

NOTICE DESCRIPTIVE ARRETE DU 10 MAI 1968 Locaux de services



Résidence Services Séniors Happy Seniors
Rue Amiral Courbet – 29200 BREST



DESCRIPTIF SOMMAIRE DES TRAVAUX

2	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GÉNÉRALES DE L'IMMEUBLE	4
2.1	Infrastructure	4
2.2	Murs et Ossatures	4
2.3	Planchers	4
2.4	Étanchéité	4
2.5	Chute et grosse canalisations	5
2.6	Plafonds	5
2.7	Menuiseries extérieures	5
2.8	Equipements techniques	6
3	LOCAUX DE SERVICES ET LEURS ÉQUIPEMENTS	6
3.1	Cloisons de distributions	7
3.2	Sols et plinthes	7
3.3	Revêtements muraux	7
3.4	Menuiseries extérieures	7
3.5	Fermetures extérieures et occultations	7
3.6	Menuiseries intérieures	7
3.7	Équipement de la cuisine collective	8
3.8	Equipements sanitaires et plomberie	8
3.9	Courants forts et courants faibles	9
3.10	Chauffage / Ventilation / Traitement d'air	10
3.11	Mobilier fixe	10
3.12	Local piscine	10
3.13	Local entretien	11

1 GÉNÉRALITÉS

Le présent descriptif a pour objet de définir les conditions techniques et les prestations pour les locaux de services du programme Résidence Service Seniors de l'îlot Cerdan .

- **Indicateurs généraux**

Résidence Service Seniors qui regroupe 114 logements, 23 parkings et environ 882 m² de locaux de service dits zone d'exploitation (Z.E) :

- Bâtiment - R+ 5 + attique
- Typologie des logements : 12 T1, 90 T2, 12 T3, Sh = 5042 m²
- Maître d'ouvrage : SCCV CERDAN

La Z.E étant intégrée dans un ensemble immobilier complexe, la présente notice évoque également les autres composantes de la construction auxquelles elle est rattachée.

- **Remarques**

1-Les ouvrages seront exécutés en conformité avec les règles de construction et de sécurité, dans le respect des règles de l'Art.

2-La conformité technique de la construction sera vérifiée par le bureau de contrôle APAVE mandaté.

3-Les marques et références sont mentionnées pour indiquer un niveau qualitatif. Le Maître d'Ouvrage se réserve la possibilité de remplacer les matériaux, équipements ou appareils décrits dans la présente notice par d'autres de qualité au moins équivalente, pour des choix de référencement ou de programme et notamment dans le cas où pendant la construction, leur fourniture ou leur mise en œuvre se révélerait impossible, difficile ou susceptible d'entraîner des désordres pour un quelconque motif (exemple : retard d'approvisionnement, défaut de fabrication, difficultés d'importation,...).

4-Les matériaux, teintes, coloris et finitions des façades, des revêtements des parties communes de l'immeuble, de la zone d'exploitation et de leurs dépendances seront choisis par l'Architecte et ne pourront être modifiés qu'avec validation écrite de celui-ci. En cas de contradiction entre les prestations de la présente notice et celle relative aux logements, le choix de la prescription à mettre en œuvre incombera à l'acquéreur.

5-Rappel de quelques exigences fonctionnelles :

- Le niveau thermique de cette opération est la RT2012, objectif -20%
- Du point de vue de sécurité incendie il s'agit d'ERP 5ème catégorie sans locaux à sommeil associés à des logements de 3ème famille B.
- Conforme à la réglementation d'accessibilité PMR applicables à l'habitation collective et ERP.
- Du point de vue acoustique il n'y a pas d'exigence particulière pour la Z.E sauf au regard de la réglementation logement.
- Cuisine collective dimensionnée pour satisfaire une production pour 114 logements.

2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GÉNÉRALES DE L'IMMEUBLE

2.1 Infrastructure

2.1.1 Fouilles / Fondations

Fouilles en pleine masse avec évacuation des terres excédentaires.

