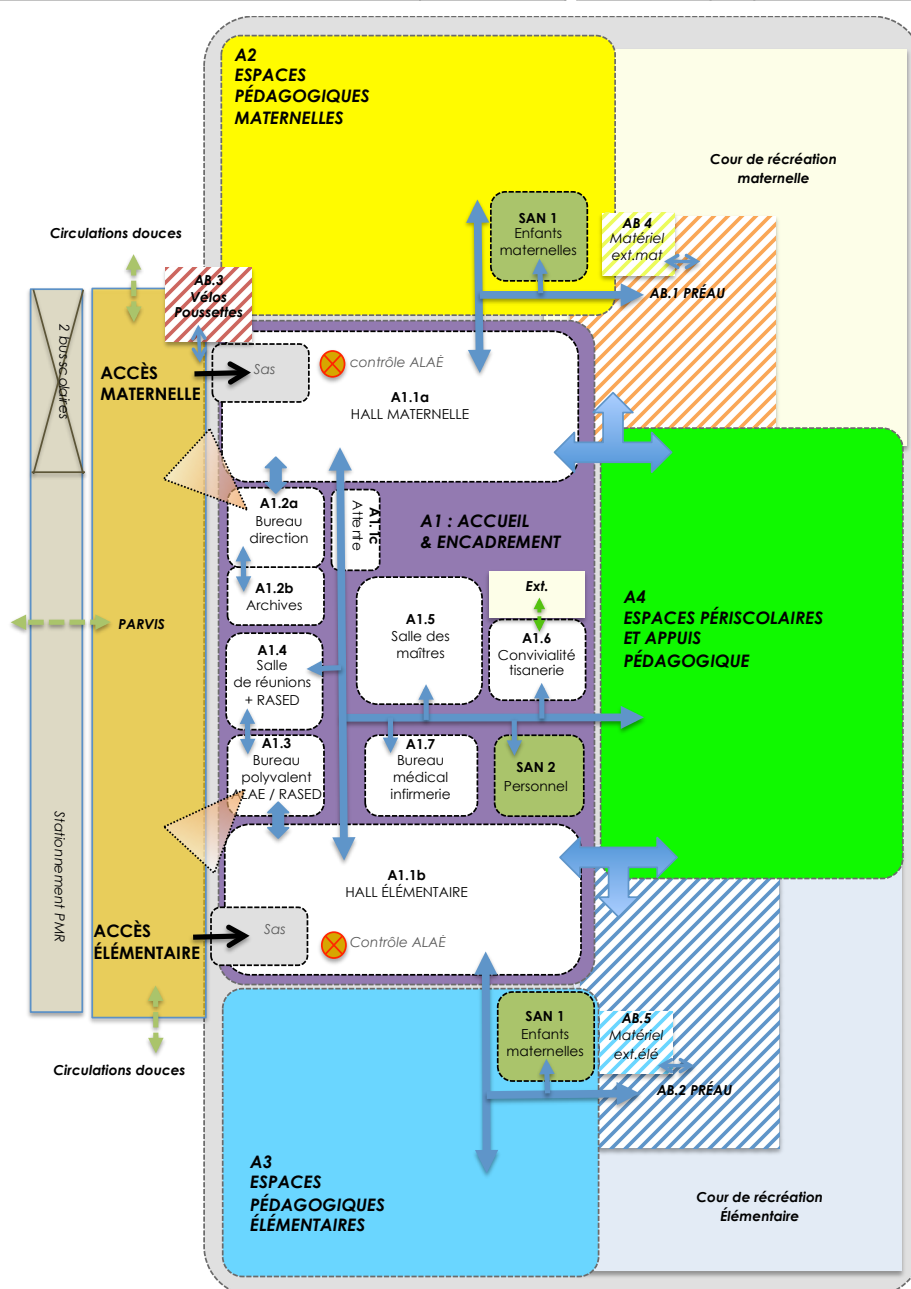


□ UF A1 : ACCUEIL ET ENCADREMENT GROUPE SCOLAIRE

code local	Unité fonctionnelle - Type de local	Effectifs / capacité	PROGRAMME		
			Surface unitaire	Nb	Surface totale
A1 ACCUEIL & ENCADREMENT GROUPE SCOLAIRE			131 m ²		
A1.1a	Hall accès école et ALAÉ maternelle + sas thermique		50 m ²	1	PM
A1.1b	Hall accès école et ALAÉ élémentaire + sas thermique		80 m ³	1	PM
A1.1c	Attente réception encadrement		5 m ³	1	PM
A1.2 a	Bureau de direction	1 poste + visit.	12 m ²	1	12 m ²
A1.2 b	Archives et classement de dossiers	80 ml	12 m ²	1	12 m ²
A1.3	Bureau de réception polyvalent ALAÉ / RASED	1 poste + visit.	12 m ²	1	12 m ²
A1.4	Salle de réunion polyvalente + RASED	- de 19 pers.	20 m ²	1	20 m ²
A1.5	Salle des maîtres (+ rangements et documentation)	+ de 19 pers.	35 m ²	1	35 m ²
A1.6	Espace de convivialité des personnels / tisanerie	- de 19 pers.	20 m ²	1	20 m ²
A1.7	Infirmierie - bureau médical		10 m ²	1	10 m ²
SAN 2	Sanitaires du personnel		10 m ²	1	10 m ²



UF :	A1: ACCUEIL & ENCADREMENT	A1.1a
Local :	HALL ACCÈS ÉCOLE ET ALAÉ MATERNELLE HALL ACCÈS ÉCOLE ET ALAÉ ÉLÉMENTAIRE ATTENTE RÉCEPTION ENCADREMENT	A1.1b A1.1c

Organisation & activité :	Contrôle d'accès, accueil, attente et information. Desserte interne de l'UF A1. Desserte directe des UF A2, A3 et A4. Dans la mesure du possible le hall élémentaire permettra un accès privilégié vers les espaces récréatifs extérieurs soit directement soit à travers l'UF A4. L'accès principal aux halls intègre un sas de sécurité et thermique.
Implantation:	RDC obligatoire - intégration de l'attente encadrement A1.1c dans volume de circulation. communication directe avec A1.2a et A1.3

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	A1.1a : 50 m ² à prendre sur SP. A1.1b : 80 m ² à prendre sur SP. A1.1c : 5 m ² intégré dans volume circulation	Nombre d'accès :	Accès sur extérieur (EXT.A) 2 accès sur A1.2 et A1.3 Desserte des locaux de l'UF Accès vers UF A2/A3/A4.
Capacité :	Accueil assuré par bureau de direction (A1.2a) et bureau de réception polyvalent ALAÉ (A1.3)	Gabarit d'accès :	Ext. : 1,60 mini Int : 1,60 mini sur circulations Int : 0,90 mini sur bureaux
Hauteur libre :	2,80 m mini. Hauteur supérieure autorisée	Contrôle :	Contrôle d'accès sur extérieur (EXT.A) Alarme et protection renforcée contre les risques d'intrusion sur accès directs sur extérieur Sas sécurité et thermique sur accès principaux
Charges admissibles :	400 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Sol résistant - antidérapant - U4 P3 E2 C1	Éclairage naturel :	Obligatoire FLJ moyen ≥ 1,5 %
Murs :	Finition soignée et lessivable. En cohérence avec les locaux desservis + protection en partie basse jusqu'à 1,4 m	Protection solaire	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Faux plafond acoustique chemins de câble	Occultation	VR ou BSO avec blocage automatique en fin de course
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Intensité moyenne	200 lux au sol, gradable selon luminosité
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint	décoratif autorisé.
Apport air neuf :	Mini : 1 volume/h	Sécurité	Éclairage de secours et balisage lumineux par LED
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage	Détection + compartimentage en cohérence avec les espaces adjacents

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	
PC usage spécifique :	1 PC > information dynamique 4 PC > poste info + tablettes	Eau chaude :	
Prise RJ 45 info	1 > information dynamique 2 > Poste info + tablettes ALAÉ 1 RJ 45 libre + WIFI	Évacuations :	
Prise câble vidéo/audio	Vidéophonie + VIGIK > ToIP	Air comprimé :	
Autres prises:	commandes gaches électromagnétique porte d'accès principale	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Conforme aux objectifs de performance énergétique	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

UF :	A1: ACCUEIL & ENCADREMENT	A1.1a
Local :	HALL ACCÈS ÉCOLE ET ALAÉ MATERNELLE	A1.1b
	HALL ACCÈS ÉCOLE ET ALAÉ ÉLÉMENTAIRE	A1.1c
	ATTENTE RÉCEPTION ENCADREMENT	

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur (par hall)

A1.1 a et b : halls

- 1 banque d'accueil : point de contrôle ALAÉ
- 4 panneaux d'affichage en liège
- 4 vitrines d'affichage
- signalétique fonctionnelle
- Tapis de sol à l'entrée en caoutchouc de grande dimension.

A l'extérieur (parvis):

- 3 boîtes aux lettres : 2 écoles, 1 ALAÉ,
- 4 vitrines d'affichage : 2 écoles, 1 ALAÉ, 1 parents d'élèves

WIFI

- connexion réseau et internet via WIFI pour usage de tablettes numériques par l'ALAÉ.

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

A1.1 a et b : halls

- 1 poste informatique contrôle ALAÉ sur banque d'accueil + 2 chaises + tablettes numériques, poste de recharge
- 1 écran d'information dynamique - type moniteur TV

A1.1 c : Attente réception

- 4 pl. sur chaises d'attente avec 1 point table basse intégrée.
- Présentoir informations,

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Contrôle d'accès : contrôle par vidéophone + VIGIK, porte d'accès sur ventouse électromagnétique.

Des postes informatiques pointage ALAÉ seront installées dans le hall.

Sécurité : asservissement SSI antipanique sur issues extérieures.

Réseaux : le hall et les circulations sont souvent vecteurs des réseaux et permettent leur accès dans le cadre des interventions de réglage, d'entretien et de maintenance.

Traitement : la nature des revêtements de sols et des murs sera particulièrement adaptée aux conditions d'usage et d'entretien des circulations (fréquence des passages, chocs, frottements...).

Éclairage : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion par GTC et extinction forcée.

UF :	A1: ACCUEIL & ENCADREMENT	A1.2a A1.2b
Local :	BUREAU DE DIRECTION ARCHIVES ET CLASSEMENT DE DOSSIERS	

Organisation & activité :	Bureau de direction unique du groupe scolaire primaire. Assure l'accueil des parents et la surveillance contrôle d'accès, siège du standard téléphonique et tableau de reports des alarmes et commande Intègre un local d'archivage et de classement de dossiers A1.2b
Implantation:	RDC obligatoire - accès commandés par A1.1a. Commande l'accès à A1.2b. Contrôle visuel possible sur parvis d'accès principal.

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	A1.2a : 12 m². A1.2b : 12 m²	Nombre d'accès :	1 accès depuis A1.1a 1 accès sur A1.2b
Capacité :	1 poste de travail + visiteurs	Gabarit d'accès :	Int : 0,90 mini + imposte vitrée sur circulation
Hauteur libre :	2,50 m mini	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur Contrôle visuel direct sur accès et parvis
Charges admissibles :	A1.2a : 250 kg/m². A1.2b : 400 kg/m².		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Sol mince résistant souple – U4 P3 E1 C0	Éclairage naturel :	Obligatoire – latéral FLJ moyen ≥ 2,5 %
Murs :	Finition soignée, lessivable permettant l'affichage	Protection solaire	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Faux plafond acoustique	Occultation	VR ou BSO avec blocage automatique en fin de course
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Intensité moyenne	300 lux - FU > 0,7
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint	500 lux poste de travail
Apport air neuf :	Mini : 18 m³/h/occupant	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage	1 point de commande - 2 zones

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T > entretien	Eau froide :	
PC usage spécifique :	4 PC 10/16 A + T > bureau	Eau chaude :	
Prise RJ 45 info	3 > bureau	Évacuations :	
Prise RJ 45. tel	1 + standard > bureau	Gaz :	
Prise câble vidéo/audio		Air comprimé :	
Autres prises:	Sur équipements techniques	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	VMC double flux, soufflage sur bouche auto réglable	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- Panneau d'affichage en liège de 1,2 m x 0,8 m.
- 10 ml de classement de dossiers et vestiaire en placards intégrés fermants à clés.
- ligne téléphonique, Fax, report et commandes réseaux : interphonie sas et accès logistique, SSI, alarme incendie et alarme anti-intrusion, GTC.

Équipements / mobiliers à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- 1 bureau avec retour informatique +1 chaise ergonomique + 3 chaises visiteurs
- 1 poste informatique + périphériques.
- **A1.2b** : 80 ml de rayonnage ouvert pour archivage et 10 ml en armoires fermants à clés

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Confort : une attention particulière doit être portée à la qualité du confort acoustique, thermique et visuel.
Chauffage : émetteurs adressables sur GTC adaptation à la modularité du cloisonnement + gestion individualisée.
Éclairage : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion par GTC et extinction forcée.
Contrôle : report général de l'ensemble des alarmes et éléments de contrôle des équipements de sécurité du site : SSI, alarmes incendie, anti-intrusion, contrôle d'accès et interphonie, alarmes techniques et commandes GTC.
Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

UF :	A1: ACCUEIL & ENCADREMENT	A1.3
Local :	BUREAU DE RÉCEPTION ALAÉ - RASED	

Organisation & activité :	Bureau de réception polyvalent du groupe scolaire primaire. Peut devenir à terme bureau de direction élémentaire. Assure l'accueil des parents aux heures ALAÉ, ainsi que les permanences des intervenants médico-sociaux ou aide pédagogique extérieur dont le RASED Fonctionne en lien direct avec la salle de réunion polyvalent A1.4 pour l'activité RASED
Implantation:	RDC obligatoire - accès commandés par A1.1b. Communication directe avec A1.4. Contrôle visuel possible sur parvis d'accès principal.

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	12 m²	Nombre d'accès :	1 accès depuis A1.1b 1 accès sur A1.4
Capacité :	1 poste de travail + visiteurs	Gabarit d'accès :	Int : 0,90 mini + imposte vitrée sur circulation
Hauteur libre :	2,50 m mini	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur Contrôle visuel direct sur accès et parvis
Charges admissibles :	250 kg/m².		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Sol mince résistant souple – U4 P3 E1 C0	Éclairage naturel :	Obligatoire – latéral FLJ moyen ≥ 2,5 %
Murs :	Finition soignée, lessivable permettant l'affichage	Protection solaire	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Faux plafond acoustique	Occultation	VR ou BSO avec blocage automatique en fin de course
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Intensité moyenne	300 lux - FU > 0,7
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint	500 lux poste de travail
Apport air neuf :	Mini : 18 m³/h/occupant	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage	1 point de commande - 2 zones

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T > entretien	Eau froide :	
PC usage spécifique :	4 PC 10/16 A + T > bureau	Eau chaude :	
Prise RJ 45 info	3 > bureau	Évacuations :	
Prise RJ 45. tel	1 > bureau	Gaz :	
Prise câble vidéo/audio		Air comprimé :	
Autres prises:		Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	VMC double flux, soufflage sur bouche auto réglable	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- Panneau d'affichage en liège de 1,2 m x 0,8 m.
- 10 ml de classement de dossiers et vestiaire en placards intégrés fermants à clefs.
- ligne téléphonique, Fax, report et commandes réseaux : interphonie sas et accès logistique, SSI, alarme incendie et alarme anti-intrusion, GTC.

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- 1 bureau avec retour informatique +1 chaise ergonomique + 3 chaises visiteurs
- 1 poste informatique + périphériques.

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Confort : une attention particulière doit être portée à la qualité du confort acoustique, thermique et visuel.
Chauffage : émetteurs adressables sur GTC adaptation à la modularité du cloisonnement + gestion individualisée.
Éclairage : très basse luminosité - basse consommation - adressable pour gestion par GTC et extinction forcée.
Contrôle : report général de l'ensemble des alarmes et éléments de contrôle des équipements de sécurité du site : SSI, alarmes incendie, anti-intrusion, contrôle d'accès et interphonie, alarmes techniques et commandes GTC.
Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

UF :	A1: ACCUEIL & ENCADREMENT	A1.4
Local :	SALLE DE RÉUNION POLYVALENTE + RASED	

Organisation & activité :	Espace de travail et de réunion polyvalent a usage des personnels pédagogiques, ALAÉ, intervenant extérieurs et à l'accueil des activités des maîtres G et Psychologue intervenant au titre du RASED. Fonctionne en lien direct avec le bureau polyvalent A1.3 pour l'activité RASED
Implantation:	RDC obligatoire - communication directe avec A1.3

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	20 m ²	Nombre d'accès :	1 accès depuis circulation de desserte. 1 accès sur A1.3
Capacité :	- de 19 personnes.	Gabarit d'accès :	Int : 1,20 tiercée mini + imposte vitrée sur circulation
Hauteur libre :	2,50 m mini.	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur.
Charges admissibles :	350 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Sol souple U4 P3 E2 C0	Éclairage naturel :	Obligatoire – latéral FLJ moyen ≥ 2,5 %
Murs :	Finition soignée, lessivable permettant l'affichage	Protection solaire	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Faux plafond acoustique	Occultation	VR ou BSO avec blocage automatique en fin de course
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Intensité moyenne	300 lux - FU > 0,7
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint	500 lux zone poste de travail
Apport air neuf :	Mini : 18 m ³ /h/occupant	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage	2 points de commande - 3 zones

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	
PC usage spécifique :	2 PC 10/16A > zone réunion.	Eau chaude :	
Prise RJ 45 info	2 > zone réunion	Évacuations :	
Prise RJ 45. tel	1 > sur support mural	Gaz :	
Prise câble vidéo/audio		Air comprimé :	
Autres prises:		Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	VMC double flux, soufflage sur bouche auto réglable	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- Panneau d'affichage en liège 2 x 1,2 m x 0,8 m -
- Tableau blanc à feutre, aimanté
- 2 x 10 ml de rayonnages en placard intégré fermant à clef.

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- 2 tables – 12/15 chaises.
- Poste informatique portable.

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Confort : une attention particulière doit être portée à la qualité du confort acoustique, thermique et visuel. La qualité de l'éclairage naturel et artificiel doit être optimale et assurer un apport uniforme sur les différents supports de travail, en limitant au maximum tout effet d'éblouissement, de contre-jour ou d'ombre.

Chauffage : émetteurs adressables sur GTC adaptation à la modularité du cloisonnement + gestion individualisée.

Éclairage : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion par GTC et extinction forcée.

Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

UF :	A1: ACCUEIL & ENCADREMENT	A1.5
Local :	SALLE DES MAÎTRES	

Organisation & activité :	Salle de réunion, d'information, de préparation du travail pédagogique à usage de l'ensemble des personnels pédagogiques maternelles et élémentaires
Implantation:	RDC obligatoire - Communication directe avec l'espace de convivialité / tisanerie A1.6

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	35 m²	Nombre d'accès :	1 accès depuis circulation de desserte. 1 accès sur A1.6
Capacité :	+ 19 personnes.	Gabarit d'accès :	Int : 1,20 tiercée mini + imposte vitrée sur circulation
Hauteur libre :	2,80 m mini.	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur.
Charges admissibles :	350 kg/m²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Sol souple U4 P3 E2 C0	Éclairage naturel :	Obligatoire – latéral FLJ moyen $\geq 2,5 \%$
Murs :	Finition soignée, lessivable permettant l'affichage	Protection solaire	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Faux plafond acoustique	Occultation	VR ou BSO avec blocage automatique en fin de course
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Intensité moyenne	300 lux - FU > 0,7
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint	500 lux zone poste de travail
Apport air neuf :	Mini : 18 m³/h/occupant	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage	1 point de commande - 3 zones

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m²	Eau froide :	
PC usage spécifique :	5 PC 10/16A > travail ense. 2 PC 10/16A > réunions.	Eau chaude :	
Prise RJ 45 info	5 > zone travail enseignant 2 > zone réunion	Évacuations :	
Prise RJ 45. tel	1 > sur support mural	Gaz :	
Prise câble vidéo/audio		Air comprimé :	
Autres prises:		Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	VMC double flux, soufflage sur bouche auto réglable	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- Panneau d'affichage en liège 2 x 1,2 m x 0,8 m -
- Tableau blanc à feutre, aimanté
- 30 ml de rayonnages en placard intégré intégrant un placard vestiaire fermant à clef.
- 15 Casiers enseignants

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- 2 tables – 20 chaises.
- Rayonnages, présentoir à périodique.
- Possibilité de 4 postes informatiques + périphériques sur plans de travail + chaises + photocopieur imprimante

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Confort : une attention particulière doit être portée à la qualité du confort acoustique, thermique et visuel. La qualité de l'éclairage naturel et artificiel doit être optimale et assurer un apport uniforme sur les différents supports de travail, en limitant au maximum tout effet d'éblouissement, de contre-jour ou d'ombre.

Chauffage : émetteurs adressables sur GTC adaptation à la modularité du cloisonnement + gestion individualisée.

Éclairage : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion par GTC et extinction forcée.

Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

UF :	A1: ACCUEIL & ENCADREMENT	A1.6
Local :	ESPACE DE CONVIVIALITÉ / TISANERIE	

Organisation & activité :	Espace de convivialité et tisanerie permettant la préparation de collations froide ou chaude, utilisable par toutes les catégories de personnel du groupe scolaire.
Implantation:	RDC obligatoire - Communication directe avec salle des maîtres A1.5
	Possibilité d'envisager un prolongement extérieur intime et sécurisé (type patio)

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	20 m ²	Nombre d'accès :	1 accès depuis circulation de desserte. 1 accès sur A1.5
Capacité :	- de 19 personnes.	Gabarit d'accès :	Int : 0,90 mini + imposte vitrée sur circulation
Hauteur libre :	2,50 m maxi.	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur.
Charges admissibles :	250 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Compatible pièce humide U3 P2 E2 C2	Éclairage naturel :	Conseillé mais non obligatoire
Murs :	Finition soignée, lessivable, compatible pièce humide + hydrofuge toute hauteur. Faïence sur points d'eau	Protection solaire	
Plafond :	Finition soignée, lessivable, compatible pièce humide	Occultation	Protections anti-effraction si éclairage naturel retenu
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Intensité moyenne	200 lux
Température été :	Non contrôlée	Appoint	500 lux sur plan tisanerie
		Sécurité	
Apport air neuf :	Mini : 30 m ³ /h/équipement	Gestion de l'éclairage	Détection
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8		1 point de commande - 2 zones

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	1 point sur évier
PC usage spécifique :	4 PC 10/16 A > plan tisanerie	Eau chaude :	1 point sur évier
Prise RJ 45 info	1 RJ 45	Évacuations :	Sur équipement et sur réseaux séparatifs
Prise RJ 45. tel		Gaz :	
Prise câble vidéo/audio		Air comprimé :	
Autres prises:	Sur cumulus, frigo, four électrique classique , plaque vitrocéramique	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Conforme aux objectifs de performance énergétique.	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur
- 1 plan de travail, 1 évier, rangement haut et bas. - distributeurs de savon et essuie mains à usage unique, poubelle.
Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier
- 1 bouilloire, 1 micro-ondes, 1 frigo. - 2 tables 1,20 x 1,20 m – 2 x 6 chaises, - 1 four électrique classique - 1 plaque de cuisson vitrocéramique
Équipements particuliers / contraintes spécifiques
<u>Éclairage</u> : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion par GTC et extinction forcée. Extinction forcée par détecteur de présence. <u>Ventilation</u> : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction. <u>Eau chaude</u> : ECS autonome sur cumulus à production instantanée ou centralisé tous locaux de l'UF A1 selon projet.

UF :	A1: ACCUEIL & ENCADREMENT	A1.7
Local :	INFIRMERIE - BUREAU MÉDICAL	

Organisation & activité :	Bureau de passage pour permanences médico-scolaires. Infirmier, premier secours.
Implantation:	RDC obligatoire

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	10 m ²	Nombre d'accès :	1 accès depuis circulation de desserte
Capacité :	1 postes de travail + visiteurs	Gabarit d'accès :	Int : 0,90 mini + imposte vitrée sur circulation
Hauteur libre :	2,50 m mini	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur
Charges admissibles :	250 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Sol mince résistant souple – U4 P3 E1 C0	Éclairage naturel :	Obligatoire – latéral FLJ moyen ≥ 2,5 %
Murs :	Finition soignée, lessivable permettant l'affichage. hydrofuge toute hauteur + Faïence sur points d'eau	Protection solaire	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Faux plafond acoustique	Occultation	VR ou BSO avec blocage automatique en fin de course
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Intensité moyenne	300 lux - FU > 0,7
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint	500 lux poste de travail
Apport air neuf :	Mini : 18 m ³ /h/occupant	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage	Détection 1 point de commande - 2 zones

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T > entretien	Eau froide :	1 point sur lavabo
PC usage spécifique :	4 PC 10/16 A + T > bureau	Eau chaude :	1 point sur lavabo
Prise RJ 45 info	3 > bureau	Évacuations :	Sur équipement et sur réseaux séparatifs
Prise RJ 45. tel	1 > bureau	Gaz :	
Prise câble vidéo/audio		Air comprimé :	
Autres prises:	Sur frigo et cumulus	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	VMC double flux, soufflage sur bouche auto réglable	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- 1 point d'eau lavabo
- distributeurs de savon et essuie mains à usage unique, poubelle.

Équipements / mobiliers à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- 1 bureau avec retour informatique +1 chaise ergonomique + 3 chaises visiteurs
- 1 poste informatique + périphériques
- 1 armoire médicale, trousse premiers secours
- 1 frigo.

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Confort : une attention particulière doit être portée à la qualité du confort acoustique, thermique et visuel.

Chauffage : émetteurs adressables sur GTC adaptation à la modularité du cloisonnement + gestion individualisée possible.

Éclairage : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion par GTC et extinction forcée.

Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

Eau chaude : ECS autonome sur cumulus à production instantanée ou centralisé tous locaux de l'UF A1 selon projet.

UF :	A1: ACCUEIL & ENCADREMENT	SAN.2
Local :	SANITAIRES DU PERSONNEL	

Organisation & activité :	Bloc sanitaire accessible à l'ensemble des catégories de personnel du groupe scolaire. On distinguera une cabine femme, un cabine homme accessibles PMR précédés d'uns sas lavabos.
Implantation:	RDC obligatoire - placée la zone des locaux d'encadrement en proximité immédiate de la tisanerie (A1.5) et de l'infirmier bureau médical (A1.7).

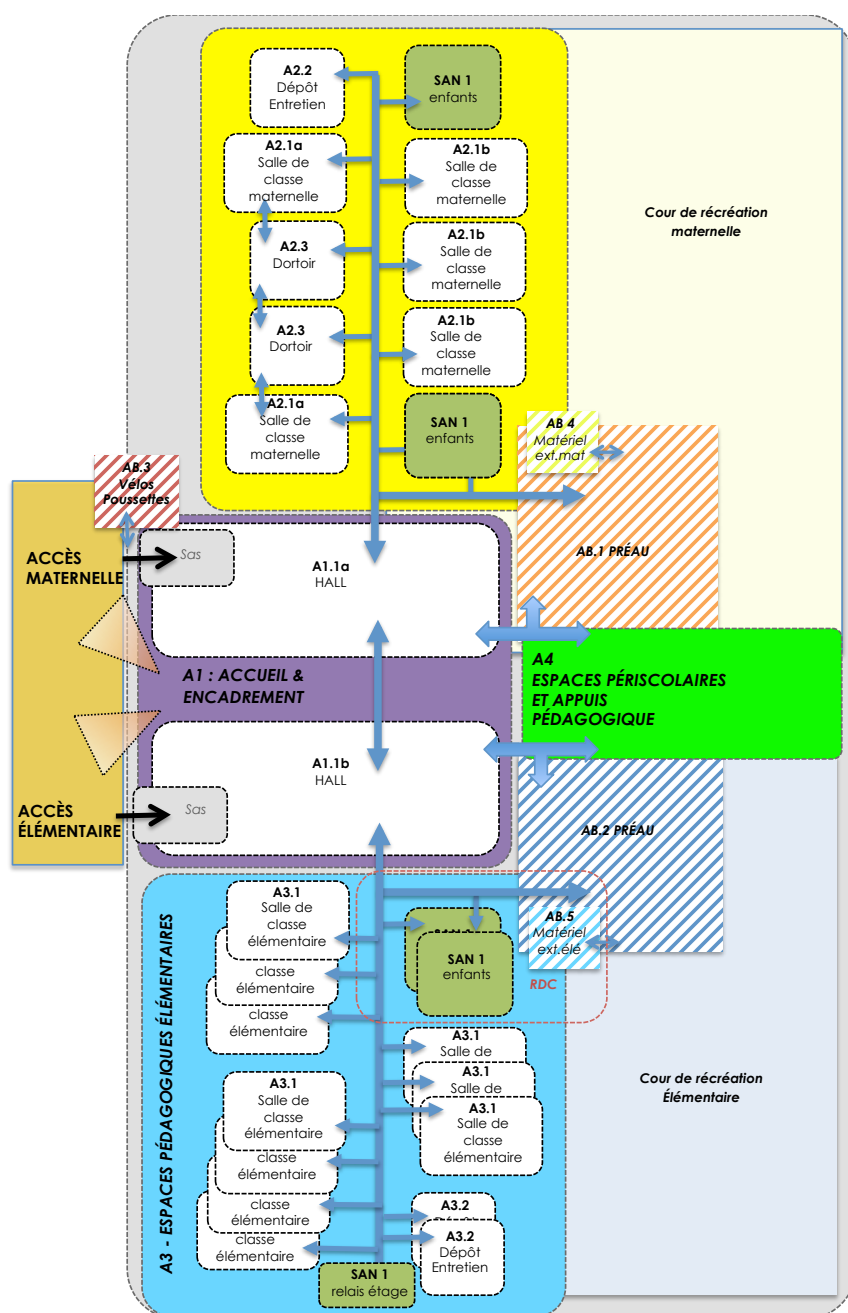
Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	10 m²	Nombre d'accès :	Accès sur circulation de desserte
Capacité :		Gabarit d'accès :	Int : 0,90 m mini
Hauteur libre :	2,50 m mini	Contrôle :	Accès commandé par clés + boutons molletés à l'intérieur des WC
Charges admissibles :	250 kg/m²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Antidérapant type R 11 U4 P3 E3 C3	Éclairage naturel :	Conseillé mais non obligatoire
Murs :	Hydrofuge toute hauteur. Protection mécanique des murs. Faïence sur points d'eau	Protection solaire	
Plafond :	Compatible pièces humides avec correction acoustique	Occultation	Vitrage dépolis préservant l'intimité des espaces si éclairage naturel retenu + protections anti-effraction
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Intensité moyenne	200 lux.
Température été :	Non contrôlée	Appoint	Sur lavabo.
Apport air neuf :	30 m³/h + 15 m³/h/équipement	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage	Détection + compartimentage en cohérence avec les espaces conçus

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 à 2 PC 10/16 A + T > entretien	Eau froide :	1 point(s) par équipement
PC usage spécifique :		Eau chaude :	1 point(s) temporisés bridés à 37 °C par lavabo
Prise RJ 45 info		Évacuations :	Sur équipements et sur réseaux séparatifs
Prise RJ 45. tel		Gaz :	
Prise câble vidéo/audio		Air comprimé :	
Autres prises:	Sur cumulus	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Conforme aux objectifs de performance énergétique	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur
<ul style="list-style-type: none"> - 1 cabine WC femme / 1 cabine WC homme accessibles PMR + 1 sas équipé d'un lavabo - 1 glace /lavabo - Distributeurs de savon et essuie mains à usage unique sur chaque équipement ou groupe d'équipement lavage des mains, distributeurs de papier hygiénique sur chaque cabine WC.
Équipements / mobiliers à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier
Équipements particuliers / contraintes spécifiques
<p><u>Accessibilité</u> : un équipement complet > lavabo doit être accessible aux personnes handicapées par bloc.</p> <p><u>Éclairage</u> : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion d'ensemble par GTC. Extinction forcée par détecteur de présence.</p> <p><u>Ventilation</u> : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.</p> <p><u>Eau chaude</u> : ECS autonome sur cumulus à production instantanée ou centralisé tous locaux de l'UF A1 selon projet.</p>

□ UF A2 / A3 : ESPACES PÉDAGOGIQUES

code local	Unité fonctionnelle - Type de local	Effectifs / capacité	PROGRAMME		
			Surface unitaire	Nb	Surface totale
A2 ESPACES PÉDAGOGIQUES MATERNELLES			475 m ²		
A2.1a	Salle de classe maternelle - PS/MS	32 pers max	70 m ²	2	140 m ²
A2.1b	Salle de classe maternelle - MS/GS	32 pers max	60 m ²	3	180 m ²
A2.2	Dépôt et entretien matériel pédagogique - ATSEM	2 x 35 pl.	15 m ²	1	15 m ²
A2.3	Dortoir - salles de repos		50 m ²	2	100 m ²
SAN 1	Sanitaires enfants "maternelle"		20 m ²	2	40 m ²
A3 ESPACES PÉDAGOGIQUES ÉLÉMENTAIRES			670 m ²		
A3.1	Salle de classe élémentaire	32 pers max	60 m ²	10	600 m ²
A3.2	Dépôt et entretien matériel pédagogique		10 m ²	2	20 m ²
SAN 1	Sanitaires enfants "élémentaire"		20 m ²	2	40 m ²
SAN 1	Sanitaires "relais d'étage"		10 m ²	1	10 m ²



UF :	A2 : ESPACES PÉDAGOGIQUES MATERNELLES	A2.1a et b
Local :	SALLE DE CLASSE MATERNELLE	

Organisation & activité :	Salles de classe destinées à la petite (A2.1a), moyenne ou grande section (A2.1b) de maternelle. Activités pédagogiques et artistiques, coins jeux et coin lecture bibliothèque de classe.
Implantation:	Organisation obligatoire à RDC pour salles A2.1a communicant avec les dortoirs A2.3. Implantation des salles A2.1b préférentiellement à RDC, autorisé à R+1 si nécessaire.

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	A2.1a : 2 x 70 m ² A2.1b : 3 x 60 m ²	Nombre d'accès :	2 accès sur circulation 1 accès sur A2.3 pour A2.1a
Capacité :	30/32 élèves + 1 encadrants	Gabarit d'accès :	Int : 1,20 tiercée mini + imposte vitrée sur circulation
Hauteur libre :	2,80 m mini.	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur.
Charges admissibles :	350 kg/m ²	Éclairage	
Revêtements		Éclairage naturel :	Obligatoire - latéral FLJ ≥ 2,5 % moyen
Sol :	Sol souple U4 P3 E2 C0	Protection solaire	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Murs :	Finition soignée, lessivable permettant l'affichage	Occultation	VR ou BSO avec blocage automatique en fin de course
Plafond :	Faux plafond acoustique	Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Confort		Intensité moyenne	300 lux plan de travail - FU ≥ 0,7
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Appoint	500 lux sur tableau
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Sécurité	
Apport air neuf :	Mini : 15 m ³ /h/occupant	Gestion de l'éclairage	1 point de commande sur accès 1 point de commande tableau 3 zones (tableau + 2 rangées) Bouton arrêt forcé éclairage
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8		

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	2 point(s) sur évier et sur bac profond
PC usage spécifique :	4 PC 10/16A > fond de classe 2 PC 10/16A > bureau ens. 2 PC 10/16A > cotés latéraux.	Eau chaude :	
Prise RJ 45 info	2 > fond de classe 1 > bureau enseignant. 1 > par cotés latéraux	Évacuations :	Sur équipement + réseau séparatif.
Prise câble vidéo/audio	1 tableau > vidéoprojecteur. 2 tableau > hauts parleurs	Air comprimé :	
Autres prises:	1 PC > vidéoprojet	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	VMC double flux, soufflage sur bouche auto réglable	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- Tableau triptyque blanc à feutre : partie centrale finition Mate + tableaux mobiles à craies, Panneaux d'affichage, - 30 ml de rayonnages en placards intégrés fermant à clef (sécurité doigts enfants), prof. (0,80), haut. max (1,60).
- 1 évier taille enfants, 1 bac profond taille adulte + 1 ml de pailleuse humide.

Dans la circulation au droit de chaque salle : 32 portes manteaux + 32 casiers (cube 30cm de coté, posé au sol)..

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- 1 bureau enseignant + chaise, tables pour 32 enfants + chaises, bibliothèques, tapis de sol, étagères, meuble colonne à casiers, Kits d'atelier mobiles (dinettes, garages...), chevalets, panneaux à dessins sur roulettes...
- 2 postes informatiques + périphériques. Matériel de projection : TV, DVD, vidéoprojecteur, HIFI
- Possibilité vidéoprojection interactive (focale courte) + 2 Hauts parleurs (**connectique incluse au cout d'objectif**)

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Confort : une attention particulière doit être portée à la qualité du confort acoustique adapté à l'écoute et à la diffusion de la parole. La qualité de l'éclairage naturel et artificiel doit être optimale et assurer un apport uniforme sur les différents supports de travail, en limitant au maximum tout effet d'éblouissement, de contre-jour ou d'ombre.

Chauffage : émetteurs adressables sur GTC pour gestion et adaptation à la modularité du cloisonnement.

Éclairage : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion par GTC et extinction forcée.

Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

Contrôle : report contrôle d'accès et interphonie depuis hall (A1.1a) sur 1 salle de classe.

