement anticorrosion.

Des butoirs pour toutes les portes seront prévus. Dans les locaux de production, ces butoirs ne constitueront pas un obstacle à la circulation des chariots.

Des sélecteurs de fermeture des vantaux à prévoir sur les portes doubles.

6.3 CHAUFFAGE / VENTILATION / CLIMATISATION

Les réseaux des espaces de l'office traiteur du R+5 seront complétés et remaniés à partir de l'existant. Les réseaux devenus inutiles seront déposés entièrement et soigneusement.

6.3.1 Chauffage / Climatisation

La production d'eau chaude et d'eau glacée du site est assurée par des sous-stations raccordées aux réseaux urbains.

- Régime température d'eau chaude 70/50 °C
- Régime température d'eau glacée 7/15 °C

Des attentes sont mises à disposition au R+6, puissance disponible suivant tableau 2.2.2.

Les locaux de production seront chauffés à 19 °C et rafraîchis à 28 °C en été via le système de traitement d'air.

Les autres locaux seront chauffés soit par radiateur, soit par traitement d'air.

6.3.2 Ventilation

Les installations de ventilation ont pour objectif principal d'assurer l'extraction efficace des polluants générés par l'activité traiteur, notamment les fumées, graisses, vapeurs et odeurs, tout en garantissant le confort thermique et sanitaire du personnel. L'espace traiteur devra être maintenue en dépression par rapport aux locaux adjacents afin d'éviter toute propagation des nuisances.

Les zones de préparation seront équipées de hottes professionnelles tout inox dimensionnées en fonction des équipements installés. Les réseaux d'extraction devront être indépendants des autres ventilations du bâtiment et réalisés en matériaux adaptés aux ambiances grasses. Des dispositifs de filtration et de récupération des graisses seront prévus afin de limiter l'encrassement des réseaux et de garantir la sécurité incendie. Les gaines seront équipées de trappes de visite.

Un système de compensation d'air permettra de réintroduire un volume d'air neuf équivalent aux débits extraits. La diffusion de cet air devra être étudiée de manière à éviter les courants d'air en zone de travail et à préserver le confort des opérateurs. L'air neuf pourra être tempéré si nécessaire. La compensation devra répondre aux exigences de filtration pour l'espace traiteur.

Les installations de ventilation devront être compatibles avec les exigences de sécurité incendie de l'établissement, notamment en cas de traversée de zones à risques. Les dispositifs d'arrêt d'urgence et les interfaces avec le système de désenfumage du bâtiment devront être intégrés dès la conception.

L'activité des locaux traiteurs par le fonctionnement même des matériels est source d'un certain nombre de nuisances qu'il sera nécessaire d'éliminer pour maintenir les conditions de confort, d'hygiène et de sécurité prévues par la réglementation, aussi bien pour le personnel, que pour la préservation des aliments.

Dans une logique de performance énergétique, la maîtrise d'œuvre pourra proposer un dispositif de récupération d'énergie sur l'air extrait (échangeur, boucle thermodynamique ou solution équivalente), sous réserve de compatibilité avec les contraintes d'hygiène et de sécurité incendie propres aux cuisines professionnelles et objectifs de coûts de travaux de l'opération.

Toute solution proposée devra ainsi faire l'objet d'une analyse technico-économique, incluant à minima une estimation des gains énergétiques attendus, des coûts d'investissement et de maintenance, ainsi qu'un temps de retour sur investissement, afin de permettre au maître d'ouvrage d'arbitrer sur son opportunité. Les dispositifs envisagés devront impérativement être compatibles avec les contraintes d'exploitation des cuisines professionnelles, et notamment permettre le nettoyage régulier des réseaux d'extraction gras sans dégradation des performances ni surcoûts de maintenance excessifs.

Chaque zone devra pouvoir fonctionner de manière indépendante, des commandes locales permettront ce fonctionnement.

Ces équipements devront être facilement accessibles pour l'entretien et la maintenance.

6.4 PLOMBERIE

Les installations de plomberie ont pour objectif d'assurer une alimentation fiable et continue en eau froide et en eau chaude sanitaire pour l'ensemble des usages de l'espace traiteur. La production d'eau chaude sanitaire pourra être centralisée ou locale selon les contraintes du projet et devra être dimensionnée pour répondre aux pics d'utilisation.

Les réseaux de distribution desserviront l'ensemble des équipements de restauration, notamment les plonges, laveries, ainsi que les postes de nettoyage. Les matériaux employés devront être compatibles avec un usage alimentaire et conformes aux normes sanitaires en vigueur. Des dispositifs de protection contre les retours d'eau seront systématiquement mis en place.

L'évacuation des eaux usées et des eaux vannes sera réalisée conformément aux prescriptions réglementaires en fonte SMU+. Le bac à graisse est existant. Ces équipements devront être facilement accessibles pour l'entretien et la maintenance.

Les locaux devront être livrés équipés des extincteurs et moyens de lutte contre l'incendie adaptés aux risques et aux activités de cuisine professionnelle (feux de graisses, équipements électriques, zones de stockage, etc.), en cohérence avec les prescriptions du SSI et les recommandations du CSSI du site.

Les plans d'intervention et plans d'évacuation existants devront être mis à jour afin d'intégrer la nouvelle organisation des locaux, les cheminements modifiés et l'implantation des nouveaux moyens de secours.

6.5 ÉLECTRICITE

6.5.1 Courant fort

Les installations de courants forts devront permettre l'alimentation sécurisée, continue et adaptée de l'ensemble des équipements de l'espace traiteur. Un tableau électrique dédié à l'espace traiteur est mis à disposition suivant le tableau 2.2.2. La puissance installée sera déterminée à partir du bilan prévisionnel des équipements de restauration, en intégrant les besoins futurs éventuels.

La distribution électrique sera organisée par zones fonctionnelles, avec des circuits spécialisés pour les équipements de remise en température, de production de froid, de laverie et les équipements de ventilation. Les protections électriques devront être adaptées aux contraintes spécifiques des locaux traiteur, notamment en matière d'humidité, de nettoyage et de continuité de service.