2.1.2 Plancher bas

Dallage ou dalle portée suivant étude de structure

2.2 Murs et Ossatures

2.2.1 Murs de façades

Les murs de façades en élévation seront réalisés d'une manière générale en béton armé d'épaisseur suffisante pour être conforme à la réglementation et conformément à l'étude de la structure.

2.2.2 Murs ou cloisons séparatifs entre locaux

Les murs séparatifs seront réalisés en béton armé, en cloison SAD, parpaings agglomérés suivant les résultats des études de structure.

D'une manière générale, l'ossature porteuse intérieure est constituée de voile béton.

2.3 Planchers

2.3.1 Planchers sous terrasses

Les planchers sous terrasses seront constitués de dalle portée, dalles en béton armé ou en prédalles avec dalles de compression.

2.3.2 Planchers intermédiaires

Planchers béton armés.

2.3.3 Planchers sous-sol

Les planchers sur locaux non chauffés seront exécutés en dalle en béton armé ou en prédalles avec dalles de compression.

2.4 Etanchéité

Terrasses inaccessibles :

Étanchéité par complexe multicouches : élastomère sous avis technique, avec isolation thermique pour les terrasses situées au-dessus de pièces chauffées. La protection de l'étanchéité sera de type auto-protégée ou assurée par des gravillons.

Toiture terrasse végétalisée selon plans architecte.

Terrasses accessibles :

Étanchéité par complexe multicouches : élastomère sous avis technique, avec isolation thermique pour les terrasses situées au-dessus de locaux chauffés. La protection de l'étanchéité sera assurée par des dalles sur plots finition gravillons lavés ou ciment lissé ou grès cérame selon choix architecte.

Terrasses multifonction à RDC :

Étanchéité par complexe multicouches type Graviphane auto protégé ou équivalent y compris les relevés sur façades ou équivalent.

Sorties en toiture par accessoires normalisés, selon DTU, conduits de ventilation, ventilations hautes des chutes d'eaux usées et d'eaux vannes, crosse TV, AR clim, etc.

Dispositif de désenfumage des escaliers (lanterneau) conçu pour les accès et la sécurité incendie.

2.5 Chute et grosse canalisations

2.5.1 Chutes d'eaux pluviales

Descentes d'eaux pluviales en PVC rigide, passage dans les gaines techniques.

2.5.2 Chutes d'eaux usées et d'eau vannes

Chutes dans les gaines techniques en PVC rigide, y compris les collecteurs horizontaux dito ci-dessus.

2.6 Plafonds

Les faux plafonds de l'ensemble des locaux seront réalisés conformément aux références et dimensions suivant choix de l'architecte.

2.7 Menuiseries extérieures – Mur rideau

Menuiseries extérieures en Alu ou PVC ouvrant à la française, dimensions suivant plans architectes.

Double vitrage conforme aux études thermique et acoustique.

Mur rideau en Alu, dimensions suivant plans architectes.

Les vitrages des menuiseries en rdc sont prévus anti-effraction.

2.8 Equipements techniques

2.8.1 Principe généraux de plomberie

Distribution d'eau froide

A partir du compteur général raccordé sur le réseau public, canalisations eau froide et colonnes montantes en PVC pression ou en cuivre, y compris robinets, vannes et tous accessoires. Raccordement entre colonnes et appareils sanitaires en tube cuivre ou en polyéthylène réticulé. Mise en place d'adoucisseur pour certaines équipements de la cuisine collective.

Comptage

Il sera positionné dans une chambre de comptage, un compteur général concessionnaire. Selon nécessité (enquête en cours) :

- Interposition d'un surpresseur
- Comptage de chaque entité

2.8.2 Production et distribution d'eau chaude

Production d'eau chaude collective à partir d'une sous-station sur réseau de chauffage urbain présente en sous-sol. Colonnes montantes accessibles en parties communes, équipées de manchettes sur chaque départ pour pose de compteurs individuels (pose à la charge du promoteur).