UF :	A2 : ESPACES PÉDAGOGIQUES MATERNELLES	A2.2
Local :	DÉPÔT ET ENTRETIEN MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE	

Organisation & activité :	Stockage des matériels et fournitures pédagogiques. Entretien du matériel pédagogique par les équipes pédagogiques et les ATSEM.
Implantation:	En fonction de l'implantation des salles A2.1a - distribuée par circulation principale

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	15 m ²	Nombre d'accès :	Accès sur circulation de desserte
Capacité :		Gabarit d'accès :	Int : 0,90 mini
Hauteur libre :	2,50 m mini	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur.
Charges admissibles :	250 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Compatible pièce humide U3 P2 E2 C2	Éclairage naturel :	Conseillé mais non obligatoire
Murs :	Finition soignée, lessivable, compatible pièce humide + hydrofuge toute hauteur. Faïence sur points d'eau	Protection solaire	
Plafond :	Finition soignée, lessivable, compatible pièce humide	Occultation	protections anti-effraction si éclairage naturel retenu
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	16 °C mini – programmable	Intensité moyenne	150 lux
Température été :	Non contrôlée	Appoint	500 lux sur plan évier
		Sécurité	
Apport air neuf :	30 m ³ /h + 15 m ³ /h/équipement	Gestion de l'éclairage	Détection
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8		1 point de commande - 2 zones

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	2 PC 10/16 A + T > entretien	Eau froide :	1 point(s) sur évier
PC usage spécifique :		Eau chaude :	1 point(s) sur évier
Prise RJ 45 info		Évacuations :	Sur équipement et sur réseaux séparatifs
Prise RJ 45. tel		Gaz :	
Prise câble vidéo/audio		Air comprimé :	
Autres prises:	Sur cumulus	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Conforme aux objectifs de performance énergétique.	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur
- 2 ml paillasse humides, 1 évier 2 bacs + égouttoirs, rangements bas sous évier.
Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier
- Rayonnages métalliques de stockage
Équipements particuliers / contraintes spécifiques
<u>Organisation</u> : aménagement et volumétrie optimiseront la capacité de stockage, faciliteront la manutention et l'accès aux matériels.
<u>Flux</u> : aucun effet de seuil avec circulation de desserte pour permettre l'utilisation de chariots.
<u>Sécurité</u> : local à risque traité en conformité avec la réglementation de sécurité incendie ERP.
<u>Ventilation</u> : les conditions de ventilation participent à maintenir un niveau hygrométrique compatible avec de bonnes conditions de stockage et de conservation des matériels et équipements stockés.

UF :	A2 : ESPACES PÉDAGOGIQUES MATERNELLES	A2.3
Local :	DORTOIR - SALLE DE REPOS	

Organisation & activité :	Espaces de sommeil d'une capacité de 2 x 35 places destinés à la section des petits + une partie de la section des moyens durant le 1er trimestre.
Implantation:	RDC obligatoire. Communication directe avec 2 salles de classes A2.1

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	2 x 50 m²	Nombre d'accès :	1 accès sur circulation 1 accès sur A2.1a
Capacité :	35 enfants + encadrant	Gabarit d'accès :	Int : 1,20 m tiercée mini + hublots de contrôle sur portes Int : 0,90 m entre salles
Hauteur libre :	2,80 m mini.	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur.
Charges admissibles :	350 kg/m²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Sol souple U3 P3 E1 C0	Éclairage naturel :	Obligatoire, mais maîtrisé compte tenu des besoins d'occultation.
Murs :	Finition soignée, lessivable	Protection solaire	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Faux plafond acoustique	Occultation	VR avec blocage automatique en fin de course + moustiquaires
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Intensité moyenne	150 lux - FU > 0,7
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint	anti éblouissement
Apport air neuf :	Mini : 18 m³/h/occupant Conseil ICEB : 30 à 45 m³/h/oc.	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage	1 point de commande sur accès + variateur 2 zones Bouton arrêt forcé éclairage

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m²	Eau froide :	
PC usage spécifique :	2 PC > zone surveillance dont lecteur CD	Eau chaude :	
Prise RJ 45 info	1 > en attente	Évacuations :	
Prise RJ 45. tel	1 > tel	Gaz :	
Prise câble vidéo/audio		Air comprimé :	
Autres prises:		Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Rafraîchissement actif autorisé + VMC air neuf	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- 20 ml de rayonnages de grande profondeur (0,80) en placards intégrés (sécurité doigts enfants).
- Étagères fixes, zone surveillance.

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- 35 lits empilables
- 1 fauteuil adulte pour surveillance.
- 1 table de travail
- 1 lecteur CD.

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Confort : une attention particulière doit être portée à la qualité du confort acoustique et thermique.

Chauffage : émetteurs adressables sur émetteurs adressables sur GTC pour gestion et adaptation à la modularité du cloisonnement.

Éclairage : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion par GTC et extinction forcée.

Acoustique : Les matériaux de second œuvre participeront à atténuer les bruits d'impacts et la résonance. Très forte isolation sur locaux contigus.

Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

UF :	A2 : ESPACES PÉDAGOGIQUES MATERNELLES	SAN.1
Local :	SANITAIRES ENFANTS "maternelles"	

Organisation & activité :	Blocs sanitaires dédiées à l'hygiène des enfants
Implantation:	1 bloc en proximité accès sur circulation de desserte en proximité immédiate de l'accès extérieur à la cour de récréation et au préau. Second bloc en zone classes, à R+1 si choix d'une implantation de l'UF A2 sur 2 niveaux retenue.

Conception architecturale

Usage	Accès
Surface : 2 x 20 m ²	Nombre d'accès : Accès sur circulation de desserte
Capacité :	Gabarit d'accès : Int : 1,60 mini
Hauteur libre : 2,50 m mini	Contrôle : Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur. Hublots de contrôle sur portes
Charges admissibles : 250 kg/m ²	
Revêtements	Éclairage
Sol : Compatible pièce humide U4 P2 E2 C2	Éclairage naturel : Conseillé mais non obligatoire
Murs : Finition soignée, lessivable, compatible pièce humide + hydrofuge toute hauteur. Faïence sur points d'eau	Protection solaire
Plafond : Finition soignée, lessivable, compatible pièce humide	Occultation : Vitrage dépolis préservant l'intimité des espaces si éclairage naturel retenu + protections anti-effraction
Confort	Éclairage artificiel : Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver : 19/21°C mini – programmable	Intensité moyenne
Température été : Non contrôlée	Appoint
Apport air neuf : 30 m ³ /h + 15 m ³ /h/équipement	Sécurité
Acoustique : Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage : Détection + compartimentage en cohérence avec les espaces conçus

Conception technique

Connectique	Fluides
PC usage général : 1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide : 15 point(s) sur WC et urinoirs. 8 point(s) temporisés sur auges 1 point sur douche
PC usage spécifique : Prise RJ 45 info	Eau chaude : 1 point mitigée 37°C sur douche
Prise RJ 45. tel	Évacuations : Sur équipement et sur réseaux séparatifs
Prise câble vidéo/audio	Gaz :
Autres prises:	Air comprimé :
	Autres :
Traitement d'air	
Ventilation et extraction: Conforme aux objectifs de performance énergétique	Chauffage : Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- 6 WC enfants petits, 6 WC moyens grands avec écran pare vue, 3 urinoirs et 8 points d'eau sur auge.
- Distributeurs de savon et essuie mains à usage unique sur chaque équipement ou groupe d'équipement lavage des mains, distributeurs de papier hygiénique sur chaque cabine WC.
- 1 douche sur bac + commande eaux latérales

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Éclairage : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion d'ensemble par GTC. Extinction forcée par détecteur de présence.

Accessibilité : un WC enfants doit être accessible aux personnes handicapées.

Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

UF :	A3 : ESPACES PÉDAGOGIQUES ÉLÉMENTAIRES	A3.1
Local :	SALLE DE CLASSE ÉLÉMENTAIRE	

Organisation & activité :	Salles de classe destinées aux sections élémentaires du CP au CM2. Activités pédagogiques. 1 de ces salles pourra certaines années être utilisée par des maternelles.
Implantation:	Organisation sur R+1 à privilégier.

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	10 x 60 m ²	Nombre d'accès :	2 accès commandés par circulation de desserte ou salles en enfilade
Capacité :	27/32 élèves + 1 enseignant	Gabarit d'accès :	Int : 1,20 tiercée mini + imposte vitrée sur circulation Int : 0,90 mini entre salles
Hauteur libre :	2,80 m mini.	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur.
Charges admissibles :	350 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Sol souple U4 P3 E2 C0	Éclairage naturel :	Obligatoire - latéral FLJ ≥ 2,5 % moyen
Murs :	Finition soignée, lessivable permettant l'affichage	Protection solaire	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Faux plafond acoustique	Occultation	VR ou BSO avec blocage automatique en fin de course
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Intensité moyenne	300 lux plan de travail - FU ≥ 0,7
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint	500 lux sur tableau
Apport air neuf :	Mini : 15 m ³ /h/occupant	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage	1 point de commande sur accès 1 point de commande tableau 3 zones (tableau + 2 rangées) Bouton arrêt forcé éclairage

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	2 point(s) sur évier et sur bac profond pour 1 salle uniquement
PC usage spécifique :	4 PC 10/16A > fond de classe 2 PC 10/16A > bureau ens. 2 PC 10/16A > cotés latéraux.	Eau chaude :	
Prise RJ 45 info	2 > fond de classe 1 > bureau enseignant. 1 > par cotés latéraux	Évacuations :	Sur équipement + réseau séparatif.
Prise câble vidéo/audio	1 tableau > vidéoprojecteur. 2 tableau > hauts parleurs	Air comprimé :	
Autres prises:	1 PC tableau > vidéoproject	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	VMC double flux, soufflage sur bouche auto réglable	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- Tableau triptyque blanc à feutre : partie centrale finition Mate + tableaux mobiles à craies. Panneaux d'affichage, - 30 ml de rayonnages en placards intégrés fermant à clef (sécurité doigts enfants), prof. (0,80), haut. max (1,60). 1 évier taille enfants, 1 bac profond taille adulte + 1 ml de paillasse humide **pour 1 salle uniquement.**

Dans la circulation au droit de chaque salle : 32 portes manteaux. 1 salle comportera également 32 casiers

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- 1 bureau enseignant + chaise, tables pour 30 enfants + chaises, bibliothèques,
- 2 postes informatiques + périphériques. Matériel de projection : TV, DVD, vidéoprojecteur, HIFI
- Possibilité vidéoprojection interactive (focale courte) + 2 Hauts parleurs (**connectique incluse au coût d'objectif**).

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Confort : une attention particulière doit être portée à la qualité du confort acoustique adapté à l'écoute et à la diffusion de la parole. La qualité de l'éclairage naturel et artificiel doit être optimale et assurer un apport uniforme sur les différents supports de travail, en limitant au maximum tout effet d'éblouissement, de contre-jour ou d'ombre.

Chauffage : émetteurs adressables sur GTC pour gestion et adaptation à la modularité du cloisonnement.

Éclairage : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion par GTC et extinction forcée.

Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

Contrôle : report contrôle d'accès et interphonie depuis hall (A1.1b) sur 1 salle de classe.

UF :	A3 : ESPACES PÉDAGOGIQUES ÉLÉMENTAIRES	A3.2
Local :	DÉPÔT ET ENTRETIEN MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE	

Organisation & activité :	Stockage des matériels et fournitures pédagogiques. Entretien du matériel pédagogique par les équipes pédagogiques.
Implantation:	Distribuée par circulation principale zone salles de classes. A répartir par groupe de 5 classes

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	2 x 10 m ²	Nombre d'accès :	Accès sur circulation de desserte
Capacité :		Gabarit d'accès :	Int : 0,90 mini
Hauteur libre :	2,50 m mini	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur.
Charges admissibles :	250 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Compatible pièce humide U3 P2 E2 C2	Éclairage naturel :	Conseillé mais non obligatoire
Murs :	Finition soignée, lessivable, compatible pièce humide + hydrofuge toute hauteur. Faïence sur points d'eau	Protection solaire	
Plafond :	Finition soignée, lessivable, compatible pièce humide	Occultation	protections anti-effraction si éclairage naturel retenu
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	16 °C mini – programmable	Intensité moyenne	150 lux
Température été :	Non contrôlée	Appoint	500 lux sur plan évier
Apport air neuf :	30 m ³ /h + 15 m ³ /h/équipement	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage	Détection 1 point de commande - 2 zones

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	2 PC 10/16 A + T > entretien	Eau froide :	1 point(s) sur évier
PC usage spécifique :		Eau chaude :	1 point(s) sur évier
Prise RJ 45 info		Évacuations :	Sur équipement et sur réseaux séparatifs
Prise RJ 45. tel		Gaz :	
Prise câble vidéo/audio		Air comprimé :	
Autres prises:	Sur cumulus	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Conforme aux objectifs de performance énergétique.	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- 2 ml paillasses humides, 1 évier 2 bacs + égouttoirs, rangements bas sous éviers

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- Rayonnages métalliques de stockage

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Organisation : aménagement et volumétrie optimiseront la capacité de stockage, faciliteront la manutention et l'accès aux matériels.

Flux : aucun effet de seuil avec circulation de desserte pour permettre l'utilisation de chariots.

Sécurité : local à risque traité en conformité avec la réglementation de sécurité incendie ERP.

Ventilation : les conditions de ventilation participent à maintenir un niveau hygrométrique compatible avec de bonnes conditions de stockage et de conservation des matériels et équipements stockés.

UF :	A3 : ESPACES PÉDAGOGIQUES ÉLÉMENTAIRES	SAN.1
Local :	SANITAIRES ENFANTS "élémentaires" SANITAIRES ENFANTS "relais étage"	

Organisation & activité :	Blocs sanitaires dédiées à l'hygiène des enfants On distinguera un bloc destiné aux filles, le second aux garçons
Implantation:	RDC - En proximité accès sur circulation de desserte en proximité immédiate de l'accès extérieur à la cour de récréation et au préau pour les 2 blocs principaux en R+1 pour le bloc relais

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	SAN 1 : 2 x 20 m ² équilibre différencié possible entre filles et garçons Relais étage : 10 m ²	Nombre d'accès :	Accès sur circulation de desserte
Capacité :		Gabarit d'accès :	Int : 1,60 mini
Hauteur libre :	2,50 m mini	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur. Hublots de contrôle sur portes
Charges admissibles :	250 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Compatible pièce humide U4 P2 E2 C2	Éclairage naturel :	Conseillé mais non obligatoire
Murs :	Finition soignée, lessivable, compatible pièce humide + hydrofuge toute hauteur. Faïence sur points d'eau	Protection solaire	
Plafond :	Finition soignée, lessivable, compatible pièce humide	Occultation	Vitrage dépolis préservant l'intimité des espaces si éclairage naturel retenu + protections anti-effraction
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	19/21°C mini – programmable	Intensité moyenne	200 lux
Température été :	Non contrôlée	Appoint	
		Sécurité	
Apport air neuf :	30 m ³ /h + 15 m ³ /h/équipement	Gestion de l'éclairage	Détection + compartimentage en cohérence avec les espaces conçus
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8		

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	6 point(s) sur WC et urinoirs. 8 point(s) temporisés sur auges
PC usage spécifique :		Eau chaude :	
Prise RJ 45 info		Évacuations :	Sur équipement et sur réseaux séparatifs
Prise RJ 45. tel		Gaz :	
Prise câble vidéo/audio		Air comprimé :	
Autres prises:		Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Conforme aux objectifs de performance énergétique	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- Bloc filles 8 WC filles avec écran pare vue dont 1 cabine PMR.
- Bloc garçons : 4 WC garçons dont une cabine PMR, 4 urinoirs
- Zone hygiène 8 points d'eau sur auge.
Relais étage : 2 cabines PMR filles et garçons précédée d'un sas équipée de 2 points d'eau sur auge.
Distributeurs de savon et essuie mains à usage unique sur chaque équipement ou groupe d'équipement lavage des mains, distributeurs de papier hygiénique sur chaque cabine WC.

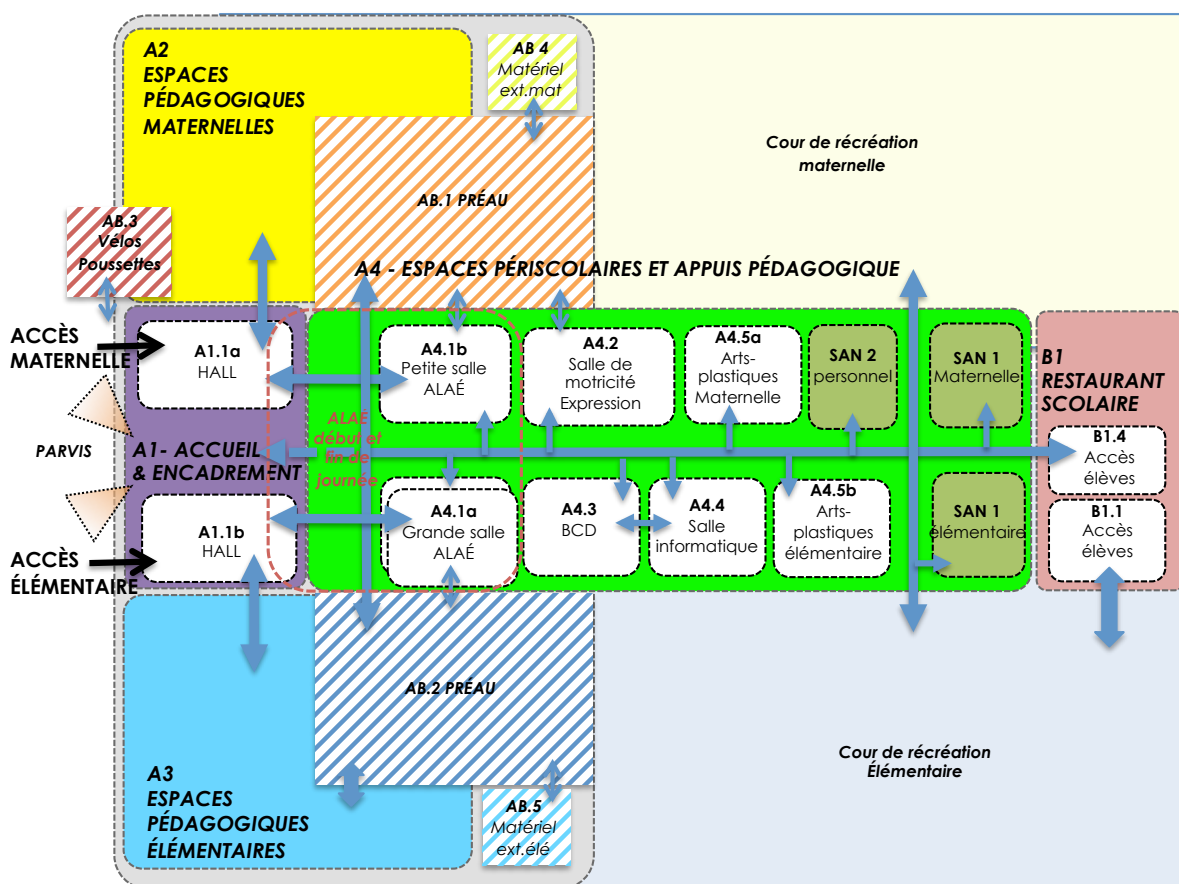
Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Éclairage : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion d'ensemble par GTC. Extinction forcée par détecteur de présence.
Accessibilité : un WC enfants doit être accessible aux personnes handicapées.
Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

