

## NOTICE DESCRIPTIVE SOMMAIRE

Local d'activité n° 3 - Restaurant - LA3

---

**SNC ROOSEVELT**

**« LE NOUVEAU CONTINENT »**



**1 à 5 rue Franklin Roosevelt - 49000 ANGERS**

Maitrise d'ouvrage :

SNC ROOSEVELT

Architecte/Maitrise d'œuvre :

JOHANNE SAN

## SOMMAIRE

1	GENERALITES.....	3
1.1	DEFINITION GENERALE DE L'OPERATION.....	3
1.2	SURFACES ET MODE DE LIVRAISON DES LOCAUX .....	3
1.3	DOCUMENTS DE REFERENCE.....	3
1.4	MARQUES .....	3
1.5	PROTECTION CONTRE L'INCENDIE ET SECURITE DES PERSONNES.....	3
1.6	TRAITEMENT DES OUVRAGES COMMUNS.....	4
2	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GÉNÉRALES DE L'IMMEUBLE .....	4
2.1	INFRASTRUCTURE.....	4
2.2	MURS ET OSSATURE .....	4
2.3	PLANCHERS.....	4
2.4	TOITURE.....	6
3	LOCAUX PRIVATIFS ET LEURS ÉQUIPEMENTS .....	6
3.1	SOLS ET PLINTHES.....	6
3.2	REVÊTEMENTS MURAUX.....	7
3.3	PLAFONDS.....	7
3.4	MENUISERIES EXTÉRIEURES ET SERRURERIES.....	7
3.5	MENUISERIES INTERIEURES.....	8
4	ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS.....	8
4.1	ÉQUIPEMENTS SANITAIRES ET PLOMBERIE .....	8
4.2	ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES .....	9
4.3	CHAUFFAGE – VENTILATIONS .....	10
4.4	ÉQUIPEMENTS DE TÉLÉCOMMUNICATIONS .....	11
4.5	ASCENSEUR ET MONTE-CHARGE.....	11

## 1 GENERALITES

### 1.1 DEFINITION GENERALE DE L'OPERATION

L'objet de la présente notice descriptive est de présenter le projet de réhabilitation du bâtiment îlot situé 1 à 5 rue Franklin Roosevelt à ANGERS (49), à usage de logements, bureaux et locaux d'activités, et plus particulièrement :

- les caractéristiques générales architecturales et techniques de l'immeuble,
- les prestations d'aménagement et d'équipement intérieur à réaliser par la SNC ROOSEVELT, maître d'ouvrage.

Le local d'activités fait partie d'un bâtiment îlot à réhabiliter d'une emprise foncière de 2 431 m<sup>2</sup> environ, comprenant :

- 22 logements
- 2 locaux d'activités en Rez de chaussée
- 1 plateau de bureaux en Rez de chaussée
- 2 plateaux de bureaux en R+2
- 1 local d'activité type restaurant en R+3
- 5 garages privatifs

L'opération sera conforme à la réglementation thermique sur existant par éléments

### 1.2 SURFACES ET MODE DE LIVRAISON DES LOCAUX

Le local sera livré brut, fluides en attente, suivant la présente notice, réparti sur 2 niveaux (R+3 et R+3+combles).

Le local sera desservi par un ascenseur accessible au public, un monte-charge et plusieurs cages d'escalier. Il est précisé que certains espaces et équipements tels que l'ascenseur, les cages d'escalier et le monte charges seront communs à l'ensemble du bâtiment.

### 1.3 DOCUMENTS DE REFERENCE

La réalisation des travaux sera exécutée en conformité vis-à-vis des documents de références applicables à leur date d'exécution :

- Des lois et textes réglementaires en vigueur compte tenu de la nature et de la localisation de l'ouvrage.
- Des cahiers des charges et règles de calcul DTU, ainsi que leurs renvois.
- Des règles parasismiques, selon l'arrêté du 22 octobre 2010 relatif à la classification et aux règles de construction parasismique applicables aux bâtiments de la classe dite à risque normale.
- Des normes AFNOR homologuées.
- Des avis techniques du CSTB.
- De documents divers du type prescriptions du fabricant, recommandations professionnelles, etc.