L'éclairage type LED devra assurer des niveaux d'éclairement conformes à la réglementation en vigueur, avec un éclairage renforcé au droit des postes de travail. Les luminaires seront choisis pour leur résistance aux ambiances humides et grasses, ainsi que pour leur facilité de nettoyage.

Les dispositifs de sécurité comprendront notamment les arrêts d'urgence des équipements de remise en température, l'éclairage de sécurité réglementaire pour les ERP, ainsi qu'une mise à la terre et des liaisons équipotentielles renforcées.

6.5.2 Courants faibles, GTB et SSI

Les installations de courants faibles devront permettre l'intégration, la supervision et la sécurité des équipements techniques de l'espace traiteur au sein des systèmes existants du site.

6.5.2.1 Gestion technique du bâtiment (GTB)

Les équipements de ventilation et de traitement d'air devront être raccordés à la gestion technique du bâtiment (GTB) existante du site.

L'ensemble des équipements nécessitant une supervision, une commande ou un suivi d'exploitation devra être intégré à la GTB existante, y compris les équipements non explicitement mentionnés.

À ce titre, il est prévu à minima :

- 20 points de données par centrale de traitement d'air (CTA),
- 5 points de données par extracteur.

Ces points comprendront notamment les états de fonctionnement, défauts, commandes, mesures et comptages nécessaires à l'exploitation et à la maintenance des installations. Le détail

précis des points sera défini par la maîtrise d'œuvre, en cohérence avec le standard GTB et les prescriptions de l'exploitant du site.

Les automates, interfaces de communication, réseaux et équipements nécessaires au raccordement à la GTB devront être prévus, en coordination avec les services techniques du site.

6.5.2.2 Système de sécurité incendie (SSI)

Le projet impliquera une adaptation du système de sécurité incendie existant, réalisée en collaboration étroite avec le coordonnateur du système de sécurité incendie (CSSI) du site.

Les détecteurs existants en zones de préparation devront être adaptés aux contraintes d'exploitation. À ce titre, les têtes optiques seront remplacées par des détecteurs thermovélocimétriques, mieux adaptés aux ambiances de remise en température / Laverie et limitant les déclenchements intempestifs.

Les modifications du SSI devront garantir la conformité réglementaire de l'établissement et la cohérence avec l'architecture existante du système.

6.5.2.3 Éclairage de sécurité

L'éclairage de sécurité existant devra être adapté et complété en fonction du nouveau cloisonnement et de la nouvelle organisation des locaux. Les niveaux de sécurité, les cheminements d'évacuation et les dégagements devront rester conformes à la réglementation ERP en vigueur.

6.5.2.4 Informatique

Un complément de prises de communication RJ45 catégorie 6A sera prévu afin de répondre aux besoins des équipements techniques et d'exploitation. Ces prises seront raccordées à la baie de brassage existante des niveaux mise à disposition sur le site, en cohérence avec l'architecture informatique existante.

La baie de courants faibles existante au R+5, actuellement en activité, est présente dans le bureau. Son positionnement et sa capacité pourront être optimisés dans le cadre des travaux, en fonction des contraintes d'aménagement et des possibilités techniques du site.

Cette baie devra être maintenue en fonctionnement pendant les travaux dans la mesure du possible, ou faire l'objet de dispositions provisoires adaptées, et devra être protégée contre les chocs, poussières et nuisances de chantier afin d'assurer la continuité de service.

6.6 ÉQUIPEMENTS DE RESTAURATION

6.6.1 Normes

Les machines et appareils proposés doivent répondre à la norme de fabrication AFNOR : « Appareils agro-alimentaires. Règles de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation » ou être porteurs de la marque « NF Hygiène alimentaire » ou avoir reçu l'avis de conformité LERPAC (Laboratoire d'études et de recherches pour l'alimentation collective).

Ils sont conformes aux normes européennes (CE).

6.6.2 Conception des équipements

D'une manière générale, les surfaces et leurs raccordements doivent être lisses, sans rugosité ni anfractuosité pouvant abriter des matières organiques.

Toutes les surfaces doivent être facilement nettoyables. Pour cela, elles doivent être facilement accessibles, soit directement, soit après enlèvement de parties qualifiées de « facilement démontables » (par une seule personne sans utilisation d'outils).

Tout liquide doit pouvoir s'écouler vers l'extérieur sans rencontrer d'obstacle ou doit pouvoir être récupéré, s'il s'infiltre, dans un tiroir facilement accessible (fours, plaques, etc.).

Tout recoin pouvant accumuler des déchets doit donc être évité.

Les plans de travail ont une hauteur de 0,90 m, leur piétement, s'il existe, doit permettre de placer les membres inférieurs (Norme AFNOR NF X 35.104). Ils seront préconisés avec des roulettes avec freins permettant leur mobilité aisée.

L'accessibilité des commandes et organes de service répond à la norme AFNOR X 35.105 et X 35.107.

En zone alimentaire :

- Les angles intérieurs sont arrondis :
  - Intersection de 2 plans r > 3,5 mm
  - Intersection de 3 plans r > 7 mm
- Les surfaces des angles extérieurs doivent être continues et les matériels ne doivent comporter ni arêtes vives ni angles susceptibles de blesser.
- Les assemblages d'éléments ne doivent pas laisser apparaître de saillies, de rebords ou recoins ; les vis, les têtes de vis et les rivets sont proscrits.

En zone non alimentaire :

- L'ajustage des panneaux doit empêcher toute pénétration d'insectes.
- Les vis cruciformes, les vis à tête de pans creux, les vis de diamètre inférieur à 3 mm sont prohibées.

Particularités pour certains éléments :

- Dans le cas de portes coulissantes, les rails et coulisses ne doivent pas permettre l'accumulation de débris alimentaires et doivent être faciles à nettoyer (ouverture à l'extrémité du rail), et suspendus.
- Les éventuels tiroirs doivent être amovibles.
- Les surfaces internes des récipients doivent être réalisées en arrondi. Leur couvercle doit s'ajuster au récipient et être conçu de telle sorte que les liquides extérieurs s'écoulent totalement hors du récipient, sans infiltration possible.