2.8.3 Équipements électriques

L'installation électrique sera soit de type encastrée (ossature BA et cloison), soit sur CDC (Chemin De Câble), conforme aux normes NFC15 100/NF C14-100.

L'appareillage sera de type Celiane de la marque LEGRAND, ou de qualité technique équivalente. Tous les circuits seront reliés à la terre ; toutes les prises de courant seront à éclipse. Les circuits d'installations électriques seront protégés par des disjoncteurs réglementaires NFC15-100.

Éclairages par appliques murales et/ou spots lumineux encastrés en plafonds suspendus suivant choix de l'architecte. Les équipements sont prévus en LED sauf exigence décorative spécifique.

2.8.4 Équipement de télécommunications-TV-interphonie

Ces équipements seront mis en œuvre suivant descriptif du bureau d'étude courant faible et suivant descriptif du bureau étude télévision.

2.8.5 Reports d'alarme technique

Liste des reports d'alarme

- Ascenseurs
- Groupes froids / Clim
- VMC de confort et permanent
- Exutoire de désenfumage des escaliers et de sortie en toiture
- Adoucisseur d'eau
- Alarme incendie / CMSI

3 LOCAUX DE SERVICES ET LEURS ÉQUIPEMENTS

3.1 Cloisons de distributions

Les cloisons de distribution des locaux de services (hors cuisine collective et espace piscine) seront de type Placostil, constituées de 2 (ou 4) plaques de plâtre de 13 mm, montées sur une ossature métallique, d'une épaisseur totale de 72 mm (ou 98 mm). Suivant réglementation.

Les cloisons de la cuisine collective, de ses annexes sont adaptées aux conditions d'usage et d'exposition à l'eau de ces locaux.

3.2 Sols et plinthes

3.2.1 Sols des locaux intérieurs

Les revêtements de sols et plinthes des locaux de services sont définis suivant choix de l'architecte.

3.2.2 Sols des terrasses

Terrasses donnant sur espace extérieur à usage privatif : dalles de gravillons lavés sur forme béton, bétons désactivés ou autres suivant choix de l'architecte.

L'éclairage sera réalisé par des bornes ou des appliques murales.

3.3 Revêtements muraux

Les revêtements muraux des locaux de services sont définis suivant choix de l'architecte.

3.4 Menuiseries extérieures

Les menuiseries extérieures de la zone d'exploitation seront en PVC ou aluminium sous avis technique.

3.5 Fermetures extérieures et occultations

Stores occultants :

- Sur bureau direction
- Sur bureau administratif
- Sur salles d'activités
- Sur salon de coiffure

3.6 Menuiseries intérieures

3.6.1 Huisseries et bâtis

Métalliques ou bois.

3.6.2 Portes

Portes sur parties communes

Toute porte de local spécifique sur parties communes, y compris les portes sur escaliers et sas devront être équipées de ferme porte. Ces derniers ne devront pas être placés du côté noble de la porte.

Portes des bureaux

Porte 93*204, CF suivant classement incendie du bâtiment. Serrure à clef sur organigramme ou serrure électronique.

Portes du restaurant

Portes double vantaux de largeur égale, vantail semi-fixe, béquillage finition alu naturel.

Portes du salon TV/bibliothèque

Portes double vantaux de largeur égale, vantail semi-fixe, béquillage finition alu naturel.

Portes intérieures cuisine

Portes PVC ou métalliques adaptées aux conditions d'usage.

3.6.3 Organigramme

Toutes les portes et leur quincaillerie associée seront prévues dans un organigramme dédié. La quincaillerie des locaux de services sera différente de celles des logements. Portes sous contrôle d'accès suivant descriptif bureau d'études.

3.6.4 Placards

Placard décrit dans les plans mobiliers de l'architecte. Revêtement et aménagement suivant références et dimensions suivant choix de l'architecte.