### 1.4 MARQUES

Les marques données dans le présent descriptif ne le sont qu'à titre indicatif, de manière à définir le niveau de qualité des prestations fournies.

D'autres marques pourront être proposées, à condition de respecter la loi d'équivalence.

### 1.5 PROTECTION CONTRE L'INCENDIE ET SECURITE DES PERSONNES

Le local sera conforme à la réglementation ERP de 5ème catégorie de type N.

Le dimensionnement des dégagements et des issues de secours est calculé sur la base de cette réglementation

Le local peut ainsi recevoir 200 personnes maximum.

Il est précisé, toutefois, qu'une dérogation à l'accessibilité a été obtenue conformément à l'arrêté intégrant les prescriptions du Permis de Construire pour l'accès en mezzanine en R+3+combles.

Les aménagements intérieurs qui seront effectués par l'acquéreur (ou l'exploitant) devront tenir compte de la réglementation, notamment en termes de distances aux issues de secours, et être soumis à un contrôleur technique.

Il est précisé que l'étude de trafic réalisés sur l'ascenseur accessible au public, mentionne une jauge de 210 personnes pour un fonctionnement optimal.

### 1.6 TRAITEMENT DES OUVRAGES COMMUNS

Les traitements des ouvrages communs (façades, parties communes, extérieurs) décrits ci-après sont donnés à titre indicatif. Des modifications pourront intervenir en cours de projet en fonction des choix et des effets de modénature que souhaitera donner l'Architecte de l'opération.

## 2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GÉNÉRALES DE L'IMMEUBLE

### 2.1 INFRASTRUCTURE

#### 2.1.1 TERRASSEMENTS GENERAUX

Néant

#### 2.1.2 FONDATIONS

Les fondations des bâtiments existants sont conservées suivant le calcul du BET structure et sur la base du rapport d'études géotechniques.

#### 2.1.3 MURS DU SOUS-SOL

Les murs du sous-sol sont existants.

### 2.2 MURS ET OSSATURE

#### 2.2.1 MURS DE FAÇADES ET PIGNONS

Les murs sont existants et composés de béton, brique ou schiste avec parement en pierres des Charentes et sous bassement en pierre de Rocville.

L'aménagement d'un accès sera réalisé depuis la rue St Martin, par l'ouverture de la façade en pierre.

Doublage périphérique : le local sera livré brut et non isolé L'isolation thermique sera à mettre en place par l'acquéreur. Cette isolation devra respecter les caractéristiques de l'étude thermique qui sera à réaliser aux frais et charges de l'acquéreur.

Le local d'activités devra respecter un isolement aux bruits aériens minimum  $D_{nT,A} \geq 58$  dB par rapport aux locaux à destination d'habitation, et un isolement aux bruits aériens minimum  $D_{nT,A} \geq 50$  dB par rapport aux autres tiers.

Les traitements sont donnés à titre indicatif. Des modifications pourront intervenir en cours de chantier, en fonction des choix et en concertation avec les intervenants du chantier.

#### 2.2.2 MURS OU CLOISONS SÉPARATIFS

Les murs séparatifs seront en béton, parpaings ou carreaux de plâtres toute hauteur selon les degrés coupe-feu 1H conformément à la réglementation en vigueur et à l'arrêté intégrant les prescriptions du Permis de Construire.

### 2.3 PLANCHERS

#### 2.3.1 Planchers existants conservés

- Vérification des planchers existants conservés.
- Consolidation, si nécessaire par renforcement ou remplacement des éléments abimés ou structurellement insuffisants.
- Bouchage des trémies existantes dans les planchers selon projet.
- Toutes sujétions d'adaptation pour mise en place de chevêtres (escalier, gaines techniques...) sous réserve de l'accord du bureau de contrôle technique.

### 2.3.2 Planchers neufs

Les planchers neufs non porteurs, ne participant pas à la stabilité de l'ouvrage, prévus d'être réalisés suivant repérage des plans du bureau d'étude structure, seront constitués d'une dalle béton. Les planchers seront complétés par un isolant en sous face de dalle et/ou sous chape suivant l'étude thermique.

Les planchers seront complétés par un isolant en sous face de dalle suivant l'étude thermique.