□ UF A4 : ESPACES PÉRISCOLAIRES ET APPUIS PÉDAGOGIQUE

code local	Unité fonctionnelle - Type de local	Effectifs / capacité	PROGRAMME		
			Surface unitaire	Nb	Surface totale
A4 ESPACES PÉRISCOLAIRE ET APPUIS PÉDAGOGIQUE			630 m ²		
		Espaces ALAÉ	Total		180 m ²
A4.1a	Grande salle d'activités ALAÉ / jeux bruyants / jeux calmes	48 pers	70 m ²	2	140 m ²
A4.1b	Petite salle d'activités ALAÉ / jeux bruyants / jeux calmes	24 pers	40 m ²	1	40 m ²
		Espaces communs appui pédagogique / ALAÉ	Total		450 m ²
A4.2	Salle de motricité / expression	32 à 120 pers.	150 m ²	1	150 m ²
A4.3	Bibliothèque centre de documentation	48 pers	80 m ²	1	80 m ²
A4.4	Salle informatique / aide aux devoirs / soutien	24 pers	50 m ²	1	50 m ²
A4.5a	Atelier arts-plastiques "maternelles"	24 pers	40 m ²	1	40 m ²
A4.5b	Atelier arts-plastiques "élémentaires" / rangements	48 pers	80 m ²	1	80 m ²
SAN 1	Sanitaires enfants "maternelle" + accès restaurant		20 m ²	1	20 m ²
SAN 1	Sanitaires enfants "élémentaire"		20 m ²	1	20 m ²
SAN 2	Sanitaires du personnel		10 m ²	1	10 m ²



UF :	A4 : ESPACES PÉRISCOLAIRES ET APPUIS PÉDAGOGIE	A4.1a
Local :	GRANDE SALLE D'ACTIVITÉS ALAÉ	A4.1b
	PETITE SALLE D'ACTIVITÉS ALAÉ	

Organisation & activité :	Salles destinée à la réception et aux activités périscolaires des enfants pris en charge par l'ALAÉ. Salle de regroupement élémentaire et maternelle le matin et le soir et accueil d'ateliers de temps d'activités périscolaires (TAPS) calmes ou bruyants.
Implantation:	RDC obligatoire - distribuée par circulation principale UF A4 à proximité des halls - Accès direct sur espace récréatif + Prise en compte des conséquences en terme de performances thermiques

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	A4.1a : 2 x 70 m ² A4.1b : 40 m ²	Nombre d'accès :	Accès sur circulation de desserte Accès sur cour de récréation
Capacité :	A4.1a : 48 enfants A4.1b : 24 enfants	Gabarit d'accès :	Int : 1,20 tiercée mini + imposte vitrée sur circulation
Hauteur libre :	2,80 m mini.	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur. Protection renforcée contre les risques d'intrusion extérieure
Charges admissibles :	350 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Sol souple U4 P3 E2 C0	Éclairage naturel :	Obligatoire - latéral FLJ ≥ 2,5 % moyen
Murs :	Finition soignée, lessivable permettant l'affichage	Protection solaire	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Faux plafond acoustique	Occultation	VR ou BSO avec blocage automatique en fin de course
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Intensité moyenne	300 lux plan de travail - FU ≥ 0,7
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint	
Apport air neuf :	Mini : 15 m ³ /h/occupant	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage	1 point de commande sur accès 2 à 3 zones Bouton arrêt forcé éclairage

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	
PC usage spécifique :	2 PC 10/16A > fond de salle 2 PC 10/16A > bureau ens. 2 PC 10/16A > cotés latéraux.	Eau chaude :	
Prise RJ 45 info	1 > fond de salle 1 > bureau animateur. 1 > par cotés latéraux	Évacuations :	
Prise RJ 45. tel	1 > sur support mural	Gaz :	
Autres prises:		Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	VMC double flux, soufflage sur bouche auto réglable	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- 10 à 20 ml de rayonnages en placards intégrés fermant à clef (sécurité doigts enfants), prof. (0,80), haut. max (1,60).
- Panneaux d'affichage.

Dans la circulation : 32 portes manteaux + 32 casiers (cube 30 cm de coté, posé au sol).

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- 12 à 24 tables et chaises enfants.
- Étagères, tapis et banquettes de sol
- Bureau animateur : plan de travail + chaise + poste informatique.

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Confort : une attention particulière doit être portée à la qualité du confort acoustique et thermique. La qualité de l'éclairage naturel et artificiel doit être optimale et assurer un apport uniforme sur les différents supports de travail, en limitant au maximum tout effet d'éblouissement, de contre-jour ou d'ombre.

Chauffage : émetteurs adressables sur GTC pour gestion et adaptation à la modularité du cloisonnement.

Éclairage : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion par GTC et extinction forcée.

Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

Performance énergétique : prise en compte déperditions importantes possibles sur accès directs sur extérieur.

UF :	A4 : ESPACES PÉRISCOLAIRES ET APPUIS PÉDAGOGIE	A4.2
Local :	SALLE DE MOTRICITÉ / EXPRESSIONS	

Organisation & activité :	Périscolaire : regroupement, TAPS dynamiques ou culturels (projections) Pédagogie : activités motrices et culturelles (projections...)
Implantation:	RDC obligatoire - distribuée par circulation principale UF A4 - Accès direct sur espace récréatif + Prise en compte des conséquences en terme de performances thermiques.

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	150 m ²	Nombre d'accès :	Accès sur circulation de desserte Accès sur cour de récréation
Capacité :	32 à 120 enfants + encadrants	Gabarit d'accès :	Int : 1,20 tiercée mini + imposte vitrée sur circulation
Hauteur libre :	3,00 m mini. Hauteur supérieure autorisée	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur. Protection renforcée contre les risques d'intrusion extérieure
Charges admissibles :	400 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Sol adapté à la pratique sportive .U4 P4 E3 C2, limitation des risques de blessures et traumatismes.	Éclairage naturel :	Obligatoire – latéral FLJ moyen ≥ 2,5 %
Murs :	Finition soignée, lessivable	Protection solaire	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Faux plafond acoustique	Occultation	VR ou BSO avec blocage automatique en fin de course
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Intensité moyenne	300 lux - FU > 0,7 anti éblouissement
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint	
Apport air neuf :	Mini : 15 m ³ /h/occupant	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 Tr ≤ 1,2 + étude spécifique volume > à 250 m ³	Gestion de l'éclairage	1 point de commande sur accès 3 zones Bouton arrêt forcé éclairage

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	
PC usage spécifique :	4 PC > fond de salle 2 PC > par cotés latéraux	Eau chaude :	
Prise RJ 45 info	4 > fond de salle . 1 > par cotés latéraux	Évacuations :	
Prise RJ 45, tel	1 > sur support mural	Gaz :	
Prise câble vidéo/audio	1 > vidéoprojecteur	Air comprimé :	
Autres prises:	WIFI	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	VMC double flux, soufflage sur bouche auto réglable	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- 30 ml de rayonnages en placards intégrés fermant à clef (sécurité doigts enfants), prof. (0,80), haut. max (1,60).
- Panneaux d'affichage. Surface blanche sur mur pour projection.
- Espaliers, glaces murales et structure de motricité fixe sur l'un des murs..

Dans la circulation : 32 portes manteaux + 32 casiers (cube 30 cm de coté, posé au sol).

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

Vidéoprojecteur fixe placé au plafond. Divers équipements d'activité motrice.

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Confort : une attention particulière doit être portée à la qualité du confort acoustique et thermique et visuel. Apport éclairage uniforme en limitant au maximum tout effet d'éblouissement, de contre-jour ou d'ombre.

Sol : exigences particulières, souplesse glissance, résistance, adapté activités sportives.

Chauffage : émetteurs adressables sur GTC pour gestion et adaptation à la modularité du cloisonnement.

Éclairage : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion par GTC et extinction forcée.

Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

Performance énergétique : prise en compte déperditions importantes possibles sur accès directs sur extérieur.

UF :	A4 : ESPACES PÉRISCOLAIRES ET APPUIS PÉDAGOGIE	A4.3
Local :	BCD / CENTRE DE DOCUMENTATION	

Organisation & activité :	Périscolaire : salle destinée aux activités TAPS calmes, lecture, contes. Pédagogie : espace d'accompagnement pédagogique utilisé durant le temps scolaire pour des activités de découverte du langage, de lecture, d'écoute d'histoires et de contes
Implantation:	RDC obligatoire - distribuée par circulation principale UF A4 La BCD sera subdivisé en 3 espaces : rayonnages, coin lecture et chauffeuses. Un bureau spécifique pour le prêt des livres, non fermé, complète ces espaces. Contiguïté avec salle informatique A4.4 communication avec imposte vitrée.

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	80 m ² dont 25 m ² minimum pour la zone lecture.	Nombre d'accès :	Accès sur circulation de desserte et sur A4.4
Capacité :	48 enfants + encadrants	Gabarit d'accès :	Int : 1,20 tiercée mini + imposte vitrée sur circulation et A4.4
Hauteur libre :	2,80 m mini.	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur.
Charges admissibles :	350 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Sol souple - anti-statique U3s P3 E1 C0	Éclairage naturel :	Obligatoire – latéral FLJ moyen ≥ 2,5 %
Murs :	Finition soignée, lessivable permettant l'affichage	Protection solaire	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Faux plafond acoustique	Occultation	VR ou BSO avec blocage automatique en fin de course
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Intensité moyenne	300 lux - FU > 0,7
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint	anti éblouissement
Apport air neuf :	Mini : 15 m ³ /h/occupant	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage	1 point de commande sur accès 3 zones (2 rangées + tableau) Bouton arrêt forcé éclairage

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	
PC usage spécifique :	4 PC 10/16A > fond de salle 2 PC 10/16A > bureau prêt. 2 PC 10/16A > cotés latéraux.	Eau chaude :	
Prise RJ 45 info	4 > fonds de salle 1 > bureau prêt. 1 > par cotés latéraux	Évacuations :	
Prise RJ 45. tel	1 > sur support mural	Gaz :	
Prise câble vidéo/audio		Air comprimé :	
Autres prises:		Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	VMC double flux, soufflage sur bouche auto réglable	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur
- 1 tableau magnétisé. Surf. blanche à feutre. Panneaux d'affichage - 30 ml de rayonnages en placards intégrés fermant à clef (sécurité doigts enfants), prof. (0,80), haut. max (1,60). Dans la circulation : 32 portes manteaux + 32 casiers (cube 30 cm de coté, posé au sol).
Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier
- Zone lecture : tapis de sol, banquettes matelassées, Matériel HIFI. -, Étagères, présentoirs, bacs à albums, tables et chaises enfants pour 32 élèves - 4 postes informatiques en libre service sur plan de travail + chaises en fond de salle - 1 poste informatique sur plan de travail + scan d'enregistrement pour prêt des livres.
Équipements particuliers / contraintes spécifiques
<u>Confort</u> : une attention particulière doit être portée à la qualité du confort acoustique et thermique. La qualité de l'éclairage naturel et artificiel doit être optimale et assurer un apport uniforme sur les différents supports de travail, en limitant au maximum tout effet d'éblouissement, de contre-jour ou d'ombre. <u>Chauffage</u> : émetteurs adressables sur GTC pour gestion et adaptation à la modularité du cloisonnement. <u>Éclairage</u> : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion par GTC et extinction forcée. <u>Ventilation</u> : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

UF :	A4 : ESPACES PÉRISCOLAIRES ET APPUIS PÉDAGOGIE	A4.4
Local :	SALLE INFORMATIQUE / AIDE AUX DEVOIRS	

Organisation & activité :	Périscolaire : salle destinée aux activités TAPS sur support informatique + soutien scolaire. Pédagogie : espace d'accompagnement pédagogique utilisé durant le temps scolaire pour des activités d'initiation ou utilisation sur supports informatiques par demi-groupes
Implantation:	RDC obligatoire - distribuée par circulation principale UF A4 Contiguïté avec BCD A4.3 communication avec imposte vitrée.

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	50 m ²	Nombre d'accès :	Accès sur circulation et sur A4.3
Capacité :	27 enfants + encadrants	Gabarit d'accès :	Int : 1,20 tiercée mini + imposte vitrée sur circulation
Hauteur libre :	2,80 m mini.	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur. Protection renforcée contre les risques d'intrusion
Charges admissibles :	350 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Sol souple - anti-statique U3s P3 E1 C0	Éclairage naturel :	Obligatoire – latéral FLJ moyen ≥ 2,5 %
Murs :	Finition soignée, lessivable permettant l'affichage	Protection solaire	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Faux plafond acoustique	Occultation	VR ou BSO avec blocage automatique en fin de course
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Intensité moyenne	300 lux - FU > 0,7
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint	anti éblouissement
Apport air neuf :	Mini : 15 m ³ /h/occupant	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage	1 point de commande sur accès 3 zones (2 rangées + tableau) Bouton arrêt forcé éclairage

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	
PC usage spécifique :	2 PC 10/16A / poste info. 2 PC 10/16A > bureau ens 2 PC 10/16A > cotés latéraux.	Eau chaude :	
Prise RJ 45 info	15 > postes info. 1 > bureau prêt. 1 > par cotés latéraux	Évacuations :	
Prise RJ 45. tel	1 > sur support mural	Gaz :	
Prise câble vidéo/audio	2 > vidéoprojecteur + tab num 2 tableau > hauts parleurs	Air comprimé :	
Autres prises:	vidéoproj + tab num + NAS	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	VMC double flux, soufflage sur bouche auto réglable	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- 1 tableau magnétisé. Surf. blanche à feutre + surface mate pour écran de projection. Panneaux d'affichage.
- 30 ml de rayonnages en placards intégrés fermant à clef (sécurité doigts enfants), prof. (0,80), haut. max (1,60).

Dans la circulation : 32 portes manteaux + 32 casiers (cube 30 cm de coté, posé au sol).

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- 1 bureau + chaise + poste informatique enseignant + périphérique, imprimante, scanner, caméra...
- Tables et chaises pour 24 enfants par groupe de 2 + 12 postes informatique.
- Possibilité vidéoprojection interactive (focale courte) + 2 Hauts parleurs (**connectique incluse au coût d'objectif**).
- Tableau numérique / NAS (mini serveur)

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Confort : une attention particulière doit être portée à la qualité du confort acoustique et thermique. La qualité de l'éclairage naturel et artificiel doit être optimale et assurer un apport uniforme sur les différents supports de travail, en limitant au maximum tout effet d'éblouissement, de contre-jour ou d'ombre.

Chauffage : émetteurs adressables sur GTC pour gestion et adaptation à la modularité du cloisonnement.

Éclairage : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion par GTC et extinction forcée.

Traitement : adapté au local, matériaux antipoussière et antistatiques. Aucun réseau d'alimentation ou d'évacuation des eaux ne traversera le local.

Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

UF :	A4 : ESPACES PÉRISCOLAIRES ET APPUIS PÉDAGOGIE	A4.5a
Local :	ATELIER ARTS-PLASTIQUES MATERNELLE ATELIER ARTS-PLASTIQUES ÉLÉMENTAIRE	A4.5b

Organisation & activité :	Périscolaire : salle destinée aux activités TAPS arts plastiques Pédagogie : espace d'accompagnement pédagogique utilisé durant le temps scolaire pour des activités d'enseignement d'arts plastiques : dessin, peinture, sculpture, arts visuels...
Implantation:	RDC obligatoire - distribuée par circulation principale UF A4

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	A4.1a : 40 m ² A4.1b : 80 m ²	Nombre d'accès :	Accès sur circulation de desserte
Capacité :	A4.1a : 24 enfants A4.1b : 48 enfants	Gabarit d'accès :	Int : 1,20 tiercée mini + imposte vitrée sur circulation
Hauteur libre :	2,80 m mini.	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur.
Charges admissibles :	350 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Sol souple U4 P3 E2 C0	Éclairage naturel :	Obligatoire - latéral FLJ ≥ 2,5 % moyen
Murs :	Finition soignée, lessivable permettant l'affichage	Protection solaire	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Faux plafond acoustique	Occultation	VR ou BSO avec blocage automatique en fin de course
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Intensité moyenne	300 lux plan de travail - FU ≥ 0,7
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint	
Apport air neuf :	Mini : 15 m ³ /h/occupant	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage	1 point de commande sur accès 2 à 3 zones Bouton arrêt forcé éclairage

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	5 point(s) sur bac profond et auges
PC usage spécifique :	2 PC 10/16A > fond de salle 2 PC 10/16A > bureau ens. 2 PC 10/16A > cotés latéraux.	Eau chaude :	1 point(s) sur bac profond uniquement mitigé à 37°C
Prise RJ 45 info	1 > fond de salle 1 > bureau animateur. 1 > par cotés latéraux	Évacuations :	Sur équipement + réseau séparatif.
Prise RJ 45. tel	1 > sur support mural	Gaz :	
Autres prises:		Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	VMC double flux, soufflage sur bouche auto réglable	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- 10 à 20 ml de rayonnages en placards intégrés fermant à clef (sécurité doigts enfants), prof. (0,80), haut. max (1,60),
+ zone casiers de séchage des travaux en cours.
- Panneaux d'affichage.

- 1 bac profond taille adulte + 1 ml de paillasse humide + 4 points d'eau sur auge à hauteur d'enfants

Dans la circulation : 24 à 32 portes manteaux + 32 casiers (cube 30 cm de côté, posé au sol).

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- 24 à 48 chevalets et chaises enfants ou plan de travail.
- Bureau enseignants : plan de travail + chaise + poste informatique.

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Confort : une attention particulière doit être portée à la qualité du confort acoustique et thermique. La qualité de l'éclairage naturel et artificiel doit être optimale et assurer un apport uniforme sur les différents supports de travail, en limitant au maximum tout effet d'éblouissement, de contre-jour ou d'ombre.

Chauffage : émetteurs adressables sur GTC pour gestion et adaptation à la modularité du cloisonnement.

Éclairage : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion par GTC et extinction forcée.

Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

UF :	A4 : ESPACES PÉRISCOLAIRES ET APPUIS PÉDAGOGIE	SAN.1 SAN 2
Local :	SANITAIRES ENFANTS "maternelle"	
	SANITAIRES ENFANTS "élémentaire" SANITAIRES ENFANTS "du personnel"	

Organisation & activité :	Bloc mixte pour les maternelles. Séparation garçons/filles pour les élémentaires et hommes/femmes pour le personnel.
Implantation:	RDC - En proximité immédiate de l'accès extérieur à la cour de récréation et au restaurant scolaire

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	SAN 1 : 2 x 20 m ² SAN 2 : 10 m ²	Nombre d'accès :	Accès sur circulation de desserte
Capacité :		Gabarit d'accès :	Int : 1,60 mini
Hauteur libre :	2,50 m mini	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur. Hublots de contrôle sur portes
Charges admissibles :	250 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Compatible pièce humide U4 P2 E2 C2	Éclairage naturel :	Conseillé mais non obligatoire
Murs :	Finition soignée, lessivable, compatible pièce humide + hydrofuge toute hauteur. Faïence sur points d'eau	Protection solaire	
Plafond :	Finition soignée, lessivable, compatible pièce humide	Occultation	Vitrage dépolis préservant l'intimité des espaces si éclairage naturel retenu + protections anti-effraction
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	19/21°C mini – programmable	Intensité moyenne	200 lux
Température été :	Non contrôlée	Appoint	
Apport air neuf :	30 m ³ /h + 15 m ³ /h/équipement	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage	Détection + compartimentage en cohérence avec les espaces conçus

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	1 point(s) / WC et urinoirs. 4 à 8 point(s) temporisés sur auges
PC usage spécifique :		Eau chaude :	
Prise RJ 45 info		Évacuations :	Sur équipement et sur réseaux séparatifs + 1 siphon de sol
Prise RJ 45. tel		Gaz :	
Autres prises:		Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Conforme aux objectifs de performance énergétique	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- Maternelle : 6 WC enfants petits, 6 WC moyens grands avec écran pare vue, 3 urinoirs et 8 points d'eau sur auge.
- Élémentaire : 4 WC filles / 2 WC garçons dont une cabine PMR, 2 urinoirs + 4 points d'eau sur auge.
- Adultes : 2 cabines PMR précédée d'un sas équipé d'un lavabo.
Distributeurs de savon et essuie mains à usage unique sur chaque équipement ou groupe d'équipement lavage des mains, distributeurs de papier hygiénique sur chaque cabine WC.

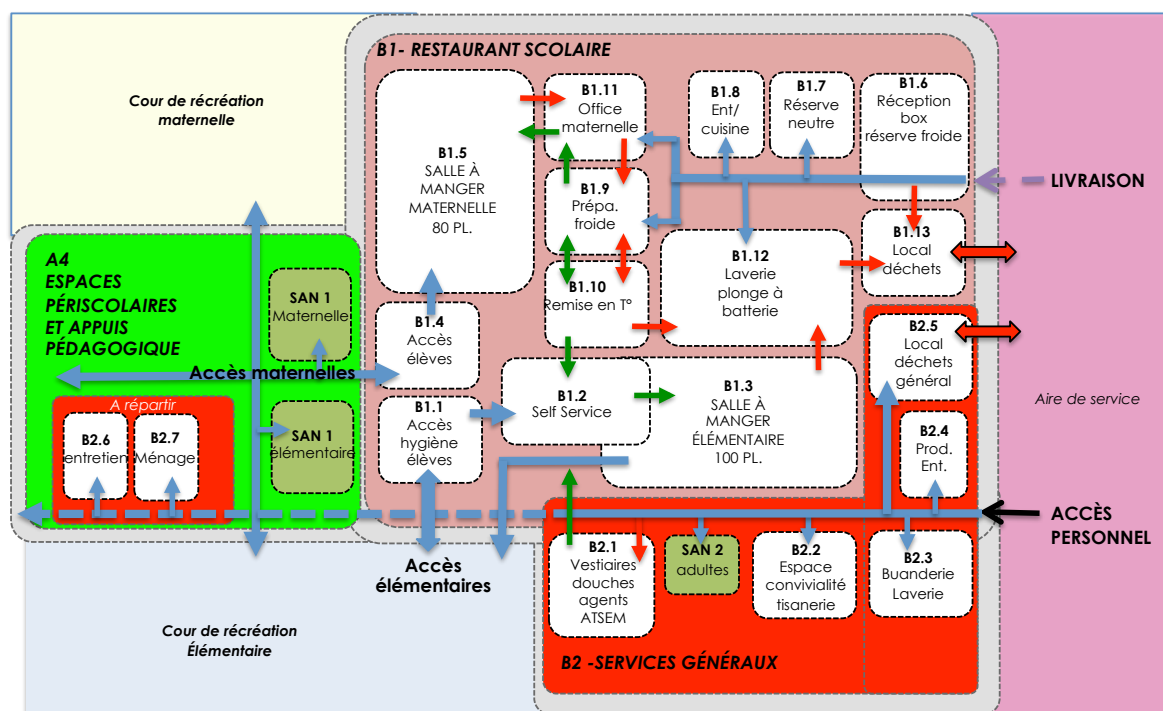
Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Éclairage : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion d'ensemble par GTC. Extinction forcée par détecteur de présence.
Accessibilité : un WC enfants doit être accessible aux personnes handicapées.
Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

□ UF B1 : RESTAURATION SCOLAIRE ET B2 : SERVICES GÉNÉRAUX

code local	Unité fonctionnelle - Type de local	Effectifs / capacité	PROGRAMME		
			Surface unitaire	Nb	Surface totale
B1 RESTAURATION SCOLAIRE : 420 repas jour			445 m ²		
Restaurant "élémentaire"			Total 170 m ²		
B1.1	Accès et hygiène élèves		25 m ²	1	PM
B1.2	Espace self-service		30 m ²	1	30 m ²
B1.3	Salle a manger élémentaire (2,5 services)	100 pl.	140 m ²	1	140 m ²
Restaurant "maternelle"			Total 130 m ²		
B1.4	Accès		15 m ²	1	PM
B1.5	Salle a manger maternelle (2 services)	80 pl.	130 m ²	1	130 m ²
Production			Total 145 m ²		
B1.6	Local réception / box / Réserve froide		20 m ²	1	20 m ²
B1.7	Reserve neutre - menu de secours		10 m ²	1	10 m ²
B1.8	Local entretien cuisine		10 m ²	1	10 m ²
B1.9	Local préparation froide		15 m ²	1	15 m ²
B1.10	Local remise en température		25 m ²	1	25 m ²
B1.11	Office distribution maternelle		15 m ²	1	15 m ²
B1.12	Local laverie / plonge a batterie		40 m ²	1	40 m ²
B1.13	Local déchets - tri selectif - déchets organiques		10 m ²	1	10 m ²
B2 SERVICES GÉNÉRAUX			103 m ²		
Services généraux centralisés			Total 78 m ²		
B2.1	Vestiaires douches des agents / dont ATSEM	12/16 p.	à ventiler H/F		24 m ²
B2.2	Espace de convivialité des personnels / tisanerie		12 m ²	1	12 m ²
B2.3	Laverie buanderie		12 m ²	1	12 m ²
B2.4	Stockage général produits d'entretien		10 m ²	1	10 m ²
B2.5	Local déchets général		10 m ³	1	10 m ²
SAN 2	Sanitaires du personnel		10 m ²	1	10 m ²
Services généraux à répartir			Total 25 m ²		
B2.6	Locaux d'entretien		5 m ²	3	15 m ²
B2.7	Rangement gros matériel ménage		10 m ³	1	10 m ²



UF :	B1 : RESTAURATION SCOLAIRE	B1.1
Local :	ACCÈS ET HYGIÈNE ÉLÈVES "élémentaire"	

Organisation & activité :	Sas d'accès au restaurant scolaire. Ce local comprend une zone de lavage des mains.
Implantation:	RDC obligatoire - Accès direct depuis espace récréatif. Contiguïté d'un bloc sanitaire enfants SAN 1. Commande l'accès au self service B1.2

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	25 m ²	Nombre d'accès :	Accès direct extérieur Accès sur circulation de desserte 1 accès vers B1.2 et SAN 1
Capacité :		Gabarit d'accès :	Ext/int. : 1,60 m mini. Porte double 180° à hublot
Hauteur libre :	2,50 m mini	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur. Protection renforcée contre les risques d'intrusion extérieure
Charges admissibles :	400 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Antidérapant, adapté hygiène alimentaire - U4 P3 E2 C2	Éclairage naturel :	Conseillé mais non obligatoire
Murs :	Spécial hygiène alimentaire – lessivable toute hauteur – protection des angles faïence sur points d'eau	Protection solaire	
Plafond :	Spécial hygiène alimentaire + correction acoustique	Occultation	Protection anti-effraction si éclairage naturel retenu
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	19 °C mini - programmable	Intensité moyenne	150 lux
Température été :	Non contrôlée	Appoint	
		Sécurité	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Apport air neuf :	Mini : 1 volume/h	Gestion de l'éclairage	Détection + compartimentage en cohérence avec les espaces adjacents
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 $0,4 \leq Tr \leq 0,8$		

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	8 point(s) temporisés sur auge
PC usage spécifique :	2 PC > comptage"	Eau chaude :	
Prise RJ 45 info	1 > comptage"	Évacuations :	Sur équipements et sur réseaux séparatifs + siphons de sol
Prise RJ 45, tel		Gaz :	
Prise cable. video		Air comprimé :	
Autres prises:		Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Conforme aux objectifs de performance énergétique	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- 8 points d'eau temporisés sur auges inox, 4 distributeurs essuies mains, 4 distributeurs à savon.

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- Poste de contrôle et de comptage.

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Flux : Gestion des flux et de l'attente. Une double file d'attente devra pouvoir être organisée.

Sécurité : les circulations bénéficient d'un éclairage et d'un balisage de secours respectant les règles de sécurité en vigueur et son équipée de portes de recoupement coupe-feu à double vantail et crémone. Toutes les issues de secours donnant sur l'extérieur sont équipées de barres anti-panique.

Entretien : la nature des revêtements de sols et des murs sera particulièrement adaptée aux conditions d'usage et d'entretien des circulations (fréquence des passages, chocs, frottements...).

Le local est équipé d'un sol avec formes de pentes et **siphon de sol inox avec panier de récupération 0,2 x 0,2 m pour 10 m²**. Les matériaux et matériels sont choisis pour leur durabilité et facilité d'entretien.

UF :	B1 : RESTAURATION SCOLAIRE	B1.2
Local :	ESPACE SELF-SERVICE	

Organisation & activité :	Présentation des plats préparés et service des plats chauds aux convives. L'organisation permet de proposer une zone de travail pour le personnel de service et une zone de circulation permettant le passage des convives.
Implantation:	RDC obligatoire - Zone convive accès commandé par B1.1 vers B1.3. Zone personnel accès depuis B1.9 et B1.10. Volume de la ligne de self pouvant être inclus dans celui de la salle à manger (B1.3).

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	30 m ²	Nombre d'accès :	Accès depuis B1.2, B1.9 et B1.10 Accès B1.3
Capacité :		Gabarit d'accès :	Ext/int. : 1,60 m mini. Porte double 180° à hublot
Hauteur libre :	2,80 m mini	Contrôle :	
Charges admissibles :	400 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Antidérapant, adapté hygiène alimentaire - U4 P4s E3 C2	Éclairage naturel :	Conseillé mais non obligatoire
Murs :	Spécial hygiène alimentaire – lessivable toute hauteur – protection des angles faïence sur points d'eau	Protection solaire	
Plafond :	Spécial hygiène cuisine + correction acoustique	Occultation	Protection anti-effraction si éclairage naturel retenu
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	16 °C mini - programmable	Intensité moyenne	300 lux. FU ≥ 0,5
Température été :	Non contrôlée	Appoint	Sur postes de travail
		Sécurité	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Apport air neuf :	Cf : règlement sanitaire dép.	Gestion de l'éclairage	Détection + compartimentage en cohérence avec les espaces adjacents
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8		

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T étanche à 1,2 m du sol par 10 m ²	Eau froide :	1 point(s)
PC usage spécifique :	Selon équipement	Eau chaude :	1 point(s)
Prise RJ 45 info	Si nécessaires pour alarmes sur meubles réfrigérés	Évacuations :	Sur équipements et sur réseaux séparatifs + bac de décantation + caniveau de sol
Prise RJ 45. tel	1 > sur support mural	Gaz :	
Prise câble. video		Air comprimé :	
Autres prises:	Directe sur équipement	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Conforme aux objectifs de performance énergétique	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- 1 banque de distribution permettant un débit compatible avec un objectif de 300 repas à midi. **Rampe de guidage des plateaux à 2 hauteurs**, 1 meuble chaud vitro ergonomique, perpendiculaire au sens de passage, 1 meuble entrée réfrigéré, 1 meuble dessert réfrigéré, 1 conservateur crème glacé, 1 armoire de maintien en température, 1 armoire à chariot froid positif, 3 chariots (plateaux, couverts, verres) à niveau constant, 1 chariot chauffe assiettes à niveau constant, 1 présentoir pain couvert ou 1 coupe pain mono goulotte et panier de distribution.
- 1 lave mains sans trop plein à commande non manuelle.
- Rayonnages de stockage de la vaisselle propre.

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- 1 micro ondes accessible aux élèves. Poubelles mobiles.

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Organisation et flux : agencement et organisation permettant d'optimiser la gestion des flux.

Fluides et énergie : la distribution en fluide et électricité doit correspondre aux besoins de l'équipement de cuisine en prévoyant une réserve de 10 % pour raccordement ultérieur de nouveaux équipements.

Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

Eau froide : mise en place anti-calcaire écologique préventif et curatif sur arrivée générale EF (AQUABION)

Eau chaude : production ECS centralisée pour l'ensemble du bloc production restauration.

Entretien : le local est équipé d'un sol avec formes de pentes **et caniveau de sol à fente en inox (à valider selon étude)**. Les matériaux et matériels sont choisis pour leur durabilité et facilité d'entretien et leur compatibilité avec la garantie d'une bonne hygiène alimentaire.

UF :	B1 : RESTAURATION SCOLAIRE	B1.3
Local :	SALLE À MANGER ÉLÉMENTAIRE	

Organisation & activité :	Salle destinée au repas des enfants d'élémentaire et des commenseaux adultes, alimenté par self-service sur la base de 2,5 service.
Implantation:	RDC obligatoire - accès convives depuis ligne de self-service B1.2, dépose plateaux sur laverie B1.12. Sortie convives direct vers extérieur.

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	140 m ²	Nombre d'accès :	Accès depuis et vers B1.1, B1.2, B1.12 et direct sur extérieur
Capacité :	100 pl.	Gabarit d'accès :	Ext/int. : 1,60 m mini. Porte double 180° à hublot
Hauteur libre :	2,80 m mini.	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur. Protection renforcée contre les risques d'intrusion extérieure
Charges admissibles :	400 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Antidérapant, adapté hygiène alimentaire - U4 P3 E2 C2	Éclairage naturel :	Obligatoire FLJ moyen ≥ 1,5 %
Murs :	Spécial hygiène alimentaire – faïence sur points d'eau	Protection solaire :	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Spécial hygiène alimentaire + correction acoustique	Occultation :	VR ou BSO avec blocage automatique en fin de course
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	19 °C mini - programmable	Intensité moyenne :	200 lux - FU ≥ 0,6
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an.	Appoint :	Éclairage d'ambiance
Apport air neuf :	Mini : 15 m ³ /h/occupant	Sécurité :	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage :	Regroupées sur accès 3 à 4 zones Bouton arrêt forcé éclairage

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	1 point(s) sur fontaine réfrigérée
PC usage spécifique :	Selon équipements fixes	Eau chaude :	
Prise RJ 45 info :		Évacuations :	Sur équipements et sur réseaux séparatifs + siphons de sol
Prise RJ 45. tel :	1 > sur support mural	Gaz :	
Prise cable. video :		Air comprimé :	
Autres prises :	Selon équipement	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction :	VMC double flux, soufflage sur bouche auto réglable	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- 1 fontaine à eau réfrigérée
- **Zone de desserte des plateaux :** 1 glissière à plateaux en tube 4 ml double hauteur en zone. Pont de tri 3 poubelles mobiles. 1 Étagère passe plats.

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- Mobilier : tables de 4 places (carrées) ou 6 places (rectangulaires) et chaises pour 100 couverts.
- Bacs à verres, bacs à couverts.
- Poubelles mobiles.
- Chariots de dessertes.

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Organisation et flux : agencement et organisation permettant d'optimiser la gestion des flux.

Fluides et énergie : la distribution en fluide et électricité doit correspondre aux besoins de l'équipement de cuisine en prévoyant une réserve de 10 % pour raccordement ultérieur de nouveaux équipements.

Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

Eau froide : mise en place anti-calcaire écologique préventif et curatif sur arrivée générale EF (AQUABION)

Entretien : le local est équipé d'un sol avec formes de pentes et **siphon de sol inox avec panier de récupération 0,2 x 0,2 m pour 10 m²**. Les matériaux et matériels sont choisis pour leur durabilité et facilité d'entretien et leur compatibilité avec la garantie d'une bonne hygiène alimentaire.

UF :	B1 : RESTAURATION SCOLAIRE	B1.4
Local :	ACCÈS ÉLÈVES "maternelle"	

Organisation & activité :	Sas d'accès au restaurant scolaire. Le lavage des mains est effectuée au niveau d'un bloc sanitaire
Implantation:	RDC obligatoire - Accès direct en intérieure depuis l'UF A4 Contiguïté d'un bloc sanitaire enfants SAN 1. Commande l'accès à la salle à manger B1.5

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	15 m²	Nombre d'accès :	Accès direct extérieur Accès sur circulation de desserte UF A4 1 accès vers B1.5 et SAN 1
Capacité :		Gabarit d'accès :	Ext/int. : 1,60 m mini. Porte double 180° à hublot
Hauteur libre :	2,80 m mini	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur. Protection renforcée contre les risques d'intrusion extérieure
Charges admissibles :	400 kg/m²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Antidérapant, adapté hygiène alimentaire - U4 P3 E2 C2	Éclairage naturel :	Conseillé mais non obligatoire
Murs :	Spécial hygiène alimentaire – lessivable toute hauteur – protection des angles faïence sur points d'eau	Protection solaire	
Plafond :	Spécial hygiène alimentaire + correction acoustique	Occultation	Protection anti-effraction si éclairage naturel retenu
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	19 °C mini - programmable	Intensité moyenne	150 lux
Température été :	Non contrôlée	Appoint	
		Sécurité	Éclairage de secours et balisage lumineux par LED
Apport air neuf :	Mini : 1 volume/h	Gestion de l'éclairage	Détection + compartimentage en cohérence avec les espaces adjacents
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 $0,4 \leq Tr \leq 0,8$		

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m²	Eau froide :	
PC usage spécifique :	2 PC > comptage"	Eau chaude :	
Prise RJ 45 info	1 > comptage"	Évacuations :	
Prise RJ 45. tel		Gaz :	
Prise cable. video		Air comprimé :	
Autres prises:		Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Conforme aux objectifs de performance énergétique	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur
Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier
- Poste de contrôle et de comptage.
Équipements particuliers / contraintes spécifiques
Flux : Gestion des flux et de l'attente. Une double file d'attente devra pouvoir être organisée. Sécurité : les circulations bénéficient d'un éclairage et d'un balisage de secours respectant les règles de sécurité en vigueur et son équipée de portes de recoupement coupe-feu à double vantail et crémone. Toutes les issues de secours donnant sur l'extérieur sont équipées de barres anti-panique. Entretien : la nature des revêtements de sols et des murs sera particulièrement adaptée aux conditions d'usage et d'entretien des circulations (fréquence des passages, chocs, frottements...).
Le local est équipé d'un sol avec formes de pentes et siphon de sol inox avec panier de récupération 0,2 x 0,2 m pour 10 m² . Les matériaux et matériels sont choisis pour leur durabilité et facilité d'entretien.