Enfin, Il est noté l'obligation pour les futurs concepteurs de prévoir impérativement dans leur implantation des espaces de dégagement nécessaires à la bonne utilisation et fonctionnalité des équipements et de leur environnement.

6.7 AMENAGEMENTS MENUISES

6.7.1 Valeur technique

Tous les aménagements seront de première qualité, tant dans leurs composants que dans les différentes pièces d'assemblage, le remplissage, les revêtements, les peintures, les laques et les accessoires.

Les aménagements devront :

- Permettre un entretien facile,
- Avoir des angles adoucis, ne pas présenter d'arête coupante ni d'aspérité,
- Offrir toute garantie de solidité, de sécurité, de pérennité.

Suivant les définitions de la norme française B. 53.001, ne seront admis pour les menuiseries à vernir ou à laquer que les bois obtenus avec les pièces de premier choix. Tous les bois utilisés seront de première qualité, sains, parfaitement secs, le degré d'humidité conforme aux exigences du climat local, sans nœuds vicieux, ne présentant aucune altération importante, telle que épaufrures, gélivures, fissures internes ou roulures etc.., et garantis contre toutes les maladies éventuelles. Les fournisseurs des mobiliers seront responsables des conséquences des maladies pouvant survenir à ses ouvrages après leur mise en œuvre (moisissures, champignons etc..). Ils seront également responsables de toutes les torsions, fentes, éclatements, etc…, dus à l'emploi de bois imparfaitement secs.

6.7.2 Valeur esthétique

Une attention spécifique sera portée aux différents matériaux, formes et couleurs proposés. Les aménagements devront s'intégrer de façon harmonieuse dans les locaux, en tenant compte de l'environnement (éclairage, couleur des sols, murs et menuiseries…) et de l'architecture soignée des lieux. Une harmonie avec les tables, chaises et autres éléments de mobilier déjà implantés sera indispensable.

Le concepteur du comptoir en salle à manger prendra attache avec l'architecte du bâtiment pour faire valider son dessin.

6.7.3 Matériaux nouveaux et procédés non traditionnels

Tout ouvrage non traditionnel faisant appel à des techniques ou matériaux nouveaux, doit avoir fait l'objet d'un avis technique du Centre scientifique et technique du bâtiment (CSTB). En ce cas, la fourniture et la mise en œuvre devront être conformes à cet avis et tenir compte des réserves ou observations formulées par la Commission ad hoc. Dans le cas de matériaux ou procédés n'ayant pas fait l'objet d'un avis du CSTB, le maître d'ouvrage se réserve la possibilité de refuser les procédés ou matériaux proposés.

7 FICHES ESPACES

NUM FICHE	SECTEUR	INTITULÉ DU LOCAL
1	Espaces convives	Comptoir en salle à manger
2	Espace traiteur	Stockage amont
3		Espace traiteur
4		Office service
5		Espace plonge
6	Locaux support	Réserve traiteur
7		Réserve divers
8		Local déchets
9	Locaux sociaux et administratifs	Salle de repos
10		Local VDI
11		Vestiaires - Sanitaires
12	Traiteur RDC	Office traiteur (RDC)

7.1 ESPACE CONVIVES

Fiche n° 1	Secteur : Espace convives	Local : Comptoir en salle à manger	1/2
S.U. cible : PM m²	Quantité : 1	Niveau : R+5	H.S.P. : Sans objet

OBJECTIFS FONCTIONNELS

Usage	Ambiance - Organisation
Comptoir de bar de la salle à manger, permettant le service des boissons et les encaissements	Espace nécessitant un traitement particulièrement soignée Intégration dans la salle à manger, déjà aménagée dans l'opération principale de construction du bâtiment
Fonctionnement	**Liaison fonctionnelles**
Comptoir double piste, permettant le stockage à température des boisson. Il sera implanté à proximité de l'accès au restaurant. Le réassort se fera depuis la réserve traiteur.	Salle à manger Office service

Equipements et aménagements

Desserte de bar GROUPE logé, 2 portes vitrées, extérieur Skin-plate gris anthracite, 225 btes de 30cl
Groupe pour production d'eau (froide, ambiant) 45L/h
Robinet mitigeur à commande électronique, débit 3 litre/minute
Evier inox satiné 380*440*190 + Mitigeur ht 292 chromé
Machine à glaçons encastrable, façade inox - Capacité de production : 10kg/24h - Réserve de glaçons : 8 kg
Meuble bar menuisé avec double piste

INTERVENTION

Périmètre d'intervention

Implantation et raccordement des équipements

Lots architecturaux		Lots techniques	
Sol, mur et plafond	Sans objet	**CVC**	Sans objet
Menuiserie	Sans objet	***Plomberie***	Création attentes et évacuations
Aménagement intérieur	Comptoir de bar	***Electricité***	Création réseaux courants forts et courants faibles

Fiche n° 1	Secteur : Espace convives	Local : Comptoir en salle à manger	2/2

OBJECTIFS TECHNIQUES

Éclairage		Réseaux	
Eclairage général	Sans objet	Courant Fort	Bloc 4 PC (caisse) 2 PC sur comptoir + alimentations équipements spécifiques
Eclairage ponctuel	400 lux à maintenir sur comptoir	Courant faible	2 RJ45 (caisse)
Eclairage Naturel	Sans objet	EAU Ch/F	Attentes équipements spécifiques
Occultation	Sans objet	Evacuation	Évacuation équipements spécifiques
Thermique – Acoustique		**Exploitation**	
Température été	Sans objet	Surcharges	Sans objet
Température hiver	Sans objet	Sols	Sans objet
Renouvel. d'air	Sans objet	Plafonds	Sans objet
Correc. acoustique	Sans objet	Parois	Sans objet
Isol. acoustique	Sans objet	Particularités	Sans objet

7.2 ESPACE TRAITEUR

Fiche n° 2	Secteur : Espace traiteur	Local : Stockage amont	1/2
S.U. cible : 7 m²	Quantité : 1	Niveau : R+5	H.S.P. : 2,5 < H < 3 m