#### **Planchers bas R+3**

Le plancher bas du restaurant respectera un isolement coupe-feu 1H conforme à la réglementation conformément à la réglementation en vigueur et à l'arrêté intégrant les prescriptions du Permis de Construire.

Le plancher bas du local d'activité sera prévu brut et non isolé. L'isolation thermique sera à mettre en place par l'acquéreur. Cette isolation devra respecter les caractéristiques de l'étude thermique qui sera à réaliser aux frais et charges de l'acquéreur.

Les travaux réalisés par le preneur (revêtement de sol, éventuelle chape...) ne devront pas dégrader le complexe de plancher existant :  $\Delta(Rw+C) \geq 0$  dB.

Les revêtements de sol réalisés par le preneur devront justifier  $\Delta Lw \geq 15$  dB

Les charges prévues sur le plancher du restaurant au R+3 sont :

- Surcharges d'exploitation Restaurants : 400 daN/m<sup>2</sup> pour la zone « cuisine » et 300 daN/m<sup>2</sup> pour la zone « Clients »
- Surcharges permanentes (complémentaire pour chape allégée, revêtement de sol, cloisons légères entre restaurants, boutiques ou entre restaurants ou boutiques et espaces communs) : 150 kg/m<sup>2</sup>

#### **Planchers bas mezzanine (R+3+combles)**

La mezzanine du restaurant sera réalisée en structure (poteaux/poutres) métallique avec plancher collaborant.

Le plancher bas de la mezzanine sera prévu brut et non isolé. L'isolation thermique sera à mettre en place par l'acquéreur. Cette isolation devra respecter les caractéristiques de l'étude thermique qui sera à réaliser aux frais et charges de l'acquéreur.

Les travaux réalisés par le preneur (revêtement de sol, éventuelle chape...) ne devront pas dégrader le complexe de plancher existant :  $\Delta(Rw+C) \geq 0$  dB.

Les revêtements de sol réalisés par le preneur devront justifier  $\Delta Lw \geq 15$  dB.

Les charges prévues pour le plancher mezzanine du restaurant au R+3+combles sont :

- Surcharges d'exploitation Restaurants : 300 daN/m<sup>2</sup> pour la zone « Clients »
- Surcharges permanentes (complémentaire pour réseaux et divers) : 30 Kg/m<sup>2</sup>

#### **Local réserves / bac à graisse (sous-sol)**

Plancher en béton destiné à rester brut.

#### **Escalier intérieur d'accès à la mezzanine et escalier de secours**

Escalier métallique sans contre-marches.

#### **Cages d'escalier (A et D)**

Escaliers existants en béton, marches, contremarches, paliers intermédiaires destiné à recevoir une peinture, un sol souple ou un sol dur existant selon les zones.

#### **Cage d'escalier (F)**

Escaliers, marches, paliers métalliques.

### Passerelles

Structure métallique destinée à recevoir un platelage en lames bois ou céramique, compris bandes anti dérapantes.

## 2.4 TOITURE

La toiture est composée d'une charpente métallique et de revêtement en ardoises, ainsi que d'une lucarne double hauteur au droit de la porte d'entrée principale du local d'activités sur passerelle.

La couverture sera remaniée, suivant localisation et permis de construire.

Les éléments composant la charpente métallique seront apparents.

Isolation en sous face de la toiture : les locaux seront livrés bruts et non isolés. L'isolation thermique sera à mettre en place par l'acquéreur. Cette isolation devra respecter les caractéristiques de l'étude thermique qui sera à réaliser aux frais et charges de l'acquéreur.

Le local devra respecter un isolement aux bruits aériens minimum  $D_{nT,A} > 58$  dB par rapport aux locaux à destination d'habitation, et un isolement aux bruits aériens minimum  $D_{nT,A} \geq 50$  dB par rapport aux autres tiers.

## 3 LOCAUX PRIVATIFS ET LEURS ÉQUIPEMENTS

### 3.1 SOLS ET PLINTHES

#### Restaurant et mezzanine

Néant car livrés bruts.

Les sols des locaux seront livrés bruts.

Les sols du R+3 seront livrés à -10 cm du niveau fini.

Le preneur devra intégrer des formes de pentes pour rattraper les niveaux extérieurs.