3.7 Equipement de la cuisine collective

Les équipements de la cuisine collective sont définis suivant descriptif du bureau d'étude cuisine collective. Les travaux et prestations diverses les fournitures, le transport, la mise en œuvre de tous les matériaux et la pose de tous les matériels et appareils jusqu'à leur mise en service seront réalisées par le cuisiniste.

Ces travaux et prestations comprendront notamment :

La fixation au sol ou aux murs de tous les appareils y compris les matériels relatifs au stockage

Les installations frigorifiques et des meubles réfrigérés

Les liaisons frigorifiques des condenseurs aux évaporateurs avec toutes les protections mécaniques nécessaires

Les canalisations de raccordement en eau froide et en eau chaude des appareils depuis les attentes du plombier

Les canalisations et organes d'évacuation compris entre appareils et attentes du plombier

Les scellements et ragréages de finition nécessaires

3.8 Equipements sanitaires et plomberie

3.8.1 Distribution d'eau froide

A partir du compteur de la zone d'exploitation: canalisations eau froide en cuivre ou en PVC pression (option du maître d'ouvrage), y compris robinets, vannes et tous accessoires.

Un adoucisseur sera mis en place pour les besoins de la cuisine collective et suivant nécessité afin d'avoir une eau adoucie à pH de 5 à 7 .

3.8.2 Production et distribution d'eau chaude individuelle

La production et la distribution d'eau chaude est de type collectif.

3.8.3 Evacuations

Chutes verticales et raccordements entre chutes et appareils sanitaires en PVC.

Les siphons de sol et/ou caniveaux en PVC sont proscrits, ils seront tous en inox de type LIMATEC, BLOCHER ou équivalent. Les regards auront une grille fonte dans les locaux ne recevant de revêtement de sol.

3.8.4 Branchements en attente

Salles d'activités
Attente EU/EV, EC, EF

Salon de coiffure
Attente EU/EV, EC, EF

Local entretien
Attente EF et évacuation EU/EV

Centre de remise en forme
Alimentation EF et EC ainsi qu'une évacuation encastrée en sol, emplacement à définir

3.8.5 Appareils sanitaires

L'appareillage sanitaire sera mis en œuvre suivant des références et dimensions résultant du choix de l'architecte et suivant programme fonctionnel Happys Seniors et note de dérogation liée.

3.8.6 Robinetterie

L'ensemble des appareils, mitigeurs sera mis en œuvre suivant des références et dimensions résultant du choix de l'architecte et suivant programme fonctionnel Happys Seniors et note de dérogation liée.

3.9 Courants forts et courants faibles

3.9.1 Courants forts

L'installation électrique sera conforme à la norme NFC 15-100 et à la norme EN 12464-1.
Pour les locaux accessibles aux publics une étude d'éclairage sera réalisée de façon à respecter les contraintes d'éclairage suivant la norme PMR.
L'appareillage sera de type Celiane (LEGRAND), ou de qualité technique équivalente.
Tous les circuits seront reliés à la terre ; toutes les prises de courant seront à éclipse.
Les circuits d'installations électriques seront protégés par des disjoncteurs réglementaires NFC 15-100.
Les TGBT seront de marque ITEC ou équivalent, équipés de disjoncteurs de marque SCHNEIDER, LEGRAND, ABB ou équivalent.

3.9.2 Courants faibles

L'équipement des différents locaux est repéré suivant descriptif du bureau d'étude courant faible.
Le descriptif des courants faibles est détaillé suivant descriptif du bureau d'étude courant faible et suivant descriptif du bureau étude télévision.
Sèche-mains prévus dans les sanitaires communs.

