MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR, DE L'OUTRE MER,
DES COLLECTIVITÉS TERRITORIALES
ET DE L'IMMIGRATION

Notice développée conjointement par le Conseil national de l'Ordre des architectes et la Direction Générale de la Sécurité Civile et de la Gestion des Crises (Ministère de l'intérieur, Direction des sapeurs pompiers, Sous-direction des services d'incendie et des acteurs du secours)

NOTICE DESCRIPTIVE DE SECURITE

pour tous les ERP du 1er groupe et les ERP du 2ème groupe (5ème catégorie) avec locaux à sommeil. (Arrêté du 25/06/1980 modifié – Arrêté du 22/06/1990 modifié)

La présente notice descriptive (article R.123-22 du CCH et GE 2 §1) constitue la pièce n°3 des bordereaux de pièces du dossier destiné à la vérification de la conformité aux règles de sécurité incendie :

- De la demande d'autorisation de construire, d'aménager ou de modifier un ERP (autorisation de travaux) : document Cerfa n°13824 ;

MISE EN CONFORMITÉ DE LA CUISINE ET REMPLACEMENT DES CHAMBRES FROIDES
CMPR LE HOHBERG à SARREGUEMINES

NOTICE DE SÉCURITÉ - Version initiale

Dénomination de l'établissement :

CMPR Le Hohberg à Sarreguemines (57)

Adresse principale :

Centre de Médecine Préventive et de Réadaptation
Le Hohberg
50 route de Rouhling
57200 SARREGUEMINES

Maîtrise d'ouvrage (Nom ou raison sociale) :

UGECAM Nord Est
75 Boulevard Lobau
54042 NANCY Cedex

Maîtrise d'œuvre (Nom ou raison sociale de l'architecte) :

Atelier BOLZER Architectes
7 rue du Général Alfred Chanzy
54300 LUNEVILLE

Organisme de contrôle et missions confiées s'il est déjà choisi :

DEKRA Industrial SAS
5 rue Alfred Kastler
67540 Ostwald

Missions : F, SEI, LE, L

Personne à contacter pour obtenir des précisions sur mon projet ou solliciter des documents ou complémentaires :

Nom : DINE régis
Qualité vis-à-vis du projet : Responsable d'affaires
Coordonnées téléphoniques : 06 88 24 75 82
Adresse électronique : regis.dine@ugecam.assurance-maladie.fr

Descriptif des activités envisagées dans l'établissement recevant du public :

Centre de Médecine Préventive et de Réadaptation : Activité inchangé avant et après travaux
RDC Aile Ouest : Locaux cuisine et réserves - Inchangé

I - Descriptif synthétique du projet ou des travaux :

Niveau RDC Bas Aile Ouest : Mise en conformité de la cuisine et remplacement des chambres froides

1.1 - Classement **proposé à la commission à l'issue des travaux réalisés :** (CCH R 123.18 à R123-21)

Les activités et les effectifs sont établis en application du règlement de sécurité.

Détails :

-		Pour une activité donnée		Effectif du public	Effectif du personnel
Niveaux	**Types d'activités exercées**	**Surfaces**	**Mode de calcul** (pers/m², déclaratif, places, etc)	**Par niveau**	**Par niveau**
3ème étage	Chambres				
2ème étage	Chambres				
1er étage	Soins - Chambres				
RDC Haut	Consultations – Hospital de jour				
RDC Bas	Plateau technique - Cuisine				
			Effectif	340	79
			Effectif public et personnel (*)	**TOTAL = 419**	

Effectifs inchangés par rapport à l'existant

Type (activité principale et annexes) : U Catégorie : 3

1.2 – Le cas échéant, classement initial de l'établissement :

N.B : Pour un établissement existant, le classement antérieur de ce dernier doit être précisé, que le projet modifie ou non les activités et les surfaces accessibles au public.