Les sols de la mezzanine seront livrés bruts à -10 cm du niveau fini.

Les isolements aux bruits d'impacts, de roulement de transpalettes ou de caddies dans les commerces (de manière générale les bruits solidiens transmis par la structure vers les tiers), doivent être assurés pour respecter la réglementation par le futur exploitant.

Les protections conséquentes sont à mettre en œuvre par le futur exploitant pour protéger les tiers des futures activités. Dans ce cas, des doublages acoustiques isolants seront réalisés par l'acquéreur afin d'assurer un complément d'isolation au niveau des mitoyennetés des logements (hall d'entrée, locaux de services, etc.).

Il pourra être demandé à l'exploitant de prévoir une chape de béton sur résilient acoustique d'une épaisseur d'au moins 10 cm dans les espaces de circulation (dans le cas de manutentions régulières par matériel roulant).

Les travaux réalisés par le preneur (revêtement de sol, éventuelle chape...) ne devront pas dégrader le complexe de plancher existant :  $\Delta(Rw+C) \geq 0$  dB.

Les revêtements de sol réalisés par le preneur devront justifier  $\Delta Lw \geq 15$  dB.

#### Local réserves / bac à graisse (sous-sol)

Peinture de sol anti-poussières et anti-usure.

#### Locaux déchets

Néant car livrés bruts.

Les isolements aux bruits d'impacts, de roulement de transpalettes ou de caddies dans les commerces (de manière générale les bruits solidiens transmis par la structure vers les tiers), doivent être assurés pour respecter la réglementation par le futur exploitant.

## Notice descriptive sommaire LOCAL D'ACTIVITE n° 3 - SNC ROOSEVELT

Les protections conséquentes sont à mettre en œuvre par le futur exploitant pour protéger les tiers des futures activités. Dans ce cas, des doublages acoustiques isolants seront réalisés par l'acquéreur afin d'assurer un complément d'isolation au niveau des mitoyennetés des logements (hall d'entrée, locaux de services, etc.).

Il pourra être demandé à l'exploitant de prévoir une chape de béton sur résilient acoustique d'une épaisseur d'au moins 10 cm dans les espaces de circulation (dans le cas de manutentions régulières par matériel roulant).

Les travaux réalisés par le preneur (revêtement de sol, éventuelle chape...) ne devront pas dégrader le complexe de plancher existant :  $\Delta(Rw+C) \geq 0$  dB.

Les revêtements de sol réalisés par le preneur devront justifier  $\Delta Lw \geq 15$  dB.

### 3.2 REVÊTEMENTS MURAUX

#### Restaurant et mezzanine

Néant car livrés bruts.

#### Local réserves / bac à graisse (sous-sol)

Néant.

#### Local déchets

Néant car livrés bruts.

#### Divers (boiserie, plinthe, portes, canalisation)

Peinture de finition après préparation.

### 3.3 PLAFONDS

#### Restaurant et mezzanine

Néant. Charpente métallique apparente.

#### Local déchets

Néant. Charpente métallique apparente.

#### Local réserves

Plafond destiné à rester brut.

### 3.4 MENUISERIES EXTÉRIEURES ET SERRURERIES

L'ensemble des menuiseries extérieures ou fenêtre de toit sera en aluminium ou en acier à rupture de pont thermique.

Une lucarne double hauteur sera réalisée au droit de la porte d'entrée principale du local d'activités sur passerelle.

Une verrière fixe sera réalisée en aluminium ou en acier à l'angle des rues Roosevelt et St Julien.

Une enseigne drapeau aspect métallique patiné noir sera prévue en façade de la rue St Martin.

Les enseignes devront être adaptées sur le modèle de l'opération et validées par l'architecte de l'opération.

Les fenêtres de toit de type VELUX ou CAST seront dans le plan de toiture. La manœuvre des fenêtres de toit sera manuelle si la poignée est accessible à hauteur d'homme. Dans le cas contraire, la manœuvre des fenêtres de toit sera motorisée, radio commandée avec interrupteur en applique ou télécommande.

La porte principale d'accès au restaurant et son imposte seront prévues en aluminium ou en acier thermolaqué et disposeront d'un remplissage en vitrage feuilleté anti-effraction. Elle sera équipée d'un système de contrôle d'accès par lecteur de badges, positionné à l'extérieur de l'entrée.