OBJECTIFS FONCTIONNELS

Usage	Ambiance - Organisation
Les denrées sont stockées dans des équipements dédiés, et à température adaptée (neutre et froid positif). La désinfection des denrées livrées bruts sera réalisé ici.	Zone neutre et température ambiante.
Fonctionnement	**Liaison fonctionnelles**
Espace accessible depuis le circuit de livraison et en lien avec la zone de préparation / finalisation.	Accès livraison Espace traiteur Locaux support Locaux sociaux et administratifs

Equipements et aménagements

Désinsectiseur mural électrique 40 W, surface protégée 50 m2
Armoire froide positive monocoque GN2/1 Inox 1 porte, GROUPE logé GAZ R290
Armoire haute de rangement avec portes coulissantes avec clef - L.1200

INTERVENTION

Périmètre d'intervention

Cloisonnement et aménagements second œuvre et technique

Lots architecturaux		Lots techniques	
Sol, mur et plafond	Aménagement selon prescriptions	***CVC***	Extraction et soufflage à créer
Menuiserie	Portes va et vient avec oculus et contrôle d'accès Coupe-feu 1/2 heure	***Plomberie***	Création attentes et évacuations Siphon de sol
		Electricité	Création réseaux courants forts et courants faibles

Fiche n° 2	Secteur : Espace traiteur	Local : Stockage amont	2/2

OBJECTIFS TECHNIQUES

Éclairage		Réseaux	
Eclairage général	300 lux à maintenir avec une uniformité à 0,4 minimum	Courant Fort	1 PC murale étanche + alimentations équipements spécifiques
Eclairage ponctuel	500 lux avec une uniformité à 0,6 minimum, à maintenir sur le(s) poste(s) de travail	Courant faible	Report température des armoires froides vers le bureau de gestion Protection anti-intrusion Accès sécurisé Détection incendie
Eclairage Naturel	Non	EAU Ch/F	Attentes équipements spécifiques
Occultation	Non	Evacuation	Siphon de sol + évacuation équipements spécifiques
Thermique – Acoustique		**Exploitation**	
Température été	Température résultante ne dépassant pas 28°C plus de 50h dans l'année en période d'occupation	Surcharges	Sans objet
Température hiver	19°C par -7°C extérieur	Sols	U4P4sE3C2 PC27 Époxy/polyuréthane ou carrelage
Renouvel. d'air	A minima les débits imposés par le code du travail Régulation sur programmation horaire	Plafonds	Faux-plafond hygiène
Correc. acoustique	0,6 < Tr < 1,2 s	Parois	Faïence toute hauteur Double lisses de protection Plinthe étanche à gorge
Isol. acoustique	Traitement acoustique visant à limiter les nuisances vers les bureaux à l'étage inférieur	Particularités	Thermomètre sonde avec enregistreur (armoires froides) + report d'alarme sur PC

Fiche n° 3	Secteur : Espace traiteur	Local : Espace traiteur	1/2
S.U. cible : 41,5 m²	Quantité : 1	Niveau : R+5	H.S.P. : 2,5 < H < 3 m

OBJECTIFS FONCTIONNELS

Usage	Ambiance - Organisation
Espace regroupant l'ensemble des fonctions d'assemblage, dressage et remise en température des aliments et produits traités.	Implantation d'équipements en périphérie et favorisant une modularité d'organisation du local et un nettoyage aisé des espaces. La luminosité naturelle sera privilégiée (en second jour au moins). Les appareils de remise en température dégageant de la chaleur, la ventilation et le système d'extraction assurera un renouvellement d'air suffisant pour éviter toute surchauffe du local et inconfort des personnes.
Fonctionnement	**Liaison fonctionnelles**
Cœur de l'espace traiteur, cette zone sera en lien avec les autres fonctions. Cet espace sera ouvert sur la zone de dressage afin d'offrir le plus de modularité possible. Les flux internes du local permettront de respecter la marche en avant pour acheminer les produits préparés vers l'office de service.	Stockage amont Espace traiteur Espace plonge

Equipements et aménagements

Porte-sac poubelle à pince pour sacs 100 Lt.
Armoire froide positive monocoque GN2/1 Inox 1 porte, GROUPE logé GAZ R290
Table Inox TS 15N mobile centrale - L.1500
Lave-mains à commande fémorale avec dosseret et corbeille TS 2000N
Meuble neutre à portes coulissantes avec dosseret - L.1800
Meuble neutre à portes coulissantes avec dosseret - L.2400
Armoire de stérilisation 1 porte, 15 couteaux, avec barre aimantée
Etagère murale à plateau inox 1 niveau L. 1000
Hotte adossée - ht 530 - pr 1240 - double flux

INTERVENTION			
Périmètre d'intervention			
Cloisonnement et aménagements second œuvre et technique			
Lots architecturaux		**Lots techniques**	
Sol, mur et plafond	Aménagement selon prescriptions	***CVC***	Extraction et soufflage à créer
Menuiserie	Sans objet	***Plomberie***	Création attentes et évacuations Siphon de sol
		Electricité	Création réseaux courants forts et courants faibles

Fiche n° 3	Secteur : Espace traiteur	Local : Espace traiteur	2/2

OBJECTIFS TECHNIQUES

Éclairage		Réseaux	
Eclairage général	300 lux à maintenir avec une uniformité à 0,4 minimum	Courant Fort	4 PC murales étanches + alimentations équipements spécifiques
Eclairage ponctuel	500 lux avec une uniformité à 0,6 minimum, à maintenir sur le(s) poste(s) de travail	Courant faible	Report température des armoires froides vers le bureau de gestion Détection incendie optique
Eclairage Naturel	Oui	EAU Ch/F	Attentes équipements spécifiques
Occultation	Non	Evacuation	Siphon de sol + évacuation équipements spécifiques
Thermique – Acoustique		**Exploitation**	
Température été	Température résultante ne dépassant pas 28°C plus de 50h dans l'année en période d'occupation	Surcharges	Sans objet
Température hiver	19°C par -7°C extérieur	Sols	U4P4sE3C2 PC27 Époxy/polyuréthane ou carrelage
Renouvel. d'air	Régulation sur programmation horaire	Plafonds	Faux-plafond hygiène
Correc. acoustique	0,6 < Tr < 1,2 s	Parois	Faïence toute hauteur Double lisses de protection Plinthe étanche à gorge
Isol. acoustique	Traitement acoustique visant à limiter les nuisances vers les bureaux à l'étage inférieur	Particularités	Thermomètre sonde avec enregistreur (armoire froide) + report d'alarme sur PC

Fiche n° 4	Secteur : Espace traiteur	Local : Office service	1/2
S.U. cible : 9 m²	Quantité : 1	Niveau : R+5	H.S.P. : 2,5 < H < 3 m

OBJECTIFS FONCTIONNELS

Usage	Ambiance - Organisation
Espace de préparation des prestations traiteur par le personnel de service pour la distribution dans les différents espaces de rassemblement du bâtiment.	L'extraction et le système de ventilation permettront un confort de travail convenable. L'implantation de cet espace devra permettre la manutention aisée des chariots.