UF :	B1 : RESTAURATION SCOLAIRE	B1.5
Local :	SALLE À MANGER MATERNELLE	

Organisation & activité :	Salle destinée au repas des enfants de maternelle. Service à la table sur la base de 2 services
Implantation:	RDC obligatoire - accès et sortie des convives depuis B1.4. Service à la table, débarrasage et redressage des tables depuis l'office de distribution maternelle B1.11

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	130 m²	Nombre d'accès :	Accès depuis et vers B1.1, B1.11,
Capacité :	80 pl.	Gabarit d'accès :	Ext/int. : 1,60 m mini. Porte double 180° à hublot
Hauteur libre :	2,80 m mini.	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur. Protection renforcée contre les risques d'intrusion extérieure
Charges admissibles :	400 kg/m²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Antidérapant, adapté hygiène alimentaire - U4 P3 E2 C2	Éclairage naturel :	Obligatoire FLJ moyen ≥ 1,5 %
Murs :	Spécial hygiène alimentaire – faïence sur points d'eau	Protection solaire	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Spécial hygiène alimentaire + correction acoustique	Occultation	VR ou BSO avec blocage automatique en fin de course
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	19 °C mini - programmable	Intensité moyenne	200 lux - FU ≥ 0,6
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an.	Appoint	Éclairage d'ambiance
Apport air neuf :	Mini : 15 m³/h/occupant	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage	Regroupées sur accès 3 à 4 zones Bouton arrêt forcé éclairage

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m²	Eau froide :	1 point(s) sur fontaine réfrigérée
PC usage spécifique :	Selon équipements fixes	Eau chaude :	
Prise RJ 45 info		Évacuations :	Sur équipements et sur réseaux séparatifs + siphons de sol
Prise RJ 45. tel	1 > sur support mural	Gaz :	
Prise câble. video		Air comprimé :	
Autres prises:	Selon équipement	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	VMC double flux, soufflage sur bouche auto réglable	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- 1 fontaine à eau réfrigérée

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- Mobilier : tables de 6 à 8 places rondes et chaises pour 80 couverts, tailles adaptées aux différentes sections.
- Bacs à verres, bacs à couverts,
- Poubelles mobiles.
- Chariots de dessertes.

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Organisation et flux : agencement et organisation permettant d'optimiser la gestion des flux.

Fluides et énergie : la distribution en fluide et électricité doit correspondre aux besoins de l'équipement de cuisine en prévoyant une réserve de 10 % pour raccordement ultérieur de nouveaux équipements.

Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

Eau froide : mise en place anti-calcaire écologique préventif et curatif sur arrivée générale EF (AQUABION)

Entretien : le local est équipé d'un sol avec formes de pentes et **siphon de sol inox avec panier de récupération 0,2 x 0,2 m pour 10 m²**. Les matériaux et matériels sont choisis pour leur durabilité et facilité d'entretien et leur compatibilité avec la garantie d'une bonne hygiène alimentaire.

UF :	B1 : RESTAURATION SCOLAIRE	B1.6
Local :	LOCAL RÉCEPTION / BOX / RÉSERVE FROIDE	

Organisation & activité :	Réception, déchargement, décartonnage de gros, contrôle, enregistrement et manutention des marchandises et produits alimentaires. Inclus un box de travail et de réception pour l'agent chef. Stockage froid en armoires alimentaires froid positif et négatif.
Implantation:	RDC obligatoire - Placée dans la continuité de l'accès livraisons extérieur, des zones de stockage et de préparation, sous le contrôle visuel du box de réception.

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	20 m ² + surfaces de circulation à prendre sur SP.	Nombre d'accès :	1 accès extérieur sur aire de livraison Desserte principale des locaux de production
Capacité :	1 à 2 postes	Gabarit d'accès :	Ext / Int. : 1,60 m mini. Porte double 180 ° à hublot
Hauteur libre :	2,50 m mini.	Contrôle :	Accès ext commandé par clés. Alarme et protection renforcée contre les risques d'intrusion sur accès extérieurs directs.
Charges admissibles :	400 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Chape lisse peinture époxydique plinthes à gorges arrondies	Éclairage naturel :	Conseillé mais non obligatoire
Murs :	Spécial hygiène alimentaire – lessivable toute hauteur – protection des angles. Faïence sur point d'eau	Protection solaire	
Plafond :	Lavable – pas de faux plafond	Occultation	Protection anti-effraction si éclairage naturel retenu
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	19 °C maxi - programmable	Intensité moyenne	300 Lux
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an.	Appoint	500 lux sur poste de travail info.
Apport air neuf :	Cf : règlement sanitaire dép.	Sécurité	Éclairage de secours et balisage lumineux par LED
Acoustique :		Gestion de l'éclairage	Détection + 2 points de commande - 2 zones (réception et box de travail info)

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T étanche pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	1 point(s) sur lave mains
PC usage spécifique :	4 PC 10/16 A > box	Eau chaude :	
Prise RJ 45 info	1 > box	Évacuations :	Sur réseau séparatif + bac de décantation - caniveau de sol à fentes
Prise RJ 45. tel	1 > box	Gaz :	
Prise cable. video	Vidéophonie + Badge / VIGIK	Air comprimé :	
Autres prises:	Commandes gaches électromagnétique porte d'accès principale	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Conforme aux objectifs de performance énergétique	Chauffage :	Régulation par thermostat et programmation + Sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- Réception : 1 table adossée (1,4 x 0,7 m), 1 lave mains sans trop plein à commande non manuelle, 1 désinsectiseur
- Armoires alimentaires froid positif ventilé + 1 froid négatif (1,3 x 0,8 x 2,1 m) - **selon besoins production 400 repas/j**

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- Box : tablette et poste informatique + meuble étagères ouvertes
- Chariots pour charges lourdes, roule bac

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Organisation et flux : Directement accessible depuis aire de livraison. Optimisation de la gestion des flux et des conditions de manutention (chariots, transpalettes...). Aménagement d'un box de réception vitré.

Entretien : le local est équipé d'un sol avec formes de pentes **et caniveau de sol à fente**

Eau froide : mise en place anti-calcaire écologique préventif et curatif sur arrivée générale EF (AQUABION)

Eau chaude : production ECS centralisée pour l'ensemble du bloc production restauration.

Courant faible : alarme et contrôle des températures armoires frigorifiques avec report des enregistrements sur bureau restauration (B1.4.transpalettes).

UF :	B1 : RESTAURATION SCOLAIRE	B1.7
Local :	RÉSERVE NEUTRE - menu de secours	

Organisation & activité :	Stockage des produits alimentaires à température ambiante + menu de secours Organisation compartimentée obligatoire en armoires alimentaires épicerie,
Implantation:	RDC obligatoire - placés dans la continuité de la zone de réception et des locaux de préparation.

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	10 m²	Nombre d'accès :	1 accès circulation de desserte
Capacité :		Gabarit d'accès :	Int. : 1,60 m mini. Porte double 180 ° à hublot
Hauteur libre :	2,50 m mini	Contrôle :	
Charges admissibles :	400 kg/m²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Antidérapant, adapté hygiène alimentaire - U4 P4s E3 C2	Éclairage naturel :	Conseillé mais non obligatoire
Murs :	Spécial hygiène alimentaire – lessivable toute hauteur – protection des angles	Protection solaire	
Plafond :	Spécial hygiène cuisine + correction acoustique	Occultation	Protection anti-effraction si éclairage naturel retenu
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	16 °C mini – programmable	Intensité moyenne	150 lux
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint	
Apport air neuf :	Cf : règlement sanitaire dép.	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage	Détection + compartimentage en cohérence avec les espaces adjacents

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T étanche pour entretien tous les 10 m²	Eau froide :	
PC usage spécifique :		Eau chaude :	
Prise RJ 45 info		Évacuations :	Siphons de sol
Prise RJ 45. tel		Gaz :	
Prise cable. video		Air comprimé :	
Autres prises:	Alimentation directe si nécessaire selon équipement	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Conforme aux objectifs de performance énergétique	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- Armoires alimentaires stockage sec épicerie (0,6 x 0,5 x 1,8 m) - **selon besoins production 400 repas/j + menu de secours**

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

Organisation et flux : optimisation de la capacité de stockage et des conditions de manutention (chariots, transpalettes). **Aucun effet de seuil vers les zones adjacentes**

Entretien : le local est équipé d'un sol avec formes de pentes et **siphon de sol inox avec panier de récupération 0,2 x 0,2 m pour 10 m²**. Les matériaux et matériels sont choisis pour leur durabilité et facilité d'entretien.

UF :	B1 : RESTAURATION SCOLAIRE	B1.8
Local :	LOCAL ENTRETIEN CUISINE	

Organisation & activité :	Local de stockage du matériel et des produits d'entretiens équipé d'une prise d'eau.
Implantation:	RDC obligatoire - placé en position centrale dans l'organisation de la zone de production

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	10 m ²	Nombre d'accès :	Accès sur circulation de desserte
Capacité :		Gabarit d'accès :	Int : 0,90 m mini.
Hauteur libre :	2,50 m mini.	Contrôle :	Accès commandé par clés
Charges admissibles :	400 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Antidérapant, adapté hygiène alimentaire - U4 P4s E3 C2	Éclairage naturel :	Conseillé mais non obligatoire
Murs :	Spécial hygiène alimentaire – protection des angles hydrofuge toute hauteur faïence sur points d'eau	Protection solaire	
Plafond :	compatible pièces humides	Occultation	Protection anti-effraction si éclairage naturel retenu
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	16 °C maxi – programmable	Intensité moyenne	150 lux
Température été :	Non contrôlé	Appoint	
Apport air neuf :	Mini : 1 volume heure	Sécurité	
Acoustique :		Gestion de l'éclairage	1 point de commande + minuterie

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T étanche pour entretien	Eau froide :	3 point(s) : puisage, centrale d'hygiène, autolaveuse
PC usage spécifique :	1 PC pour rechargement autolaveuse	Eau chaude :	1 point(s) puisage
Prise RJ 45 info		Évacuations :	Sur équipements et sur réseaux séparatifs + siphons de sol
Prise RJ 45. tel		Gaz :	
Prise câble. video		Air comprimé :	
Autres prises:	Alimentation directe selon équipement	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Conforme aux objectifs de performance énergétique	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur	
<ul style="list-style-type: none"> - 5 ml de rayonnages galvanisés - 1 point alimenté eau chaude et froide sur vidoir - 1 point d'eau froide en attente pour rechargement autolaveuse. - 1 centrale d'hygiène et de désinfection 	
Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier	
<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et produits d'entretien. - Possibilité autolaveuse. 	
Équipements particuliers / contraintes spécifiques	
<u>Organisation et flux</u> : optimisation de la capacité de stockage et des conditions de manutention (chariots, transpalettes). <u>Eau froide</u> : mise en place anti-calcaire écologique préventif et curatif sur arrivée générale EF (AQUABION). <u>Eau chaude</u> : production ECS centralisée pour l'ensemble du bloc production restauration. <u>Entretien</u> : le local est équipé d'un sol avec formes de pentes et un siphon de sol inox avec panier de récupération 0,2 x 0,2 m. <u>Sécurité</u> : local à risque traité en conformité avec la réglementation de sécurité incendie ERP. <u>Ergonomie</u> : étude pour hauteur ergonomique du point de puisage et vidoir.	

UF :	B1 : RESTAURATION SCOLAIRE	B1.9
Local :	LOCAL PRÉPARATION FROIDE	

Organisation & activité :	Local sectorisé destiné à l'ouverture des produits sous conserves ou sous emballages appertisés et au dressage des entrées et des desserts. 2 postes de travail préparation primaire et dressage froid
Implantation:	RDC obligatoire - placés dans la continuité de la zone de stockage et de l'espace self-service (B1.2) et office maternelle (B1.11)

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	15 m ²	Nombre d'accès :	2 accès circuit propre et sale. 1 accès sur B1.2 , B1.10, B1.11
Capacité :	2 postes de travail		
Hauteur libre :	2,50 m mini.	Gabarit d'accès :	Int. : 1,60 m mini. Porte double 180 ° à hublot
Charges admissibles :	400 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Antidérapant, adapté hygiène alimentaire - U4 P4s E3 C2	Éclairage naturel :	Obligatoire FLJ moyen ≥ 1,5 % Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Murs :	Spécial hygiène alimentaire – Panneaux isothermes – protection des angles faïence sur points d'eau		
Plafond :	Spécial hygiène cuisine – panneaux isothermes	Occultation	Protection anti-effraction
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	10 °C mini - 13 °C maxi -	Intensité moyenne Appoint Sécurité	300 lux. FU ≥ 0,6 500 lux sur postes de travail.
Température été :	température et hygrométrie contrôlée et stable		
Apport air neuf :	Cf : règlement sanitaire dép.	Gestion de l'éclairage	Regroupées sur accès 2 zones Bouton arrêt forcé éclairage
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8		

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T étanche pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	Selon équipement
PC usage spécifique :	2 PC 10/16 A > par poste W	Eau chaude :	Selon équipement
Prise RJ 45 info		Évacuations :	Sur équipements et sur réseaux séparatifs + bac de décantation + caniveau de sol à fente
Prise RJ 45. tel		Gaz :	
Prise cable. video		Air comprimé :	
Autres prises:	Alimentation directe selon équipement	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Climatisation à air neuf traité	Chauffage :	Climatisation à air neuf traité

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- 1 armoire électrique de stérilisation des couteaux,
- 2 tables de préparation, 1 armoire a chariot positive 700 litres.1 chariot du chef
- 1 centrale d'hygiène et de désinfection
- 1 lave mains sans trop plein à commande non manuelle

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- Poubelles mobiles
- Échelles de service 20 niveaux

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Organisation et flux : agencement et organisation permettant d'optimiser la gestion des flux.

Fluides et énergie : la distribution en fluide et électricité doit correspondre aux besoins de l'équipement de cuisine en prévoyant une réserve de 10 % pour raccordement ultérieur de nouveaux équipements.

Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

Eau froide : mise en place anti-calcaire écologique préventif et curatif sur arrivée générale EF (AQUABION).

Eau chaude : production ECS centralisée pour l'ensemble du bloc production restauration.

Entretien : le local est équipé d'un sol avec formes de pentes **et caniveau de sol à fente en inox (à valider selon étude)**. Les matériaux et matériels sont choisis pour leur durabilité et facilité d'entretien et leur compatibilité avec la garantie d'une bonne hygiène alimentaire.

UF :	B1 : RESTAURATION SCOLAIRE	B1.10
Local :	LOCAL DE REMISE EN T°	

Organisation & activité :	Mise en température et dressage des plats chauds livrés en liaison froide, zone fritures et steackerie pour préparations chaudes complémentaires réalisées sur place.
Implantation:	RDC obligatoire - placés dans la continuité de la zone de stockage et de l'espace self-service (B1.2) et office maternelle (B1.11). Communication directe avec laverie-plonge à batterie (B1.12)

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	25 m ²	Nombre d'accès :	2 accès circuit propre et sale. Accès sur B1.2, B1.8, B1.11, B1.12
Capacité :	2 postes de travail	Gabarit d'accès :	Int. : 1,60 m mini. Porte double 180 ° à hublot
Hauteur libre :	2,50 m mini.	Contrôle :	
Charges admissibles :	400 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Antidérapant, adapté hygiène alimentaire - U4 P4s E3 C2	Éclairage naturel :	Obligatoire FLJ moyen ≥ 1,5 %
Murs :	Spécial hygiène alimentaire – lessivable toute hauteur – protection des angles faïence sur points d'eau	Protection solaire :	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Spécial hygiène cuisine + correction acoustique	Occultation :	Protection anti-effraction
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	16 °C mini – programmable	Intensité moyenne :	300 lux. FU ≥ 0,6
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint :	500 lux sur postes de travail.
Apport air neuf :	Cf : règlement sanitaire dép.	Sécurité :	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage :	Regroupées sur accès 2 zones Bouton arrêt forcé éclairage

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T étanche pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	Selon équipement
PC usage spécifique :	2 PC 10/16 A > par poste W	Eau chaude :	Selon équipement
Prise RJ 45 info :		Évacuations :	Sur équipements et sur réseaux séparatifs + bac de décantation + caniveau de sol à fente
Prise RJ 45. tel :		Gaz :	Selon équipement
Autres prises :	Alimentation directe selon équipement	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction :	Ventilation statique permanente + Hotte	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- Tables mobiles inox + étagères (2,0 x 0,6 m), 2 feux nus induction ou vitro (0,8 x 0,73 x 0,9 m / P : 8 kW)
- 1 meuble friteuse 2 bacs de 15 l (1,0 x 0,9 m / P : 30 kW).
- 4 Fours mixtes de remise en température 12 niveaux GN 2.1 (0,95 x 0,90 x 2,0 m / P : 20/25 kW/four)
- Hotte d'extraction au-dessus de tous les postes de cuisson et fours.
- 1 lave mains sans trop plein à commande non manuelle,
- 1 chariot chauffant (alimentation PC 32 A + T). 1 support de sac poubelle mobile. Échelles 20 niveaux

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- Poubelles mobiles. Échelles de service 20 niveaux. Support de rouleau papier

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Organisation et flux : agencement et organisation permettant d'optimiser la gestion des flux.

Fluides et énergie : la distribution en fluide et électricité doit correspondre aux besoins de l'équipement de cuisine en prévoyant une réserve de 10 % pour raccordement ultérieur de nouveaux équipements.

Ventilation : moduler la CTA de compensation en fonction de l'hygrométrie et température ambiante au niveau des postes de cuisson ou de remise en température, récupération énergétique sur l'extraction.

Eau froide : mise en place anti-calcaire écologique préventif et curatif sur arrivée générale EF (AQUABION).

Eau chaude : production ECS centralisée pour l'ensemble du bloc production restauration.

Entretien : le local est équipé d'un sol avec formes de pentes **et caniveau de sol à fente en inox (à valider selon étude)**. Les matériaux et matériels sont choisis pour leur durabilité et facilité d'entretien et leur compatibilité avec la garantie d'une bonne hygiène alimentaire.