La porte d'accès à la cage A et la grille sur la rue d'accès à la cage F seront équipées d'une gâche électrique et d'un système de contrôle d'accès par lecteur de badges, positionné à l'entrée de ces accès.

La porte d'accès à la cage D sera contrôlée par une serrure de type A2P\* établie sur organigramme.

Les passerelles extérieures seront habillées de portiques métalliques réparti de manière aléatoire afin de cadencer esthétiquement ces linéaires extérieurs, suivant permis de construire.

**Escaliers intérieurs d'accès à la mezzanine et escalier de secours**

Escalier + garde-corps en acier galvanisé, selon choix de l'architecte.

### 3.5 MENUISERIES INTERIEURES

Les portes de distribution intérieures au R+3 seront prévues en bois.

Les portes de distribution intérieures au sous-sol seront prévues en aluminium ou en bois.

L'ensemble des portes de distribution seront contrôlées par une serrure de type A2P\* établie sur organigramme.

## 4 ÉQUIPEMENTS INTÉRIEURS

### 4.1 ÉQUIPEMENTS SANITAIRES ET PLOMBERIE

#### 4.1.1 Distribution d'eau froide

À partir du branchement d'eau de l'immeuble, un réseau d'alimentation d'eau froide sera mis en place pour le restaurant.

L'eau potable sera fournie au restaurant à la pression dynamique de réseau d'alimentation ((suivant la pression disponible sur le réseau de la ville).

La pose du compteur volumique individuel et d'une vanne d'arrêt seront prévues.

Installation pour distribution à charge de l'acquéreur.

#### 4.1.2 Production d'eau chaude

Néant. Installation pour production d'eau chaude sanitaire individuelle à charge de l'acquéreur.

#### 4.1.3 Distribution d'eau chaude

Néant. Installation pour distribution à charge de l'acquéreur.

#### 4.1.4 Évacuations

Percements dalle pour caniveau de sol de Ø 250 mm selon pré études du Bureau d'études.

Percements pour arrivées et évacuation des fluides selon pré études du Bureau d'études.





Attentes EU/EV diamètre 100 mm bouchonnées, seront positionnées et raccordées sur les réseaux communs d'évacuation, nombre suivant plan

#### Bac à graisse

Néant. Emplacement du bac à graisse à prévoir dans le local réserves restaurant au sous-sol. Equipement à la charge du preneur.

#### 4.1.5 Distribution du gaz

Attente avec vanne de barrage avec une pression d'alimentation correspondant au gaz utilisé, à savoir :

- 20 mbar pour le gaz naturel

#### 4.1.6 Appareils sanitaires

Néant.

### 4.2 ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES

#### 4.2.1 Type d'installation

Le local sera livré raccordé au réseau de distribution avec fourniture du numéro de référence d'acheminement (PDL ou IDC). Les démarches de raccordement pour les tarifs bleu et jaune seront faites auprès du concessionnaire du réseau ENEDIS par le Maître d'Ouvrage.

Le comptage (tarif bleu ou jaune) sera implanté au sein dudit restaurant.

Le câble de liaison entre le poste de distribution et le local d'activités, ainsi que les ouvrages annexes (boîtiers organes de coupure, disjoncteur, etc...) seront mis en place.

Les besoins sont établis sur l'hypothèse de **XXX** kVA pour ce local.

Tout bandeau lumineux d'enseigne en façade sera refusé.

#### 4.2.2 Equipements parties restaurant/cuisines

Néant. Installation à charge de l'acquéreur.

Les équipements installés par le preneur devront respecter les objectifs acoustiques fixés à la notice acoustique en termes de bruit d'équipement à l'intérieur des locaux tiers ainsi qu'en termes de bruit d'impact acoustique au voisinage.

### 4.2.3 Equipements parties communes/cages d'escalier

#### **Cages d'Escalier**

Luminaires en applique de type LED, allumage sur détecteurs de présence.

### 4.2.4 Equipements spécifiques

#### **Alimentations électriques**

Néant. Installation à charge de l'acqureur.

#### **Courants forts**

Néant. Installation à charge de l'acqureur.