Fonctionnement	Liaison fonctionnelles
Cet espace devra être modulaire et s'adapter aux différentes prestations proposées par le service traiteur (service à table, buffets, coktails)	Espace traiteur Espace plonge Locaux support Locaux sociaux et administratifs Salle à manger Espaces de travail

Equipements et aménagements

Armoire froide positive monocoque GN2/1 Inox 1 porte, GROUPE logé GAZ R290
Meuble neutre à portes coulissantes avec dosseret - L.1400
Table du chef inox TS 15N avec robinet sur piètement à dosseret bac à gauche avec étagère basse - L.1200
Machine à glaçons encastrable, façade inox - Capacité de production : 10kg/24h - Réserve de glaçons : 8 kg
Lave-mains à commande fémorale avec dosseret et corbeille TS 2000N
Porte-sac poubelle à pince pour sacs 100 Lt.

INTERVENTION

Périmètre d'intervention

Cloisonnement et aménagements second œuvre et technique

Lots architecturaux		Lots techniques	
Sol, mur et plafond	Aménagement selon prescriptions	***CVC***	Extraction et soufflage à créer
Menuiserie	Sans objet (porte prévue dans l'opération principale)	***Plomberie***	Création attentes et évacuations Siphon de sol
		Electricité	Création réseaux courants forts et courants faibles

Fiche n° 4	Secteur : Espace traiteur	Local : Office service	2/2

OBJECTIFS TECHNIQUES

Éclairage

Eclairage général	300 lux à maintenir avec une uniformité à 0,4 minimum
Eclairage ponctuel	500 lux avec une uniformité à 0,6 minimum, à maintenir sur le(s) poste(s) de travail
Eclairage Naturel	Sans objet
Occultation	Non

Réseaux

Courant Fort	4 PC murales étanches Alimentation machine à café + alimentations équipements spécifiques
Courant faible	Report température des armoires froides vers le bureau de gestion Détection incendie optique
EAU Ch/F	Attentes équipements spécifiques
Evacuation	Siphon de sol + évacuation équipements spécifiques

Thermique – Acoustique

Température été	Température résultante ne dépassant pas 28°C plus de 50h dans l'année en période d'occupation
Température hiver	19°C par -7°C extérieur
Renouvel. d'air	A minima les débits imposés par le code du travail Régulation sur programmation horaire
Correc. acoustique	0,6 < Tr < 1,2 s
Isol. acoustique	Traitement acoustique visant à limiter les nuisances vers les bureaux à l'étage inférieur

Exploitation

Surcharges	Sans objet
Sols	U4P4sE3C2 PC27 Époxy/polyuréthane ou carrelage
Plafonds	Faux-plafond hygiène
Parois	Faïence toute hauteur Double lisses de protection Plinthe étanche à gorge
Particularités	Sans objet

Fiche n° 5	Secteur : Espace traiteur	Local : Espace plonge	1/2
S.U. cible : 6,5 m²	Quantité : 1	Niveau : R+5	H.S.P. : 2,5 < H < 3 m

OBJECTIFS FONCTIONNELS

Usage	Ambiance - Organisation
Espace dédié au lavage des équipements de préparation utilisé par les prestations traiteur.	L'extraction et le système de ventilation permettront un confort de travail convenable.

Fonctionnement	Liaison fonctionnelles
Cet espace devra être en lien direct avec l'office de service et l'espace traiteur.	Espace traiteur Local déchets

Equipements et aménagements

Chariot de service avec 1 Arceau, 2 plateaux, 800*530 mm
Trou vide déchets avec collerette antichoc en saillie
Adoucisseur eau froide volumétrique électronique et son support mobile taille 1
Douchette EC/EF de pré-lavage monotrou pour tables d'entrée machine
Table d'entrée machine lisse avec bac L 1,15m
Poste de désinfection mural

INTERVENTION

Périmètre d'intervention

Cloisonnement et aménagements second œuvre et technique

Lots architecturaux		Lots techniques	
Sol, mur et plafond	Aménagement selon prescriptions	***CVC***	Extraction et soufflage à créer
Menuiserie	Sans objet	***Plomberie***	Création attentes et évacuations Siphon de sol
		Electricité	Création réseaux courants forts et courants faibles

Fiche n° 5	Secteur : Espace traiteur	Local : Espace plonge	2/2

OBJECTIFS TECHNIQUES

Éclairage

Eclairage général	300 lux à maintenir avec une uniformité à 0,4 minimum
Eclairage ponctuel	500 lux avec une uniformité à 0,6 minimum, à maintenir sur le(s) poste(s) de travail
Eclairage Naturel	Sans objet
Occultation	Non

Réseaux

Courant Fort	1 PC murale étanche + alimentations équipements spécifiques
Courant faible	Détection incendie optique
EAU Ch/F	Attentes équipements spécifiques
Evacuation	Siphon de sol + évacuation équipements spécifiques

Thermique – Acoustique

Température été	Température résultante ne dépassant pas 28°C plus de 50h dans l'année en période d'occupation
Température hiver	19°C par -7°C extérieur
Renouvel. d'air	A minima les débits imposés par le code du travail Régulation sur programmation horaire
Correc. acoustique	0,6 < Tr < 1,2 s
Isol. acoustique	Traitement acoustique visant à limiter les nuisances vers les bureaux à l'étage inférieur

