



RESTRUCTURATION DU SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE

Requalification d'une friche agroalimentaire en cuisine centrale et rénovation de l'espace de restauration au sein du site scolaire

① Programme Technique Détaillé

Juillet 2023

Programmiste : **SPL des Pyrénées-Atlantiques**
238 Boulevard de la Paix
64000 PAU

SOMMAIRE

OBJECTIF DU PROGRAMME TECHNIQUE DETAILLE	P 04
ENVIRONNEMENT REGLEMENTAIRE	P 04
I - CONTEXTE GENERAL ET PRÉSENTATION DE L'OPÉRATION	P 06
II – ANALYSE DU SITE	P 08
A – Emplacement géographique du projet	P 08
B – Plan local d'urbanisme	P 10
C – Risques sur le territoire	P 10
D – Diagnostics	P 10
E – Caractéristiques géotechniques du sol	P 11
F – Risque sismique	P 11
G – Périmètre des monuments historiques	P 11
III – ANALYSE ET RECUEIL DES BESOINS	P 13
A – Ancienne conserverie	P 13
A-1 – État des lieux	P 13
A-2 – Tableau des surfaces du projet	P 23
A-3 – Organisation fonctionnelle du projet	P 23
A-4 – Description des travaux à réaliser	P 23
A-4.1 – Travaux intérieurs	P 23
A-4.1 – Travaux extérieurs	P 25
B – Cuisine centrale actuelle – Groupe scolaire	P 27
B-1 – État des lieux	P 27
B-2 – Tableau des surfaces du projet	P 32
B-3 – Organisation fonctionnelle du projet	P 32
B-4 – Description des travaux à réaliser	P 33
B-4.1 – Travaux intérieurs	P 33
B-4.1 – Travaux extérieurs	P 35
IV – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES	P 37
V - PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX ÉQUIPEMENTS TECHNIQUES DU BÂTIMENT	P 41
VI - COUT D'INVESTISSEMENT ET D'EXPLOITATION	P 46
VII - SÉCURITÉ ET SURETÉ DES BIENS ET DES PERSONNES	P 48
VIII - SPÉCIFICATION ENVIRONNEMENTALES GÉNÉRALES	P 51
IX - RESPECT DU PROGRAMME, DU BUDGET ET DU PLANNING	P 53

Objectif du Programme Technique Détaillé

Le programme technique définit les exigences techniques et les niveaux de performance attendus et constitue une pièce contractuelle dans le cadre de la consultation des concepteurs. Il ne se substitue pas aux missions de conception et de maîtrise d'œuvre.

Le programme technique est organisé en 3 parties :

- 1^{ère} partie : les exigences spécifiques et environnementales du projet.
Cette partie regroupe les exigences techniques et environnementales suivant la logique des corps d'état en exprimant les principes qui doivent présider à la conception du projet.
- 2^{ème} partie : Les exigences générales
Sa vocation est de rappeler les exigences en termes d'orientations générales du projet.
- 3^{ème} partie : les fiches par local ou espaces
Elles précisent le niveau de performance attendu par local ou espace

Le programme technique vient en complément des réglementations applicables ou recommandations générales citées comme pièces contractuelles dans le présent document.

En cas de contradiction entre certains textes et sauf mention explicite désignant un texte ou une prescription prioritaire par rapport à un autre clairement mentionné, les spécifications les plus contraignantes prévalent toujours.

Les éventuelles contradictions relevées ainsi que les solutions adoptées, seront systématiquement signalées par le concepteur au maître d'ouvrage.

Environnement réglementaire

Le projet respectera l'ensemble des contraintes législatives et réglementaires en vigueur à la date du dépôt du permis et notamment les documents et textes suivants :

- le Plan Local d'Urbanisme de la commune de MONEIN,
- le Code de l'Urbanisme et des collectivités territoriales,
- le Code de la Construction et de l'Habitation,
- les dispositions en vigueur du Code du Travail au moment de la demande du permis de construire.
- La réglementation applicable dans les ERP
- L'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- le règlement sanitaire départemental et ses règlements mis à jour,
- la réglementation relative à l'accès des personnes handicapées (tout handicap),
- la réglementation relative à la prévention contre la légionnelle,
- la réglementation thermique applicable au moment du dépôt du PC.
- les réglementations techniques : DTU, normes (AFNOR...), les normes homologuées,

- La NFC 15-100 pour les installations électriques et le guide pratique C 15-201 concernant les installations électriques des grandes cuisines.
- L'arrêté du 22 octobre 1997 et sa note explicative du 10 août 1998 pour les problèmes de ventilation des grandes cuisines.
- L'avis du CSTB de janvier 2005 reprenant la note explicative du 10 août 1998.
- La totalité de la réglementation concernant les aménagements intérieurs et en particulier : la norme NFP 75.401.1 d'octobre 2001, la norme NF EN 13964, ainsi que les cahiers du CSTB n°3567 de mai 2006 fixant la tenue aux agressivités des ambiances, des techniques du nettoyage, l'hygrométrie des locaux.
- La totalité de la réglementation concernant la fourniture et la pose des panneaux résine ainsi que leurs performances en termes de sécurité incendie.
- les fascicules CCTG,
- les règles parasismiques,

Cette liste n'est pas exhaustive.

Les concepteurs devront s'informer des évolutions législatives et réglementaires applicables à l'opération et informer le maître d'ouvrage des éventuelles incidences sur le projet (surfaces, coûts...).

Tous les matériaux seront de "technicité courante" au sens des assurances.

Il est souhaité l'utilisation de procédés traditionnels sous avis technique. Sous réserve de l'accord préalable de la maîtrise d'ouvrage d'utiliser des matériaux ou procédés sans avis technique (matériaux et procédés non traditionnels), un Avis Technique spécifique (ATEX) en vigueur délivré avec avis favorable par une commission spécialisée agréée par le CSTB, est demandé. La démarche d'obtention de l'ATEX devra être compatible avec le planning des travaux.

Ces réglementations générales ou particulières sont rappelées à titre indicatif ; il revient au concepteur, "homme de l'art", de vérifier la conformité de son projet à l'ensemble de la réglementation en vigueur.