#### **Téléphone**

Un précâblage fibre optique 4 brins et des fourreaux seront mis en attente dans le local d'activité.

### 4.2.5 Equipements de sécurité

Le preneur devra s'équiper à ces frais et charges d'une installation fixe d'éclairage de sécurité de type BAES réalisé par blocs autonomes à contrôle automatique de bon fonctionnement SATI.

En fonction de la destination des locaux, les blocs mis en œuvre permettront le balisage des issues de secours ou l'éclairage d'ambiance de sécurité.

La sécurité incendie devra être assurée par une installation de signalisation (sonore et visuelle) permettant d'avertir les occupants du bâtiment en cas d'incendie. Chaque accès de secours devra être équipé d'un déclencheur manuel relié à l'équipement d'alarme du bâtiment, permettant le déclenchement des systèmes avertisseurs judicieusement placés.

La charpente métallique n'étant pas stable au feu, devra rester visible depuis le plancher du dernier niveau. En cas d'aménagement entraînant la perte de visibilité de la charpente existante, il appartiendra au preneur de mettre en place les mesures conservatoires relative à la stabilité au feu (encoffrement, flocage, peinture intumescente, etc.) ou à la surveillance de cette dernière (système de détection ou extinction incendie autonome).

### 4.2.6 Portier électronique audio - contrôle d'accès

L'accès au restaurant sera contrôlé via un ensemble platine vidéophone, moniteur et lecteur de badges sur horloge.

Le matériel d'interphonie/contrôle d'accès, sera de marque URMET ou équivalent.

Le système sera sur horloge pouvant permettre l'accès libre lors des heures d'ouverture et de limiter les accès lors des heures de fermeture.

En dehors des heures d'ouvertures, l'accès au local d'activité sera contrôlé via des lecteurs de badges intégrés aux platines (ou déportés) permettant la commande de la porte extérieure du local d'activité, de la grille sur la rue d'accès à la cage F et la porte d'accès à la cage A.

10 badges seront fournis.

## 4.3 CHAUFFAGE - VENTILATIONS

### 4.3.1 Chauffage

Néant.

Un espace dédié pour l'installation d'un système de climatisation / chauffage indépendants (gainés, conduits, ...) avec grille en toiture prévu en combles.

Il appartiendra à l'acqureur de réaliser ses installations et distributions à partir de leurs équipements.

Les équipements installés par l'acqureur devront respecter les objectifs acoustiques fixés à la notice acoustique en termes de bruit d'équipement à l'intérieur des locaux tiers ainsi qu'en termes de bruit d'impact acoustique au voisinage.

### 4.3.2 Conduits et prises de ventilation

Un espace dédié pour l'installation d'une centrale de traitement d'air, avec grilles en toiture, sera prévu en combles.

Il appartiendra à l'acquéreur de réaliser ses installations et distributions à partir de leurs équipements. Les équipements installés par l'acquéreur devront respecter les objectifs acoustiques fixés à la notice acoustique en termes de bruit d'équipement à l'intérieur des locaux tiers ainsi qu'en termes de bruit d'impact acoustique au voisinage.

#### 4.4 ÉQUIPEMENTS DE TÉLÉCOMMUNICATIONS

##### 4.4.1 Téléphone et fibre

Un précâblage fibre optique 4 brins et des fourreaux seront mis en attente dans le local d'activités.

#### 4.5 ASCENSEUR ET MONTE-CHARGE

##### **Desserte des niveaux inférieurs et supérieurs**

1 ascenseur 1 000 kg commun à l'ensemble immobilier réservé au public, sol décoratif de type carrelage, panneaux décoratifs en aluminium, finition des équipements de cabines : ton chrome et inox brossé, signalisations palières avec indicateurs de direction et indicateur de position au rez-de-chaussée et dans les différents niveaux.

##### **Livraisons et approvisionnements**

1 monte-charge de X kg commun à l'ensemble immobilier réservé aux livraisons, sol décoratif de type PVC, panneaux décoratifs en aluminium, finition des équipements de cabines : ton chrome et inox brossé, signalisations palières avec indicateurs de direction et indicateur de position au rez-de-chaussée et dans les différents niveaux.