3.9.3 Sécurité incendie

- Alarmes techniques sur les différents équipements avec regroupement à proximité de l'accueil avec renvoi d'alarme dans l'accueil, dans le local personnel.
- Eclairage de sécurité (BAES) adressable selon la réglementation en vigueur
- SSI : de catégorie A avec alarme de type 1 pour la sécurité des résidents associant :
 - . 1 système de détection incendie dans la ZE du RdC + les dégagements [détecteur automatique + DM (déclencheur manuel)]
 - . des DAS (dispositif actionné de sécurité). Exemple : les recoupements de dégagement pour 1 fonctionnement porte ouverte.
 - . le CMSI correspondant (Centralisation de Mise en Sécurité Incendie) compris US (Unité de Signalisation) et UGA (Unité de Gestion d'Alarme)

3.10 Chauffage / Ventilation / Traitement d'air

3.10.1 Chauffage / Rafraîchissement

L'ensemble des lieux de vie du RDC seront chauffés / rafraîchis à partir d'une installation centralisée.

La production de chaud / froid sera assurée selon étude thermique. Elle sera dimensionnée selon les besoins des locaux. L'ensemble des pièces climatisées fonctionnera donc soit en chaud, soit en froid.

Emission soit par cassette, soit en UTA gainable suivant choix de l'architecte.

Les CTA seront certifiées EUROVENT, de classe A, et de marque TRANE type CCEB, ou HYDRONIC de type AX'M, ou SEGNO de type GOLD, ou CIAT de type AIR TECH, ou équivalent.

Les filtres des ventilo-convecteurs seront directement intégrés aux grilles de reprise.

3.10.2 VMC

Le réseau sera dimensionné en prenant en compte l'effectif réel maxi.

Le nombre de personnes utilisant ces locaux représente donc un effectif maximum justifiant d'un classement ERP 5^{ème} catégorie.

Les locaux à ventilation spécifique, vestiaires, bloc sanitaire, etc. sont traités par une ventilation simple flux de type autoréglable (extracteur en terrasse).

Selon la nécessité d'installer des clapets coupe-feu, ceux-ci seront à réarmement automatique dans la mesure où ils ne seraient pas accessibles.

1) Ventilation de la cuisine collective

a) Cuisson : L'apport d'air neuf sera réalisé par une unité de traitement d'air (UTA) installée au-dessus du faux plafond de la cuisine.

La diffusion d'air sera réalisée par les diffuseurs de compensation de la hotte.

L'extraction est rattachée à un extracteur spécifique à 2 vitesses.

2) Sanitaires et locaux divers : Ventilation mécanique contrôlée simple flux, prenant en compte un effectif inférieur à personnes par local.

4) Bureaux : Ventilation mécanique contrôlée simple flux,

5) Salons, bar, salle à manger et restaurant : Ventilation mécanique contrôlée réalisée par des diffuseurs en plafond de type HALTON, France AIR ou équivalent,

3.10.3 Déshumidification de l'espace piscine

Système de déshumidification indépendant de type réversible du local piscine suivant étude piscine. Réchauffeur complémentaire de l'eau du bassin (type électrique) si nécessaire.

Appoint de réchauffage (batterie électrique) sur le système de traitement d'air si nécessaire.

Soufflage en partie basse des baies extérieures et reprise opposée en partie haute et basse [1/3 – 2/3]. L'effectif admissible de cet espace est de 19 personnes, cette pièce sera équipée d'une CTA double flux avec déshumidificateur.

3.11 Espace piscine

1) Hydraulique (implantation suivant choix de l'architecte)

- Régularisation automatique du PH

2) Accessoires

- Éclairage par projecteurs.
- Main courante inox spécial piscine de descente d'escalier.
- Liner : revêtement souple en PVC ou équivalent
- Fixation siège transfert

3) Finitions

- Plafond démontable zone humide.
- Enveloppe extérieure par murs béton recouvert d'un doublage zone humide
- Carrelage anti-dérapant et plinthes assorties au choix de l'architecte

Il est précisé que l'ensemble des matériaux de nature métallique du local piscine seront prévus en inox.