Le projet ne modifie ni les activités, ni les effectifs, ni les surfaces accessibles au public

Type (activité principale et annexes) : U Catégorie : 3

II - Construction (CO 1 à CO 60)

- **Conception et desserte** (CO 1 à CO 5) . *Sur les plans, identifier clairement les voies engins ou espaces libres, les façades permettant aux services de secours d'intervenir à tous les niveaux, les baies accessibles, les aménagements extérieurs susceptibles de gêner l'intervention des secours (parking, plantation, escaliers, dénivellations supérieures à 10%. ;)*
Identifiez ci-après le nombre de façades accessibles, de voies engins, de voies échelles, d'espaces libres :

Non modifié par le projet

- **Isolement par rapport aux tiers** (CO 6 à CO 10). *Préciser ici la nature des établissements voisins (ERP, habitation, installation classée pour la protection de l'environnement, ...) Identifier clairement les tiers sur les plans et expliquer la ou les méthodes retenues pour isoler l'établissement vis-à-vis des tiers.*

Non modifié par le projet

- **Résistance au feu des structures** (CO 11 à CO 15) *Préciser le degré en résistance au feu des structures et planchers. Pour les cas particuliers détailler la méthode retenue et faire référence à l'article correspondant.*

Non modifié par le projet

- **Couvertures** (CO 16 à CO 18)

Non modifié par le projet

- **Façades** (CO 19 à CO 22)

Non modifié par le projet

- **Distribution intérieure et compartimentage** (CO 23 à CO 26). *Préciser le principe de la distribution intérieure retenu (cloisonnement traditionnel, secteurs, compartiments) et le degré de résistance au feu des parois, blocs-portes et éléments verriers des baies équipant les parois). Détailler les notions de recoupement des vides (combles inaccessibles, volumes cachés et faux-plafonds).*

Les cloisons et murs impactés sont reconstitués avec les mêmes matériaux que la paroi considérée.

- Solutions retenues pour l'évacuation des personnes en situation de handicap pour chaque niveau de la construction (GN 8):

- Espaces d'attente sécurisés ou solutions équivalentes, sauf cas d'exonération : (GN 10, CO 34 §6, CO 57 à CO 60).
Précisez les caractéristiques des espaces d'attente sécurisés ou détaillez les caractéristiques des ou de la solution équivalente retenue (simple rez-de-chaussée avec un nombre adapté de dégagements praticables de plain-pied, nombre adapté de sorties praticables débouchant directement sur l'extérieur à chaque niveau et permettant de s'éloigner suffisamment, zone protégée, secteur, augmentation de surface des paliers des escaliers protégés, espace à l'air libre de nature à protéger les personnes du rayonnement thermique pendant une heure minimum, principes mentionnées aux articles AS4 et AS5) :

Non modifié par le projet

- **Locaux non accessibles au public, locaux à risques particuliers** (CO 27 à CO 29). *Fournir la liste des locaux à risques (moyens et importants). Préciser les surfaces des locaux et les volumes le cas échéant. Identifier clairement ceux-ci sur les plans. Préciser le degré en résistance au feu des structures, parois, planchers, blocs-portes, mentionner la présence de ferme-porte.*

Dans la zone des travaux, les locaux dédiés au stockage seront coupe-feu 1h avec porte pare-flamme 1/2h munies de fermes-portes.

- **Conduits et gaines** (CO 30 à CO 33)

Il n'est pas créé de nouvelle gaine.
Les gaines éventuellement impactées par les travaux seront reconstituées à l'identique.

- **Dégagements** (CO 34 à CO 56). *Fournir le tableau ci-dessous faisant apparaître par niveau et pour l'ensemble du bâtiment l'effectif maximum des personnes, le nombre et la largeur des dégagements exigibles et réalisés.*

Non modifié par le projet

- **Locaux recevant du public installés en sous-sol** (articles CO 39 et CO 40)
Fournir le calcul du niveau moyen des seuils des issues sur l'extérieur (NMSE), la hauteur d'enfouissement des locaux accessibles et si l'effectif est supérieur à 100 personnes au sous-sol, le calcul des dégagements majorés.