Exploitation

Surcharges	Sans objet
Sols	U4P4sE3C2 PC27 Époxy/polyuréthane ou carrelage
Plafonds	Faux-plafond hygiène
Parois	Faïence toute hauteur Double lisses de protection Plinthe étanche à gorge
Particularités	Sans objet

7.3 LOCAUX SUPPORT

Fiche n° 6	Secteur : Locaux support	Local : Réserve traiteur	1/2
S.U. cible : 27,4 m²	Quantité : 1	Niveau : R+5	H.S.P. : 2,5 < H < 3 m

OBJECTIFS FONCTIONNELS

Usage	Ambiance - Organisation
Local de stockage tampon pour les prestataires traiteurs, leur permettant de stocker divers matériels de transport et de service afin de dégager l'espace de préparation. Ce local permet aussi le stockage des produits d'entretien.	Zone neutre et température ambiante, avec protections des cloisons et des accès. Le revêtement de sol sera résistant aux poinçonnements.
Fonctionnement	**Liaison fonctionnelles**
Cette zone sera aisément accessible depuis le circuit de livraison et vers le restaurant et l'espace traiteur. Le stockage des produits d'entretien disposera de bacs de rétention adaptés.	Accès livraison Stockage amont

Equipements et aménagements

Rayonnage à Clayette polypropylène 4 niveaux - Prof. 500
Armoire pour produits d'entretien et balais - 2 portes avec séparation verticale

INTERVENTION

Périmètre d'intervention

Cloisonnement et aménagements second œuvre et technique

Lots architecturaux		Lots techniques	
Sol, mur et plafond	Aménagement selon prescriptions	**CVC**	Extraction et soufflage à créer
Menuiserie	Porte simple avec contrôle d'accès Coupe feu 1/2 heure	***Plomberie***	Création attentes et évacuations Siphon de sol
		Electricité	Création réseaux courants forts et courants faibles

Fiche n° 6	Secteur : Locaux support	Local : Réserve traiteur	2/2

OBJECTIFS TECHNIQUES

Éclairage		Réseaux	
Eclairage général	200 lux à maintenir avec une uniformité à 0,4 minimum	Courant Fort	1 PC murale étanche
Eclairage ponctuel	Non	Courant faible	Détection incendie optique Prises RJ45
Eclairage Naturel	Non	EAU Ch/F	Sans objet
Occultation	Non	Evacuation	Siphon de sol
Thermique – Acoustique		**Exploitation**	
Température été	Sans objet	Surcharges	Sans objet
Température hiver	Sans objet	Sols	U4P4sE3C2 PC27 Époxy/polyuréthane ou carrelage
Renouvel. d'air	1 volume/heure Régulation sur programmation horaire	Plafonds	Faux-plafond hygiène
Correc. acoustique	0,6 < Tr < 1,2 s	Parois	Faïence toute hauteur Double lisses de protection Plinthe étanche à gorge
Isol. acoustique	Traitement acoustique visant à limiter les nuisances vers les bureaux à l'étage inférieur	Particularités	Sans objet

Fiche n° 7	Secteur : Locaux support	Local : Réserve divers	1/2
S.U. cible : 21,2 m²	Quantité : 1	Niveau : R+5	H.S.P. : 2,5 < H < 3 m

OBJECTIFS FONCTIONNELS

Usage	Ambiance - Organisation
Local de stockage de produits et équipements divers pour le fonctionnement des autres espaces du bâtiment.	Zone neutre et température ambiante. Le revêtement de sol sera résistant aux poinçonnements.

Fonctionnement	Liaison fonctionnelles
Cette zone bénéficiera d'un accès indépendant.	Accès livraison Stockage amont

Equipements et aménagements

INTERVENTION

Périmètre d'intervention

Cloisonnement et aménagements second œuvre et technique

Lots architecturaux		Lots techniques	
Sol, mur et plafond	Aménagement selon prescriptions	**CVC**	Extraction et soufflage à créer
Menuiserie	Porte simple avec contrôle d'accès Coupe feu 1/2 heure	***Plomberie***	Création attentes et évacuations Siphon de sol
		Electricité	Création réseaux courants forts et courants faibles

Fiche n° 7	Secteur : Locaux support	Local : Réserve divers	2/2

OBJECTIFS TECHNIQUES

Éclairage		Réseaux	
Eclairage général	200 lux à maintenir avec une uniformité à 0,4 minimum	Courant Fort	4 PC murale étanche
Eclairage ponctuel	Non	Courant faible	Détection incendie optique Prises RJ45
Eclairage Naturel	Non	EAU Ch/F	Sans objet
Occultation	Non	Evacuation	Sans objet
Thermique – Acoustique		**Exploitation**	
Température été	Sans objet	Surcharges	Sans objet
Température hiver	Sans objet	Sols	Sol souple U4P3E3C2
Renouvel. d'air	1 volume/heure Régulation sur programmation horaire	Plafonds	Faux-plafond
Correc. acoustique	0,6 < Tr < 1,2 s	Parois	Peinture
Isol. acoustique	Traitement acoustique visant à limiter les nuisances vers les bureaux à l'étage inférieur	Particularités	Sans objet

Fiche n° 8	Secteur : Locaux support	Local : Local déchets	1/2

S.U. cible : 5,1 m²	Quantité : 1	Niveau : R+5	H.S.P. : 2,5 < H < 3 m

OBJECTIFS FONCTIONNELS

Usage	Ambiance - Organisation
Local permettant le stockage des déchets triés et générés par le local traiteur.	Zone neutre et cloisons protégées des risques mécaniques Stockage des déchets fermentescibles à température contrôlée dans un équipement dédié.