UF :	B1 : RESTAURATION SCOLAIRE	B1.11
Local :	OFFICE DISTRIBUTION MATERNELLE	

Organisation & activité :	Office de distribution et desserte sale.
Implantation:	RDC obligatoire - placés dans la continuité des locaux de préparation (B1.9 et B1.10), de la laverie (B1.12) et de la salle à manger maternelle (B1.5)

Conception architecturale

Usage	Accès
Surface : 15 m ²	Nombre d'accès : 2 accès circuit propre et sale. Accès sur B1.5, B1.9, B1.10, B1.12
Capacité : 2 postes de travail	Gabarit d'accès : Int. : 1,60 m mini. Porte double 180 ° à hublot
Hauteur libre : 2,50 m mini.	Contrôle :
Charges admissibles : 400 kg/m ²	
Revêtements	Éclairage
Sol : Antidérapant, adapté hygiène alimentaire - U4 P4s E3 C2	Éclairage naturel : Obligatoire FLJ moyen ≥ 1,5 %
Murs : Spécial hygiène alimentaire – lessivable toute hauteur – protection des angles faïence sur points d'eau	Protection solaire : Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond : Spécial hygiène cuisine + correction acoustique	Occultation : Protection anti-effraction
Confort	Éclairage artificiel : Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver : 16 °C mini – programmable	Intensité moyenne : 300 lux. FU ≥ 0,6
Température été : T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint : 500 lux sur postes de travail.
Apport air neuf : Cf : règlement sanitaire dép.	Sécurité :
Acoustique : Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage : Regroupées sur accès 2 zones Bouton arrêt forcé éclairage

Conception technique

Connectique	Fluides
PC usage général : 1 PC 10/16 A + T étanche pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide : Selon équipement
PC usage spécifique : 2 PC 10/16 A > par poste W	Eau chaude : Selon équipement
Prise RJ 45 info	Évacuations : Sur équipements et sur réseaux séparatifs + bac de décantation + caniveau de sol à fente
Prise RJ 45. tel	Gaz : Selon équipement
Autres prises : Alimentation directe selon équipement	Autres :
Traitement d'air	
Ventilation et extraction : Ventilation statique permanente + Hotte	Chauffage : Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- 1 chariot chauffant (1,30 x 0,65 m), 1 chariot réfrigéré (neutre / 1,30 x 0,65 m), 2 chariots de service.
- 1 table inox adossée + étagères (1,50 x 0,6 m)
- 1 lave mains à commande fémorale, 1 support de sac poubelle mobile,
- Rayonnage de stockage de la vaisselle propre.

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- Poubelles mobiles. Échelles de service 20 niveaux. Support de rouleau papier

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Organisation et flux : agencement et organisation permettant d'optimiser la gestion des flux.

Fluides et énergie : la distribution en fluide et électricité doit correspondre aux besoins de l'équipement de cuisine en prévoyant une réserve de 10 % pour raccordement ultérieur de nouveaux équipements.

Eau froide : mise en place anti-calcaire écologique préventif et curatif sur arrivée générale EF (AQUABION).

Eau chaude : production ECS centralisée pour l'ensemble du bloc production restauration.

Entretien : le local est équipé d'un sol avec formes de pentes et **un siphon de sol inox avec panier de récupération 0,2 x 0,2 m.**

UF :	B1 : RESTAURATION SCOLAIRE	B1.12
Local :	LOCAL LAVERIE / PLONGE A BATTERIE	

Organisation & activité :	Lavage et séchage et stockage de la batterie et de la platerie de cuisine. Lavage et séchage et stockage de la vaisselle de service.
Implantation:	RDC obligatoire - placé en tête du circuit sale depuis la zone de production (B1.9 et B.10), la zone de service (B1.2 et B1.11) et la salle à manger (B1.3) et vers le local déchets (B1.13).

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	40 m ²	Nombre d'accès :	2 accès sur circuit sale Dépose plateaux sur B1.3
Capacité :	2 à 3 postes de travail	Gabarit d'accès :	Int : 1,20 m mini. Porte double 180 ° à hublots
Hauteur libre :	2,50 m mini.	Contrôle :	
Charges admissibles :	400 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Antidérapant, adapté hygiène alimentaire - U4 P4s E3 C2	Éclairage naturel :	Obligatoire FLJ moyen ≥ 1,5 %
Murs :	Spécial hygiène alimentaire – protection des angles hydrofuge toute hauteur faïence sur points d'eau	Protection solaire :	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Spécial hygiène cuisine + correction acoustique	Occultation :	Protection anti-effraction
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	16 °C mini – programmable	Intensité moyenne :	300 lux. FU ≥ 0,6
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint :	500 lux sur postes de travail.
Apport air neuf :	Cf : règlement sanitaire dép.	Sécurité :	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage :	Regroupées sur accès 2 zones Bouton arrêt forcé éclairage

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T étanche pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	Selon équipement
PC usage spécifique :		Eau chaude :	Selon équipement
Prise RJ 45 info :		Évacuations :	Sur équipements et sur réseaux séparatifs + bac de décantation + caniveau de sol à fente
Autres prises :	Alimentation directe selon équipement	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction :	Ventilation statique permanente + Extraction sous hotte au-dessus de la laverie	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- **Plonge** : 2 bacs grande profondeur (0,40 mini)+ double égouttoir, support à raclette, rayonnage clayette polymère,
- **Laverie** : lave vaisselle à avancement automatique (pompe à chaleur) : 1 table d'entrée machine, 1 tunnel de lavage et séchage, 1 table sortie machine, 1 hotte d'extraction, 1 plonge 1 bac à douchette pour détrempage, 1 support à raclette, étagères inox. 3 chariots de stockage à assiettes à niveau constant.
- 1 poste de nettoyage et désinfection, 1 lave mains sans trop plein à commande non manuelle

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

chariot porte-plaques. Poubelles mobiles. Support de rouleau papier. Chariots et échelles mobiles de stockage vaisselle et platerie.

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Organisation et flux : agencement et organisation permettant d'optimiser la gestion des flux.

Fluides et énergie : la distribution en fluide et électricité doit correspondre aux besoins de l'équipement de cuisine en prévoyant une réserve de 10 % pour raccordement ultérieur de nouveaux équipements.

Ventilation : moduler la CTA de compensation en fonction de l'hygrométrie et température ambiante au niveau des postes de lavage, récupération énergétique sur l'extraction.

Eau froide : mise en place anti-calcaire écologique préventif et curatif sur arrivée générale EF (AQUABION).

Eau chaude : production ECS centralisée pour l'ensemble du bloc production restauration.

Entretien : le local est équipé d'un sol avec formes de pentes **et caniveau de sol à fente en inox (à valider selon étude)**. Les matériaux et matériels sont choisis pour leur durabilité et facilité d'entretien et leur compatibilité avec la garantie d'une bonne hygiène alimentaire.

UF :	B1 : RESTAURATION SCOLAIRE	B1.13
Local :	LOCAL DÉCHETS	

Organisation & activité :	Local destiné au stockage des déchets et emballage de la restauration scolaire et déchets d'activités du pôle petite enfance avant leur enlèvement. Ce type de local nécessite des dispositions particulières pour les déchets organiques qui doivent être maintenus à une température de 10/13 °C.
Implantation:	RDC obligatoire, placée à l'extrémité du circuit sale et ouvrant sur l'extérieur pour enlèvement des déchets.

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	10 m²	Nombre d'accès :	1 accès sur circulation circuit sale, 1 accès sur extérieur
Capacité :		Gabarit d'accès :	Ext. / Int : 1,60 m mini.
Hauteur libre :	2,50 m mini.	Contrôle :	Accès commandé à clef. Alarme et protection renforcée contre les risques d'intrusion sur accès extérieur.
Charges admissibles :	400 kg/m²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Chape lisse peinture époxydique plinthes à gorges arrondies	Éclairage naturel :	Aveugle
Murs :	Spécial hygiène alimentaire – protection des angles hydrofuge toute hauteur faïence sur points d'eau	Protection solaire	
Plafond :	Spécial hygiène cuisine	Occultation	
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	Hors gel	Intensité moyenne	150 lux
Température été :	Containers déchets organique 10/13 °C maxi	Appoint	
Apport air neuf :	Cf : règlement sanitaire dép.	Sécurité	
Acoustique :		Gestion de l'éclairage	1 point de commande + minuterie

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T étanche pour entretien tous les 10 m²	Eau froide :	2 point(s) : puisage, centrale d'hygiène,
PC usage spécifique :		Eau chaude :	1 point(s) puisage
Prise RJ 45 info		Évacuations :	Sur réseau séparatif – siphons de sol
Prise RJ 45. tel		Gaz :	
Prise câble. video		Air comprimé :	
Autres prises:	Alimentation directe container réfrigéré, compacteur, centrale d'hygiène	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Conforme aux objectifs de performance énergétique	Chauffage :	Pas de chauffage

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- Containers réfrigérés pour déchets organiques.
- 1 point alimenté eau chaude et froide sur vidoir.
- 1 compacteur à déchets.
- 1 centrale d'hygiène.

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- Containers de stockage compatibles réglementation locale et adaptés au tri-sélectif.

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Organisation et flux : optimisation de la capacité de stockage et des conditions de manutention et d'évacuation sur l'extérieur

Eau froide : mise en place anti-calcaire écologique préventif et curatif sur arrivée générale EF (AQUABION).

Eau chaude : production ECS centralisée pour l'ensemble du bloc production restauration.

Entretien : le local est équipé d'un sol avec formes de pentes et **un siphon de sol inox avec panier de récupération 0,2 x 0,2 m.**

Sécurité : local à risque traité en conformité avec la réglementation de sécurité incendie ERP.

Ergonomie : étude pour hauteur ergonomique du point de puisage et vidoir.

UF :	B2 : SERVICES GÉNÉRAUX	B2.1
Local :	VESTIAIRE - DOUCHES DES AGENTS	

Organisation & activité :	Vestiaires et douches réservés au personnel de service y compris ATSEM. On distinguera un bloc destiné aux hommes et 1 bloc destiné aux femmes. Le vestiaire constitue un passage obligatoire avant l'accès aux locaux de production de la restauration scolaire (UF B1)
Implantation:	RDC obligatoire - placée dans la continuité de l'accès du personnel et vers la production restauration scolaire (UF B1)

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	24 m² à ventilé selon capacité des blocs	Nombre d'accès :	Accès sur circulation de desserte
Capacité :	16 personnes 30 % hommes / 70 % femmes	Gabarit d'accès :	Int : 0,90 m mini
Hauteur libre :	2,50 m mini.	Contrôle :	Accès commandé par clés.
Charges admissibles :	250 kg/m²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Antidérapant type R 11 U4 P3 E3 C3	Éclairage naturel :	Conseillé mais non obligatoire
Murs :	Compatible pièces humides Protection des angles hydrofuge toute hauteur faïence sur points d'eau	Protection solaire	
Plafond :	Compatible pièces humides avec correction acoustique	Occultation	Vitrage dépolis préservant l'intimité des espaces si éclairage naturel retenu + protections anti-effraction
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Intensité moyenne	200 Lux
Température été :	Non contrôlé	Appoint	Sur lavabos
Apport air neuf :	30 m³/h + 15 m³/h/équipement	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 $0,4 \leq Tr \leq 0,8$	Gestion de l'éclairage	Détection 1 point de commande + 1 zone par sous-local

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T étanche pour entretien tous les 10 m²	Eau froide :	2 point(s) sur équipements/bloc
PC usage spécifique :		Eau chaude :	2 point(s) sur équipements/bloc
Prise RJ 45 info		Évacuations :	Sur équipements et sur réseaux séparatifs + siphons de sol
Prise RJ 45. tel		Gaz :	
Prise cable. video		Air comprimé :	
Autres prises:		Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	ventilation statique permanente	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur
- Armoires vestiaires « type industries salissantes » + bancs selon capacité de chaque bloc. - 1 lavabo sans trop plein, 1 cabine douche, / bloc - 1 glace, 1 distributeur essuie mains, 1 distributeur à savon / bloc
Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier
Équipements particuliers / contraintes spécifiques
<u>Accessibilité</u> : un équipement complet, cabine WC + lavabo doit être accessible aux personnes handicapées. <u>Ventilation</u> : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction. <u>Eau froide</u> : mise en place anti-calcaire écologique préventif et curatif sur arrivée générale EF (AQUABION). <u>Eau chaude</u> : production ECS centralisée pour l'ensemble du bloc production restauration. <u>Entretien</u> : le local est équipé d'un sol avec formes de pentes et un siphon de sol inox avec panier de récupération 0,2 x 0,2 m par sous-local.

UF :	B2 : SERVICES GÉNÉRAUX	B2.2
Local :	ESPACE CONVIVIALITÉ / TISANERIE	

Organisation & activité :	Tisanerie permettant la préparation de collations froide ou chaude ouverte à tous les personnel de service
Implantation:	RDC obligatoire - placée en zone accès et locaux du personnel, en proximité immédiate des vestiaires (B2.1) et des sanitaires du personnel (SAN 2).

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	12 m ²	Nombre d'accès :	1 accès depuis circulation de desserte.
Capacité :		Gabarit d'accès :	Int : 0,90 mini
Hauteur libre :	2,50 m maxi.	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur. Hublots de contrôle
Charges admissibles :	250 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Compatible pièce humide U3 P2 E2 C2	Éclairage naturel :	Conseillé mais non obligatoire
Murs :	Finition soignée, lessivable, compatible pièce humide + hydrofuge toute hauteur. Faïence sur points d'eau	Protection solaire	
Plafond :	Finition soignée, lessivable, compatible pièce humide	Occultation	Protections anti-effraction si éclairage naturel retenu
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Intensité moyenne	200 lux
Température été :	Non contrôlée	Appoint	500 lux sur plan tisanerie
		Sécurité	
Apport air neuf :	Mini : 30 m ³ /h/équipement	Gestion de l'éclairage	Détection
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8		1 point de commande - 2 zones

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	1 point sur évier
PC usage spécifique :	3 PC 10/16 A > plan tisanerie	Eau chaude :	1 point sur évier
Prise RJ 45 info	1 RJ 45	Évacuations :	Sur équipement et sur réseaux séparatifs + 1 siphon de sol
Prise RJ 45. tel		Gaz :	
Prise câble vidéo/audio		Air comprimé :	
Autres prises:	Sur cumulus	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Conforme aux objectifs de performance énergétique.	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- 1 plan de travail, 1 évier, rangement haut et bas.

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- 1 bouilloire, 1 micro-ondes, 1 frigo.
- 1 table 1,20 x 1,20 m – 6 chaises,

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Entretien : de manière à faciliter les opérations de nettoyage, le local est équipé d'un sol avec formes de pentes et **un siphon de sol inox avec panier de récupération 0,2 x 0,2 m.**

Éclairage : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion par GTC et extinction forcée.
Extinction forcée par détecteur de présence.

Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

UF :	B2 : SERVICES GÉNÉRAUX	B2.3
Local :	LAVERIE BUANDERIE	

Organisation & activité :	Local laverie buanderie – traitement du linge de service
Implantation:	RDC obligatoire - placée en zone accès et locaux du personnel

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	12 m ²	Nombre d'accès :	1 accès depuis circulation de desserte
Capacité :	1 poste de travail.	Gabarit d'accès :	Int : 1,60 mini
Hauteur libre :	2,50 m mini.	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur. Hublots de contrôle
Charges admissibles :	250 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Antidérapant type R 11 U4 P3 E3 C3	Éclairage naturel :	Obligatoire FLJ moyen ≥ 1,5 %
Murs :	Compatible pièces humides Protection des angles hydrofuge toute hauteur faïence sur points d'eau	Protection solaire	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Compatible pièces humides avec correction acoustique	Occultation	Protection anti-effraction
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	16 °C mini – programmable	Intensité moyenne	300 Lux ambiant - FU > 0,6
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint	
Apport air neuf :	Mini : 45 m ³ /h/équipement	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8	Gestion de l'éclairage	Détection 1 point de commande - 2 zones

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	2 PC 10/16 A étanche à 1,2 m du sol	Eau froide :	2 point(s) sur bac profond et attente pour lave linge
PC usage spécifique :	2 PC ampérage adapté > zone repassage	Eau chaude :	1 point(s) sur bac profond
Prise RJ 45 info		Évacuations :	Sur équipements et sur réseaux séparatifs + 1 siphon de sol
Prise RJ 45. tel		Gaz :	
Prise cable. video		Air comprimé :	
Autres prises:	Sur équipement machines	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Extraction renforcée des buées et extraction directe sur sèche linge.	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- 1 point d'eau froide et chaude sur bac profond + 1 alimentation en attente pour lave-linge.
- 10 ml de rayonnages de stockage en placards intégrés à portes coulissantes

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- 1 lave linge professionnel (P : 2 x 10 kW)
- 1 sèche linge professionnel. (P : 2 x 9 kW)
- Matériel de repassage : centrale vapeur + table ergonomique

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Eau froide : mise en place anti-calcaire écologique préventif et curatif sur arrivée générale EF (AQUABION)

Eau chaude : production ECS centralisée pour l'ensemble du bloc production restauration.

Éclairage : très basse luminance - LED - adressable sur GTC. Extinction forcée par détecteur de présence.

Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

Énergie : la consommation et la production de chaleur étant très importante (fonctionnement plus de 8h par jour), une attention particulière devra être apportée pour limiter la consommation électrique des appareils et récupérer les calories pour chauffer le bâtiment.

Ergonomie : une attention particulière sera portée à la hauteur et à la profondeur des machines et des bacs afin de prévenir des risques musculo-squelettique

Entretien : le local est équipé d'un sol avec formes de pentes et siphon de sol inox avec panier 0,2 x 0,2 m.

UF :	B2 : SERVICES GÉNÉRAUX	B2.4
Local :	STOCKAGE GÉNÉRAL PRODUITS D'ENTRETIEN	

Organisation & activité :	Local de stockage du matériel et des produits d'entretiens équipé d'une prise d'eau.
Implantation:	RDC obligatoire - placée en zone accès de livraison

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	10 m ²	Nombre d'accès :	Accès sur circulation de desserte
Capacité :		Gabarit d'accès :	Int : 1,60 m mini.
Hauteur libre :	2,50 m mini.	Contrôle :	Accès commandé par clés + bouton moleté à l'intérieur. Hublots de contrôle
Charges admissibles :	400 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Chape lisse peinture époxydique plinthes à gorges arrondies	Éclairage naturel :	Conseillé mais non obligatoire
Murs :	Compatible pièces humides Protection des angles hydrofuge toute hauteur faïence sur points d'eau	Protection solaire	
Plafond :	compatible pièces humides	Occultation	Protection anti-effraction si éclairage naturel retenu
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	14 °C mini – programmable	Intensité moyenne	150 lux
Température été :	Non contrôlé	Appoint	
		Sécurité	
Apport air neuf :	Mini : 1 volume heure	Gestion de l'éclairage	Détection
Acoustique :			1 point de commande - 1 zone

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T étanche pour entretien	Eau froide :	1 point(s) : puisage
PC usage spécifique :	1 PC pour rechargement autolaveuse	Eau chaude :	1 point(s) puisage
Prise RJ 45 info		Évacuations :	Sur équipements et sur réseaux séparatifs + siphons de sol
Prise RJ 45. tel		Gaz :	
Prise cable. video		Air comprimé :	
Autres prises:		Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Conforme aux objectifs de performance énergétique	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur	
- 25 ml de rayonnages galvanisés - 1 point alimenté eau chaude et froide sur vidoir	
Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier	
- Matériel et produits d'entretien.	
Équipements particuliers / contraintes spécifiques	
<u>Organisation et flux</u> : optimisation de la capacité de stockage et des conditions de manutention (chariots, transpalettes). <u>Eau froide</u> : mise en place anti-calcaire écologique préventif et curatif sur arrivée générale EF (AQUABION) <u>Eau chaude</u> : production ECS centralisée pour l'ensemble du bloc production restauration. <u>Entretien</u> : le local est équipé d'un sol avec formes de pentes et un siphon de sol inox avec panier de récupération 0,2 x 0,2 m. <u>Sécurité</u> : local à risque traité en conformité avec la réglementation de sécurité incendie ERP. <u>Ergonomie</u> : étude pour hauteur ergonomique du point de puisage et vidoir.	