Non modifié par le projet

Tribunes et gradins non démontables (CO 61, AM18) *Préciser la nature, le nombre de sièges, le nombre de sièges entre deux circulations et entre circulations et parois. La longueur des bancs. La distance entre chaque rangée de siège ou de bancs et le cas échéant la méthode retenue pour les rendre difficilement déplaçable.*

Sans objet

III - Aménagements intérieurs (AM 1 à AM 19)

	Dans les locaux et les dégagements (*)	**Dans les escaliers encloisonnés (*)**
Les revêtements muraux seront :	☐ *M0*, ■ *M1*, ☐ *M2*	☐ *M0*, ☐ *M1*
Revêtements sol	☐ *M0*, ☐ *M1*, ■ *M2*, ☐ *M3*, ☐ *M4*	☐ *M0*, ☐ *M1*, ☐ *M2*, ☐ *M3*
Revêtements plafond	■ *M0*, ☐ *M1*	☐ *M0*, ☐ *M1*

(*) ou classement équivalent en euroclasses.

Les escaliers encloisonnés ne sont pas modifiés par le projet.

- **Eléments de décoration** (AM 9, AM 10). *Spécifier le degré en réaction au feu.*

Sans objet

- **Tentures, portières, rideaux, voilages** (AM 11 à AM 14). *Spécifier le degré en réaction au feu.*

Sans objet

- **Gros mobiliers, agencement principal, aménagements de planchers en superstructures** (AM 15 à AM 19). *Spécifier le degré en réaction au feu.*

Sans objet

IV - Désenfumage (DF 1 à DF 10)

Sans objet.

Dans le cadre de la restructuration, aucun local de plus de 300 m², ou local en sous-sol ou aveugle de plus de 100 m² n'est créé ou concerné par les travaux. A ce titre, les installations de désenfumage existantes ne sont pas concernées par les travaux et la restructuration n'engendre aucune modification sur les circulations existantes.

V - Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air, production de vapeur et d'eau chaude sanitaire (CH 1 à CH 58)

Préciser le mode de conception du chauffage, du conditionnement d'air centralisé ainsi que de la ventilation (ex : chauffage central par circuits de distribution d'air chaud pulsé, par circuits de distribution d'eau chaude ; ventilation double flux). Préciser la puissance utile des appareils (ex : chaudière fuel de 40 kW), la nature du combustible, la capacité et la nature des stockages éventuels.

Chauffage, Rafraichissement et Eau Chaude Sanitaire :

Le bâtiment est équipé d'installation de chauffage et de production d'eau chaude sanitaire issue d'une chaufferie fonctionnant au gaz naturel. Ces installations ne seront pas modifiées et ne sont pas concernées par les travaux.

Les terminaux de chauffage sont actuellement réalisées par des radiateurs à eau chaude sui seront déplacés et pour certains supprimés.

Les réseaux existant de distribution d'eau chaude seront également l'origine d'alimentation des équipements crées ou déplacés.

Les installations seront réalisées conformément aux articles CH du règlement de sécurité (notamment les articles CH11 et CH12).

Ventilation :

Les locaux de la cuisine concernée par les travaux seront dotés d'une installation de ventilation simple flux à fonctionnement permanent réalisée conformément aux articles CH29 à CH39 du règlement de sécurité.

Les clapets coupe-feu mis en place sur les réseaux aérauliques seront équipés de bobine de déclenchement asservies par le CMSI suivant les scenarii de compartimentage du SSI.

Suivant l'article U27 et en aggravation des dispositions de l'article CH 32 (§ 5), les conduits aérauliques de ventilation de confort seront munis de clapets, au droit des cloisons délimitant les zones protégées et de mise à l'abri prévues à l'article U 10 (§ 1 et § 2). Ils seront télécommandés par la détection automatique d'incendie dans les conditions prévues à l'article U 44 (§ 3).

Les installations de ventilation de confort feront l'objet d'un arrêt automatique asservi par le CMSI du SSI et d'un arrêt manuel possible depuis un dispositif d'arrêt d'urgence implanté à l'entrée principale de l'établissement.

Ventilation de la cuisine :

- La cuisine est une cuisine fermée au sens des articles GC du règlement de sécurité.
- La Zone Préparation sera dotée d'une hotte d'extraction et d'un réseau d'insufflation mécanique d'air.
- La Zone Laverie sera dotée d'une hotte d'extraction et d'un réseau d'insufflation mécanique d'air.