Fonctionnement	Liaison fonctionnelles
Chaque catégorie de déchets devra disposer de son/ses contenant(s) dédiés. Accessibilité la plus directe depuis la plonge.	Espace plonge Office service

Equipements et aménagements

Désinsectiseur mural électrique 40 W, surface protégée 50 m2
Poste de désinfection mural
Refroidisseur de poubelle GROUPE logé, 1 portes, 1 containers de 240 L. Extérieur et intérieur inox - Avec clapet de chargement

INTERVENTION

Périmètre d'intervention

Cloisonnement et aménagements second œuvre et technique

Lots architecturaux		Lots techniques	
Sol, mur et plafond	Aménagement selon prescriptions	***CVC***	Extraction dédiée à créer
Menuiserie	Porte simple avec contrôle d'accès Coupe feu 1/2 heure	***Plomberie***	Création attentes et évacuations Siphon de sol
		Electricité	Création réseaux courants forts et courants faibles

Fiche n° 8	Secteur : Locaux support	Local : Local déchets	2/2

OBJECTIFS TECHNIQUES

Éclairage		Réseaux	
Eclairage général	200 lux à maintenir avec une uniformité à 0,4 minimum	Courant Fort	1 PC murale étanche + alimentations équipements spécifiques
Eclairage ponctuel	Non	Courant faible	Détection incendie optique Prises RJ45
Eclairage Naturel	Non	EAU Ch/F	Attentes équipements spécifiques
Occultation	Non	Evacuation	Siphon de sol
Thermique – Acoustique		**Exploitation**	
Température été	Sans objet	Surcharges	Sans objet
Température hiver	Sans objet	Sols	U4P4sE3C2 PC27 Époxy/polyuréthane ou carrelage
Renouvel. d'air	8 volume/heure extraction dédiée	Plafonds	Faux-plafond hygiène
Correc. acoustique	0,6 < Tr < 1,2 s	Parois	Faïence toute hauteur Double lisses de protection Plinthe étanche à gorge
Isol. acoustique	Traitement acoustique visant à limiter les nuisances vers les bureaux à l'étage inférieur	Particularités	Sans objet

7.4 LOCAUX SOCIAUX ET ADMINISTRATIFS

Fiche n° 9	Secteur : Locaux sociaux et administratifs	Local : Base vie	1/2
S.U. cible : 35,3 m²	Quantité : 1	Niveau : R+5	H.S.P. : 2,5 m

OBJECTIFS FONCTIONNELS

Usage	Ambiance - Organisation
Espace mis à disposition des différents prestataires du bâtiment pour des moments de détente, de prise de repas et d'échanges informels.	Espace à température ambiante, doté d'un éclairage naturel.

Fonctionnement	Liaison fonctionnelles
Les vestiaires seront accessibles directement depuis la base vie.	Vestiaires - Sanitaires 1 Vestiaires - Sanitaires 2

Equipements et aménagements

Evier inox satiné 380x440x190 + Mitigeur ht 292 chromé
Micro-ondes encastrable 750 W Inox
Fontaine à eaux
Réfrigérateur ménager
Meuble bas menuisé avec porte et plateau en stratifié et plinthe inox - Petite crédence en périphérie

INTERVENTION

Périmètre d'intervention

Cloisonnement et aménagements second œuvre et technique

Lots architecturaux		Lots techniques	
Sol, mur et plafond	Aménagement selon prescriptions	**CVC**	Extraction et soufflage à créer
Menuiserie	Sans objet (porte prévue dans l'opération principale)	***Plomberie***	Création attentes et évacuations
		Electricité	Création réseaux courants forts et courants faibles

Fiche n° 9	Secteur : Locaux sociaux et administratifs	Local : Base vie	2/2

OBJECTIFS TECHNIQUES

Éclairage		Réseaux	
Eclairage général	300 lux à maintenir avec une uniformité à 0,4 minimum	Courant Fort	4 PC murales
Eclairage ponctuel	Non	Courant faible	Détection incendie optique 2 RJ45
Eclairage Naturel	Oui	EAU Ch/F	Evier
Occultation	Non	Evacuation	Evier
Thermique – Acoustique		**Exploitation**	
Température été	Température résultante ne dépassant pas 28°C plus de 50h dans l'année en période d'occupation	Surcharges	Sans objet
Température hiver	19°C par -7°C extérieur	Sols	Sol souple U4P3E3C2
Renouvel. d'air	A minima les débits imposés par le code du travail Régulation sur programmation horaire	Plafonds	Faux-plafond
Correc. acoustique	Tr ≤ 1,5 s AAEtotale ≥ 0.6 S (surface au sol)	Parois	Peinture
Isol. acoustique	Selon règlementation	Particularités	Emission COV sols, murs, plafonds : Classe A ou A+

Fiche n° 10	Secteur : Locaux sociaux et administratifs	Local : Local VDI	1/2
S.U. cible : 2,9 m²	Quantité : 1	Niveau : R+5	H.S.P. : 2,5 m

OBJECTIFS FONCTIONNELS

Usage	Ambiance - Organisation
Local dédie a sécurisér les baies VDI sur l'étage.	Zone neutre à température contrôlée Local muni d'un précâblage (réseau filaire).

Fonctionnement	Liaison fonctionnelles
Local fermé et accessible depuis la base vie.	Base vie

Equipements et aménagements

INTERVENTION

Périmètre d'intervention

Cloisonnement et aménagements second œuvre et technique

Lots architecturaux	
Sol, mur et plafond	Aménagement selon prescriptions
Menuiserie	Porte simple avec contrôle d'accès

Lots techniques	
CVC	Extraction à créer
Plomberie	Sans objet
Electricité	Création réseaux courants forts et courants faibles

Fiche n° 10	Secteur : Locaux sociaux et administratifs	Local : Local VDI	2/2

OBJECTIFS TECHNIQUES			
Éclairage		**Réseaux**	
Eclairage général	300 lux à maintenir avec une uniformité à 0,4 minimum	Courant Fort	Sans objet
Eclairage ponctuel	Non	Courant faible	Réseau VDI
Eclairage Naturel	Non	EAU Ch/F	Sans objet
Occultation	Sans objet	Evacuation	Sans objet
Thermique – Acoustique		**Exploitation**	
Température été	Température résultante ne dépassant pas 22°C	Surcharges	Sans objet
Température hiver	Sans objet	Sols	U3P2E1C0
Renouvel. d'air	Sans objet	Plafonds	Faux-plafond
Correc. acoustique	Sans objet	Parois	Peinture
Isol. acoustique	Selon règlementation	Particularités	Sans objet

Fiche n° 11	Secteur : Locaux sociaux et administratifs	Local : Vestiaires - Sanitaires	1/2
S.U. cible : 13,4 m²	Quantité : 2	Niveau : R+5	H.S.P. : 2,5 m