UF :	B2 : SERVICES GÉNÉRAUX	B2.5
Local :	LOCAL DÉCHETS GÉNÉRAL	

Organisation & activité :	Local destiné au stockage des déchets d'activités du groupe scolaire avant leur enlèvement.
Implantation:	RDC obligatoire - placée en zone accès de livraison

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	10 m ²	Nombre d'accès :	Accès sur circulation de desserte 1 accès sur extérieur
Capacité :		Gabarit d'accès :	Ext. / Int : 1,60 m mini.
Hauteur libre :	2,50 m mini.	Contrôle :	Accès commandé à clef. Alarme et protection renforcée contre les risques d'intrusion sur accès extérieur.
Charges admissibles :	400 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Chape lisse peinture époxydique plinthes à gorges arrondies	Éclairage naturel :	Aveugle
Murs :	Spécial hygiène alimentaire – protection des angles hydrofuge toute hauteur faïence sur points d'eau	Protection solaire	
Plafond :	Spécial hygiène cuisine	Occultation	
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	Hors gel	Intensité moyenne	150 lux
Température été :	Non contrôlé	Appoint	
		Sécurité	
Apport air neuf :	Cf : règlement sanitaire dép.	Gestion de l'éclairage	1 point de commande + minuterie
Acoustique :			

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T étanche pour entretien tous les 10 m ²	Eau froide :	2 point(s) : puisage, point d'eau extérieur + commande hors gel
PC usage spécifique :		Eau chaude :	1 point(s) puisage
Prise RJ 45 info		Évacuations :	Sur réseau séparatif – siphons de sol
Prise RJ 45. tel		Gaz :	
Prise cable. video		Air comprimé :	
Autres prises:		Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:		Chauffage :	Pas de chauffage

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- 1 point alimenté eau chaude et froide sur vidoir.
- 1 point extérieur alimenté en eau froide sur aire de lavage et vidoirs pour entretien des containers + robinet de verrouillage hors gel.

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- Containers de stockage compatibles réglementation locale et adaptés au tri-sélectif.

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Organisation et flux : optimisation de la capacité de stockage et des conditions de manutention et d'évacuation sur l'extérieur

Eau froide : mise en place anti-calcaire écologique préventif et curatif sur arrivée générale EF (AQUABION).

Eau chaude : production ECS centralisée pour l'ensemble du bloc production restauration.

Entretien : le local est équipé d'un sol avec formes de pentes et **un siphon de sol inox avec panier de récupération 0,2 x 0,2 m.**

Sécurité : local à risque traité en conformité avec la réglementation de sécurité incendie ERP.

Ergonomie : étude pour hauteur ergonomique du point de puisage et vidoir.

UF :	B2 : SERVICES GÉNÉRAUX	SAN.2
Local :	SANITAIRES DU PERSONNEL	

Organisation & activité :	Bloc sanitaire accessible à l'ensemble des catégories de personnel du groupe scolaire. On distinguera une cabine femme, un cabine homme accessibles PMR précédés d'uns sas lavabos.
Implantation:	RDC obligatoire - placée en zone accès et locaux du personnel, en proximité immédiate des vestiaires (B2.1)

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	10 m ²	Nombre d'accès :	Accès sur circulation de desserte
Capacité :		Gabarit d'accès :	Int : 0,90 m mini
Hauteur libre :	2,50 m mini	Contrôle :	Accès commandé par clés + boutons molletés à l'intérieur des WC
Charges admissibles :	250 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Antidérapant type R 11 U4 P3 E3 C3	Éclairage naturel :	Conseillé mais non obligatoire
Murs :	Hydrofuge toute hauteur. Protection mécanique des murs. Faïence sur points d'eau	Protection solaire	
Plafond :	Compatible pièces humides avec correction acoustique	Occultation	Vitrage dépolis préservant l'intimité des espaces si éclairage naturel retenu + protections anti-effraction
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	19 °C mini – programmable	Intensité moyenne	200 lux.
Température été :	Non contrôlée	Appoint	Sur lavabo.
		Sécurité	
Apport air neuf :	30 m ³ /h + 15 m ³ /h/équipement	Gestion de l'éclairage	Détection + compartimentage en cohérence avec les espaces conçus
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003 0,4 ≤ Tr ≤ 0,8		

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 à 2 PC 10/16 A + T > entretien	Eau froide :	1 point(s) par équipement
PC usage spécifique :		Eau chaude :	1 point(s) temporisés bridés à 37 °C par lavabo
Prise RJ 45 info		Évacuations :	Sur équipements et sur réseaux séparatifs + 1 siphon de sol
Prise RJ 45. tel		Gaz :	
Prise câble vidéo/audio		Air comprimé :	
Autres prises:	Sur cumulus	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Conforme aux objectifs de performance énergétique	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- 1 cabine WC femme / 1 cabine WC homme accessibles PMR + 1 sas équipé d'un lavabo
- 1 glace, 1 porte-savon, 1 dérouleur essuie main /lavabo
- 1 dérouleur papier toilette / WC

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Entretien : de manière à faciliter les opérations de nettoyage, le local est équipé d'un sol avec formes de pentes et un siphon de sol inox avec panier de récupération 0,2 x 0,2 m.

Accessibilité : un équipement complet > lavabo doit être accessible aux personnes handicapées par bloc.

Éclairage : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion d'ensemble par GTC. Extinction forcée par détecteur de présence.

Ventilation : modulation forcée par détecteur de présence + récupération énergétique sur extraction.

Eau chaude : ECS autonome sur cumulus à production instantanée ou centralisé tous locaux de l'UF A1 selon projet

UF :	B1 : RESTAURATION SCOLAIRE	B2.6 B2.7
Local :	LOCAUX ENTRETIEN (à répartir) LOCAL RANGEMENT GROS MATÉRIEL MÉNAGE	

Organisation & activité :	Local de stockage du matériel et des produits d'entretiens équipé d'une prise d'eau.
Implantation:	Locaux à répartir par zone et niveau de bâtiment. Local B2.7 à implanter à RDC près de l'ascenseur si le groupe scolaire comprend 1 étage.

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	B2.6 : 2 x 5 m ² B2.7 : 10 m ²	Nombre d'accès :	Accès sur circulation de desserte
Capacité :		Gabarit d'accès :	Int : 0,90 m mini.
Hauteur libre :	2,50 m mini.	Contrôle :	Accès commandé par clés
Charges admissibles :	400 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Antidérapant, adapté hygiène alimentaire - U4 P4s E3 C2	Éclairage naturel :	Conseillé mais non obligatoire
Murs :	Spécial hygiène alimentaire – protection des angles hydrofuge toute hauteur faïence sur points d'eau	Protection solaire	
Plafond :	compatible pièces humides	Occultation	Protection anti-effraction si éclairage naturel retenu
Confort		Éclairage artificiel :	Classe pièces humides basse consommation. LED souhaité
Température hiver :	16 °C maxi – programmable	Intensité moyenne	150 lux
Température été :	Non contrôlé	Appoint	
		Sécurité	
Apport air neuf :	Mini : 1 volume heure	Gestion de l'éclairage	1 point de commande + minuterie
Acoustique :			

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T étanche pour entretien	Eau froide :	3 point(s) : puisage, centrale d'hygiène, autolaveuse
PC usage spécifique :	1 PC pour rechargement autolaveuse	Eau chaude :	1 point(s) puisage
Prise RJ 45 info		Évacuations :	Sur équipements et sur réseaux séparatifs + siphons de sol
Prise RJ 45. tel		Gaz :	
Prise cable. video		Air comprimé :	
Autres prises:	Alimentation directe selon équipement	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Conforme aux objectifs de performance énergétique	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur

- 5 ml de rayonnages galvanisés
- 1 point alimenté eau chaude et froide sur vidoir
- 1 point d'eau froide en attente pour rechargement autolaveuse.
- 1 centrale d'hygiène et de désinfection

Équipements non inclus/ mobilier à prendre en compte par le concepteur - lot spécifique mobilier

- Matériel et produits d'entretien.
- B2.7** : Stockage de l'autolaveuse et des monobrosses.

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Organisation et flux : optimisation de la capacité de stockage et des conditions de manutention (chariots, transpalettes).

Eau froide : mise en place anti-calcaire écologique préventif et curatif sur arrivée générale EF (AQUABION).

Eau chaude : production en proximité sur cumulus à production instantanée.

Entretien : le local est équipé d'un sol avec formes de pentes et **un siphon de sol inox avec panier de récupération 0,2 x 0,2 m.**

Sécurité : local à risque traité en conformité avec la réglementation de sécurité incendie ERP.

Ergonomie : étude pour hauteur ergonomique du point de puisage et vidoir.

UF :	AUTRES SURFACES	LT
Local :	LOCAUX TECHNIQUES (fiche générique)	

Organisation & activité :	Locaux techniques principaux et locaux répartiteurs pour thermique, traitement d'air, courant fort, courant faible, contrôle et sécurité.
Implantation :	Dans la mesure du possible, les principaux locaux techniques seront regroupés en RDC en proximité de l'UF B2 : Services généraux et accessibles facilement depuis l'extérieur pour les services techniques municipaux ou toute entreprise prestataire de contrat d'exploitation et maintenance.

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	À répartir dans le respect de la surface de plancher globale de l'opération.	Nombre d'accès :	Selon locaux desservis.
Capacité :		Gabarit d'accès :	En fonction des exigences des différents locaux
Hauteur libre :	2,50 m mini.	Contrôle :	Locaux fermant à clefs. Inaccessibles en dehors du personnel autorisé
Charges admissibles :	250 kg/m ² en règle générale + dalles de répartition ou charge d'exploitation adaptée sous équipements lourds		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Sol industriel – antidérapant, antipoussières	Éclairage naturel :	Non – local aveugle obligatoire
Murs :	Antipoussières	Protection solaire	
Plafond :	Antipoussières	Occultation	
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED souhaité
Température hiver :	Hors-gel	Intensité moyenne	150 lux
Température été :	Non contrôlée	Appoint	Selon local
		Sécurité	
Apport air neuf :	Selon local	Gestion de l'éclairage	1 point de commande + minuterie
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003		

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien par local ou par 10 m ²	Eau froide :	Selon équipement du local
PC usage spécifique :	Selon équipement du local	Eau chaude :	Selon équipement du local
Prise RJ 45 info	Selon équipement du local	Évacuations :	Sur équipements + réseau séparatif + prétraitement des effluents – hydrocarbures...
	2 RJ 45 mini par local		
Prise RJ 45. tel	Selon équipement du local	Gaz :	Selon équipement du local
Prise cable. video		Air comprimé :	
Autres prises :	Selon équipements fixes	Autres :	Selon équipement du local
Traitement d'air			
Ventilation et extraction :		Chauffage :	Pas de chauffage

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur pour chaque logement

Tout équipement nécessaire à la fonctionnalité de chaque local technique. Se reporter au chapitre 4.1 : Traitement technique.

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Sécurité : report des Alarmes et commandes vers bureaux de direction (A1.3 et B1.3).

Traitement : chaque local possède des caractéristiques propres aux équipements qu'il abrite. Les facilités d'accès pour le personnel autorisé et l'inaccessibilité aux utilisateurs restent une constante de conception. La nature des revêtements de sols et des murs sera particulièrement adaptée aux conditions d'usage et d'entretien des locaux (fréquence des passages, chocs, frottement).

UF :	AUTRES SURFACES	LT
Local :	LOCAL TECHNIQUE - COURANTS FAIBLE ET SERVEURS VDI	

Organisation & activité :	Local technique destiné à recevoir les serveurs et les principes actifs du réseau VDI, des alarmes de sécurité et anti intrusion et de la GTC.
Implantation :	Dans la mesure du possible, les principaux locaux techniques seront regroupés en RDC en proximité de l'UF C1 : Locaux de services mutualisés et accessibles facilement depuis l'extérieur pour les services techniques municipaux ou toute entreprise prestataire de contrat d'exploitation et maintenance.

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	À répartir dans le respect de la surface de plancher globale de l'opération.	Nombre d'accès :	1 accès commandé par desserte de l'UF
Capacité :		Gabarit d'accès :	Int : 0,90 m mini.
Hauteur libre :	2,50 m mini.	Contrôle :	Porte sécurisée, alarme et protection renforcée contre les risques d'intrusion extérieure.
Charges admissibles :	250 kg/m² en règle générale + dalles de répartition ou charge d'exploitation adaptée sous équipements lourds		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Faux plancher technique U4P3E2C0 – revêtement antistatiques	Éclairage naturel :	Non – local aveugle obligatoire
Murs :	Traitement antistatique et facile d'entretien	Protection solaire	
Plafond :	Faux plafond	Occultation	
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED souhaité
Température hiver :	14 °C mini - programmable	Intensité moyenne	150 lux
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint	Sur postes de travail serveurs et GTC
Apport air neuf :	Mini : 3 volumes /h	Sécurité	
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003	Gestion de l'éclairage	1 point de commande + minuterie

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien	Eau froide :	
PC usage spécifique :	Selon équipement du local	Eau chaude :	
Prise RJ 45 info :	En cohérence avec les besoins du réseau VDI et les principes actifs installés dans le local	Évacuations :	
Prise RJ 45. tel :		Gaz :	
Prise cable. video :		Air comprimé :	
Autres prises :	Selon équipements fixes	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction:	Rafraîchissement actif autorisé	Chauffage :	Régulation par programmation et sonde d'ambiance intérieure

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur pour chaque logement

- Tous dispositifs techniques et immobiliers nécessaires au fonctionnement des serveurs et principes actifs sur réseau.
- Baie de brassage principale.
- GTC, Autocom, Serveurs informatiques.
- SSI, alarmes incendie. Anti-intrusion. Horloge mère.

Équipements particuliers / contraintes spécifiques

Contrôle : report de l'ensemble des alarmes, commandes et éléments de contrôle des équipements techniques et de sécurité du site vers tableau général sur bureau de direction (A1.3 et B1.3)

Traitement : adapté à un local technique informatique : T° et hygrométrie stable, matériaux antistatiques.

Aucun réseau d'alimentation ou d'évacuation des eaux ne traverse le local.

Sécurité : protection renforcée contre les risques d'intrusion, local sous alarme anti-intrusion. Local à risque traité en conformité avec la réglementation de sécurité incendie ERP.

GTC : le suivi des consommations rattachées à la GTC sera exportable et exploitable à distance pour suivi budgétaire de l'exploitation.

UF :	AUTRES SURFACES	X
Local :	CIRCULATIONS	

Organisation & activité :	Desserte intérieure ou extérieure des unités fonctionnelles et des locaux.
Implantation :	Selon projet de maîtrise d'œuvre

Conception architecturale			
Usage		Accès	
Surface :	À répartir dans le respect de la surface de plancher globale de l'opération.	Nombre d'accès :	Selon locaux desservis
Capacité :		Gabarit d'accès :	Ext. : 1,20 mini à 1,60 maxi Int : 0,90 mini à 1,60 maxi
Hauteur libre :	2,80 m mini.	Contrôle :	Protection renforcée contre les risques d'intrusion sur tout accès direct extérieur.
Charges admissibles :	400 kg/m ²		
Revêtements		Éclairage	
Sol :	Sol dur résistant et non glissant U4 P3 E2 C1 à rez-de-chaussée U3s P3 E1 C0 en étage	Éclairage naturel :	Obligatoire
Murs :	En cohérence avec les locaux desservis	Protection solaire	Sur orientations Nord-Est > Sud > Nord-Ouest
Plafond :	Faux plafond acoustique chemins de câble	Occultation	Protection anti-effraction
Confort		Éclairage artificiel :	Éclairage basse consommation - LED de qualité souhaité
Température hiver :	19 °C mini - programmable	Intensité moyenne	150 lux
Température été :	T° résultante ne dépassant pas 28 °C + de 40 h/an	Appoint	Sur accès principaux
Apport air neuf :	Mini : 1 volume /h	Sécurité	Éclairage de secours et balisage lumineux par LED
Acoustique :	Cf arrêté du 25 avril 2003	Gestion de l'éclairage	Détection + compartimentage en cohérence avec les espaces adjacents. Regroupement des commandes à prévoir

Conception technique			
Connectique		Fluides	
PC usage général :	1 PC 10/16 A + T pour entretien tous les 20 ml	Eau froide :	
PC usage spécifique :		Eau chaude :	
Prise RJ 45 info :		Évacuations :	
Prise RJ 45. tel :		Gaz :	
Prise câble. video :	Vidéophonie + Badge / VIGIK sur portes d'accès principales	Air comprimé :	
Autres prises :	commandes gaches électromagnétique sur portes d'accès principales commandées par interphonie	Autres :	
Traitement d'air			
Ventilation et extraction :	Conforme aux objectifs de performance énergétique	Chauffage :	Selon conception + régulation thermostatée + programmation

Équipements / mobiliers inclus dans l'enveloppe financière du concepteur pour chaque logement	
Signalétique fonctionnelle, d'orientation et de sécurité	
Équipements particuliers / contraintes spécifiques	
<p><u>Contrôle sur accès principaux</u> : vidéophone + VIGIK, porte d'accès sur ventouse électromagnétique.</p> <p><u>Sécurité</u> : les circulations bénéficient d'un éclairage et d'un balisage de secours respectant les règles de sécurité en vigueur et son équipée de portes de recoupement coupe-feu à double vantail et crémone. Asservissement SSI antipanique sur issues extérieures.</p> <p><u>Réseaux</u> : les circulations sont souvent vecteurs des réseaux et permettent leur accès dans le cadre des interventions de réglage, d'entretien et de maintenance.</p> <p><u>Traitement</u> : la nature des revêtements de sols et des murs sera particulièrement adaptée aux conditions d'usage et d'entretien des circulations (fréquence des passages, chocs, frottements...).</p> <p><u>Éclairage</u> : très basse luminance - basse consommation - adressable pour gestion par GTC et extinction forcée.</p> <p>Performance énergétique : prise en compte déperditions importantes possibles sur accès directs sur extérieur.</p>	