A ce titre les installations ne participeront pas au désenfumage de la cuisine et seront asservies par l'arrêt d'urgence général de l'établissement (arrêt d'urgence lui-même couplé à l'arrêt par le CMSI du SSI).

VI - Installation aux gaz combustibles et aux hydrocarbures liquéfiés (GZ 1 à GZ 30)

Préciser la puissance utile des appareils, leur fonction, la nature du combustible, (ex : chauffage central gaz propane de 40 kW) la capacité et la nature des stockages éventuels.

Sans objet.

La cuisine existante possède des équipements alimentés au gaz naturel. Aucune modification n'est réalisée sur la distribution de gaz naturel en cuisine. Les nouveaux équipements fonctionneront exclusivement à l'énergie électrique.

VII - Installations électriques (EL 1 à EL 23)

Préciser l'emplacement des locaux de service électrique « à risques » sur les plans (groupe électrogènes, poste de transformation, cellule haute-tension, matériels électriques émettant des vapeurs inflammables ou toxiques).

En dehors de zones restructurées, les installations électriques de l'établissement ne sont pas concernées par l'opération à l'exception d'un départ Coffret basse Tension Cuisine qui sera créé dans les locaux de la cuisine (le coffret actuel de la cuisine sera remplacé par un nouveau Coffret basse Tension Cuisine).
Le coffret divisionnaire cuisine sera doté en tête d'un dispositif de coupure couplé à un dispositif de coupure d'urgence implanté dans la Zone Préparation.

Les installations électriques intérieures créées respecteront les normes NF C 15-100 et à la circulaire DGT 2012/ 12 du 09 octobre 2012 relative à la prévention des risques électriques dans les locaux recevant des travailleurs.

Les dispositions des articles EL1 à EL23 et U30 du règlement de sécurité seront respectées. Dans le respect de l'article U30, chaque zone n'aura pas son fonctionnement interrompu en cas de sinistre dans une autre zone (chaque zone possèdera son coffret de protection basse tension qui sera alimenté en câble CR1 résistant au feu depuis le Tableau Général Basse Tension de l'établissement).

Les alimentations des circuits des installations de sécurité sont réalisées en câbles résistants au feu de catégorie CR1. Toutes les autres alimentations des autres circuits seront réalisées en câble de catégorie C2.

Installation de panneaux photovoltaïques (mesures de sécurité) :

Sans objet.

VIII- Eclairage (EC 1 à EC 12)

Préciser la nature de l'éclairage de sécurité (ambiance, évacuation, BAES, source centrale, BAEH)

Éclairage normal :

- Conforme aux articles EC1 à EC6.

Éclairage de sécurité dans les zones restructurées :

- Éclairage de sécurité réalisé suivant les articles EC et notamment l'article EC12 par des blocs autonomes conformes à la norme NF EN IEC 60598-2-22 : 2022 et aux normes NF C71-800 : 2000, NF C71-801 : 2000 et NF C71-805 : 2000,

Fonction évacuation, éclairage :

- Des circulations et cheminements,
- Des sorties,
- Du balisage des obstacles
- Des indications de changement de direction

Fonction ambiance :

- Sans objet, les locaux ; aucun local accessible au public et dans lequel l'effectif atteint 100 personnes.

IX - Ascenseurs, escaliers mécaniques, trottoirs roulants (AS 1 à AS 11)

Non modifié par le projet

X - Appareils de cuisson destinés à la restauration (GC 1 à GC 20)

Préciser la puissance utile des installations par local ou îlot, la nature de l'énergie retenue pour alimenter les appareils. Détailler le mode de conception des locaux (grande cuisine, cuisine ouverte, îlot de cuisson…).

La cuisine est considérée au titre des articles Grandes Cuisines (GC) comme grande cuisine.

LOCAL CUISSON

Puissance gaz des équipements de cuisson = **46 kW**

- Plaque coupe-feu 8 kW
- 4 feux vif gaz 24 kW
- 1 Friteuse 14kW

Puissance électrique des équipements de cuisson = **65 kW**

- Sauteuse 27kW
- Fours 2x 19Kw

Pour mémoire, les équipements fonctionnant au gaz sont existants et sont non modifiés.