OBJECTIFS FONCTIONNELS

Usage	Ambiance - Organisation
Espace comprenant des casiers à vestiaires, et sanitaires destinés à tous le personnel de restauration, leur permettant de se changer et de stocker leurs tenues professionnelles ainsi que leur effets personnels.	Sanitaires directement accessibles depuis les vestiaires. La ventilation sera soignée.
Fonctionnement	**Liaison fonctionnelles**
Les vestiaires bénéficieront de la proximité des locaux traiteur.	Espace traiteur Base vie

Equipements et aménagements

Casier vestiaire industrie salissante 1 porte - sur pieds + Coiffe inclinée
Lave-mains à commande fémorale avec dosseret et corbeille TS 2000N

INTERVENTION

Périmètre d'intervention

Cloisonnement et aménagements second œuvre et technique

Lots architecturaux		Lots techniques	
Sol, mur et plafond	Aménagement selon prescriptions	**CVC**	Extraction VMC à créer
Menuiserie	Porte simple	***Plomberie***	Création attentes et évacuations Siphon de sol
		Electricité	Création réseaux courants forts et courants faibles

Fiche n° 11	Secteur : Locaux sociaux et administratifs	Local : Vestiaires - Sanitaires	2/2

OBJECTIFS TECHNIQUES

Éclairage		Réseaux	
Eclairage général	200 lux à maintenir avec une uniformité à 0,4 minimum	Courant Fort	2 PC murales
Eclairage ponctuel	500 lux à maintenir sur miroir	Courant faible	Détection incendie optique
Eclairage Naturel	Non	EAU Ch/F	Lave mains avec robinetterie temporisée WC
Occultation	Oui Vitre dépolie si fenêtre	Evacuation	sur lave-mains sur WC
Thermique – Acoustique		**Exploitation**	
Température été	Sans objet	Surcharges	Sans objet
Température hiver	19°C par -7°C extérieur	Sols	Carrelage ou sol souple étanche U4P3E3C2
Renouvel. d'air	A minima les débits imposés par l'ARS	Plafonds	Faux-plafond hygiène
Correc. acoustique	0,6 < Tr < 1,2 s	Parois	Faïence toute hauteur
Isol. acoustique	Selon règlementation	Particularités	Appareil sanitaires suspendus Chasse d'eau 3-6 litres

7.5 TRAITEUR RDC

Fiche n° 12	Secteur : Traiteur RDC	Local : Office traiteur	1/2
S.U. cible : 16 m²	Quantité : 1	Niveau : RDC	H.S.P. : 2,5 < H < 3 m

OBJECTIFS FONCTIONNELS

Usage	Ambiance - Organisation
Local de stockage, de préparations de finition et de dressage des prestations traiteur (cocktails et buffets) consommées dans l'espace de réception au RDC. Ce local sera en lien avec la laverie dont les études sont en annexe du programme.	L'extraction et le système de ventilation permettront un confort de travail convenable. L'implantation de cet espace devra permettre la manutention aisée des chariots. La luminosité naturelle sera privilégiée (en second jour au moins).
Fonctionnement	**Liaison fonctionnelles**
Ce local devra être modulaire et s'adapter aux différentes prestations proposées.	Accès livraison Espace de réception Laverie

Equipements et aménagements

Table du chef inox TS 15N avec robinet sur piètement à dosseret bac à gauche avec étagère basse - L.1200
Robinet mitigeur à commande électronique, débit 3 litre/minute
Machine à glaçons creux avec cabine de stockage, production 33 Kg/24h, stockage 12 Kg, groupe à air, R290
Adoucisseur eau froide volumétrique électronique et son support mobile taille 1
Meuble neutre à portes coulissantes avec dosseret - L.1600
Armoire froide positive monocoque EMBOUTIE GN2/1 Inox 1 porte, GROUPE logé GAZ R290
Rayonnage à Clayette polypropylène 4 niveaux - Prof. 500
Poste de désinfection mural
Désinsectiseur mural électrique 40 W, surface protégée 50 m2
Meuble neutre à portes coulissantes avec dosseret - L.1000
Hotte adossée - ht 530 - pr 1240 - double flux

INTERVENTION			
Périmètre d'intervention			
Cloisonnement et aménagements second œuvre et technique			
Lots architecturaux		**Lots techniques**	
Sol, mur et plafond	Aménagement selon prescriptions	***CVC***	Extraction par hotte et soufflage à créer
Menuiserie	Sans objet (porte prévue dans l'opération principale)	***Plomberie***	Création attentes et évacuations Siphon de sol
		Electricité	Création réseaux courants forts et courants faibles

Fiche n° 12	Secteur : Traiteur RDC	Local : Office traiteur	2/2

OBJECTIFS TECHNIQUES

Éclairage		Réseaux	
Eclairage général	300 lux à maintenir avec une uniformité à 0,4 minimum	Courant Fort	3 PC murales étanches + alimentations équipements spécifiques
Eclairage ponctuel	500 lux avec une uniformité à 0,6 minimum, à maintenir sur le(s) poste(s) de travail	Courant faible	Report température des armoires froides vers le bureau de gestion Détection incendie
Eclairage Naturel	Oui	EAU Ch/F	Attentes équipements spécifiques
Occultation	Non	Evacuation	Siphon de sol + évacuation équipements spécifiques
Thermique – Acoustique		**Exploitation**	
Température été	Température résultante ne dépassant pas 28°C plus de 50h dans l'année en période d'occupation	Surcharges	Sans objet
Température hiver	19°C par -7°C extérieur	Sols	U4P4sE3C2 PC27 Époxy/polyuréthane ou carrelage
Renouvel. d'air	Régulation sur programmation horaire Extraction sur hottes suivant note de calcul spécifique Compensation par air filtré et tempéré	Plafonds	Faux-plafond hygiène
Correc. acoustique	0,6 < Tr < 1,2 s	Parois	Faïence toute hauteur Double lisses de protection Plinthe étanche à gorge
Isol. acoustique	Selon règlementation	Particularités	Thermomètre sonde avec enregistreur (armoire froide) + report d'alarme sur PC