XI - Moyens de secours (MS 1 à MS 74)

- **Moyens d'extinction** (MS 4 à MS 40)

Bouches et poteaux d'incendie, points d'eau :

(préciser le cas échéant la nature des points d'eau existants, leur distance à la façade accessible de l'établissement)

Non modifié par le projet

Robinets d'incendie armés, colonnes sèches, colonnes en charge :

Non modifié par le projet

Installations d'extinction automatique à eau (de type sprinkler ou par brouillard d'eau) :

Sans objet

Installations d'extinction automatique (ou à commande manuelle) : gaz, poudre, etc.:

Sans objet

Déversoirs ponctuels, éléments de construction irrigués, rideaux d'eau, etc. :

Sans objet

- **Dispositions visant à faciliter l'action des sapeurs-pompiers** (MS 41 à MS 44)

Non modifié par le projet

- **Surveillance de l'établissement/Service de sécurité incendie (effectif et qualification)** (MS 45 à MS 52)

Non modifié par le projet

- Système de sécurité incendie et Système d'alarme (MS 53 à MS 67, MS70) :

Le système de sécurité incendie est existant de catégorie A et de type 1

Le système de sécurité incendie de catégorie A installé comprend :

- Un système de détection incendie (SDI)
- Un centralisateur de mise en sécurité incendie (CMSI)
- Des dispositifs adaptateurs de commande (DAC),
- Des dispositifs actionnés de sécurités (DAS) associés aux fonctions de compartimentage, désenfumage et évacuation,
- Un équipement d'alarme de type 1 assurant la diffusion du signal d'alarme générale et générale sélective pour les zones concernées, sans temporisation.

Les détecteurs automatiques incendie sont installés dans l'ensemble des locaux, à l'exception des escaliers et des sanitaires conformément à l'article U44.

La mise en œuvre de la détection automatique incendie est subordonnée aux modalités suivantes :

- L'utilisation de composants conformes à la norme NF S 61-95 ou NF S 61-962, revêtus des estampilles de conformités, notamment pour les tableaux de signalisations, les détecteurs, etc.,
- L'installation est réalisée par une entreprise spécialisée et dûment qualifiée,
- La souscription par l'exploitant d'un contrat d'entretien des équipements auprès d'un installateur qualifié pour les tableaux de signalisation les détecteurs, les câblages et les batteries,
- Obligation d'inclure la réalisation d'essais fonctionnels dans les clauses du contrat d'entretien.

Concernant les asservissements liés au système de détection automatique d'incendie, ils sont conformes aux dispositions des articles U20 (§1), U26 (§5), U27 (§4), U36 (§1) et U44 (§2).

Le bâtiment comporte une seule Zone d'Alarme et est divisé en différentes zones du SSI :

- Zones de Compartimentage (ZC),
- Zones de Désenfumage (ZF)

Le découpage de ces zones est existant et sera inchangé.

Dans le cadre de l'opération et des travaux dans les zones restructurées, la détection automatique incendie des locaux devra mettre en œuvre, automatiquement :

- La diffusion de l'alarme générale sélective et le déverrouillage des portes ;
- L'ensemble des DAS de compartimentage de la zone protégée ;
- Le non-arrêt des cabines d'ascenseurs implantées dans la zone sinistrée ;

Comme précisé précédemment, l'équipement d'alarme sera du type 1 permettant la diffusion de l'alarme générale sélective dans l'ensemble de l'établissement.

Des flashes lumineux seront installés dans les sanitaires.

SYSTEME D'ALERTE

Non modifié par le projet

XII – DEMANDE(S) DE DEROGATION (ADAPTATION DES REGLES DE SECURITE (R123-13 et GN 4) :

Sans objet

Je soussigné, Christelle PROST *Maître d'ouvrage, m'engage à respecter les dispositions édictées dans la présente notice et m'engage à respecter les règles générales de construction, prise en application du chapitre 1er du titre 1er et du livre 1er du Code de la Construction et de l'habitation.*

Date et signature 07/10/26

UGECAM NORD-EST
75, boulevard Lobau
CS 94224
54042 NANCY CEDEX