Notice Descriptive des Travaux de Construction Tous Corps d'Etat

Réalisation d'un Hôtel Restaurant
30 Chambres

1 Caractéristiques Techniques des Bâtiments

1 -1- Infrastructure :

- Les fondations sont réalisées en Béton armé coulé en place.
- Des longrines en béton préfabriqué sont assemblées et les liaisons coulées.
- Les canalisations et les réseaux sont mis en place.
- Une dalle sur remblais compactés est coulée après mise en place d'une protection polyane. Une isolation périphérique de 50mm de mousse de polyuréthane haute densité est posée et le dallage armé est coulé. Un surfaçage à l'hélicoptère vient parfaire l'ensemble.

1 -2- Superstructures Restaurant :

- La partie cuisine du restaurant est édifiée à l'aide de blocs en béton manufacturé.
- Les élévations du rez de chaussée destinées à recevoir la dalle de mezzanine sont réalisées en béton armé coulé dans des éléments de poteaux en béton manufacturé.
- Une dalle en poutrelles préfabriquées avec hourdis pleins est coulée. La charge d'utilisation prise en compte est de 250kg / m2.
- La structure du restaurant est réalisée à l'aide de panneaux bois préfabriqués en usine et assemblés sur le site par des monteurs spécialisés.
- Une charpente traditionnelle est réalisée avec mise en place d'arbalétriers en lamellé collé sur la partie public, et en fermettes industrialisées sur la partie technique.
- Cette charpente est assemblée sur place et reçoit une couverture en tuiles de terre cuite de type Oméga 13 de Sainte Foy avec une protection en sous face par film armé.

1 -3- Superstructures Hôtel :

- La structure des chambres est réalisée à l'aide de panneaux bois préfabriqués en usine et assemblés sur le site par des monteurs spécialisés
- Une charpente traditionnelle est assemblée avec des pannes posées entre panneaux. Ces pannes reçoivent les chevrons longitudinaux. Ceux-ci reçoivent une protection par film armé type Griltex. Des liteaux retenant les tuiles sont fixés sur les chevrons.
- Cette charpente reçoit une couverture en tuiles de terre cuite de type Oméga 13 de Sainte Foy.
- Des abergements et des relevés zinc sont réalisés au droit des changements de direction ainsi qu'au droit des différences de niveau.

1-4- Alimentations Générales Distribution :

1– 4 – 01 - Electricité :

- Depuis les logettes EDF situées en limite de propriété, un réseau enterré est réalisé. Ce réseau alimente le Tableau Général Basse Tension située dans le Restaurant. Ce tableau est équipé du Disjoncteur Général. La distribution électrique est faite à partir de ce tableau vers les différents points.
- Un circuit de terre est positionné.
- Les installations seront conformes à la Norme C15.100 et les appareillages sont de type Mosaïc de chez Legrand.

- Les chambres seront alimentées à partir de la « galerie technique de distribution » Des tableaux de répartition équipés de fusibles seront placés dans cette galerie.
- Les appareils tels que le groupe froid, les tourelles de ventilations sont alimentés par des réseaux indépendants protègés.

1– 4 – 02 - Gaz :

- Depuis la logette GDF située en limite de propriété, un réseau enterré est réalisé. Ce réseau alimente le local technique de répartition situé près de la cuisine du restaurant. Ce local est équipé d'un détendeur de pression.
- Deux robinets de barrage de sécurité, normalisé, sont positionnés avant la rentrée dans le local technique ballon et avant le rentée dans la cuisine, et ce conformément à la réglementation Incendie.
- La distribution de gaz est réalisée vers les différents points d'utilisation situés dans le local ballon et dans la cuisine.
- Il est à noter qu'en cas d'absence de réseau GDF sur le terrain, une cuve Propane est installée et raccordée.

1– 4 – 03 - Eau Potable :

- Depuis le regard situé en limite de propriété équipé du compteur général, un réseau enterré est réalisé. Ce réseau alimente le local technique situé contre la Cuisine du restaurant. Après le passage par un réducteur de pression la distribution est réalisée vers les différents points de puisage.
- Un réseau spécialement réservé aux chambres alimente la « galerie technique de distribution ».

1– 4 – 04 - Eau Chaude Sanitaire :

- A partir du réseau eau froide un générateur d'eau chaude sanitaire est alimenté.
- Cet équipement est un générateur d'eau chaude fonctionnant au gaz de marque STYX. Il est équipé d'une ventouse pour le rejet des gaz brûlés.
- Un réseau spécialement réservé aux chambres alimente la « galerie technique de distribution ». La distribution est réalisée vers chacune des chambres à partir de cette galerie.
- Conformément à la réglementation en vigueur, la température maximum de distribution de l'eau chaude sanitaire est régulée au départ du local ballon afin d'éviter aux utilisateurs de se brûler. Un serpentin chauffant contrôle en permanence la température de distribution au niveau des chambres.
- La partie restaurant cuisine est alimentée directement depuis le local ballon.

1– 4 – 05 - Courants Faibles :

- Depuis les regards PTT en attente en limite de propriété, un réseau enterré est réalisé. Ce réseau alimente un tableau de répartition situé à coté du TGBT. La distribution des courants faibles est faite à partir de ce tableau vers les différentes prises téléphone et autres points phone.
- Une antenne VHF-UHF est positionnée sur le restaurant. Un réseau distribue le signal vers les différents coffrets de répartition et d'amplification et de là vers les différentes prises situées dans chacune des chambres.

1– 4 – 06 - Ventilation Mécanique Contrôlée :

- Des gaines d'extraction en tôles galvanisées sont positionnées dans la « galerie technique de distribution » située à l'arrière des chambres.
- Un caisson d'extraction est positionné sur la toiture de l'Hôtel avec sortie verticale.
- Chacune des chambres reçoit une bouche d'extraction au niveau des wc et de la salle de bain.

1– 4 – 07 – Climatisation :

- La climatisation des chambres se réalise à partir d'un groupe froid extérieur posé sur une dalle préalablement coulée en place.
- Des canalisations calorifugées sont positionnées dans la galerie de distribution située à l'arrière des chambres. Celles-ci alimentent des unités terminales équipées de thermostats d'ambiance internes. Ces ventilos convecteurs deux tubes sont équipés de batteries électriques permettant de chauffer les chambres pendant la période

hivernale. Les condensas sont raccordés à l'égout. Chaque appareil est raccordé par l'intermédiaire de vannes d'isolement permettant d'intervenir sans couper la climatisation des autres chambres.

- Chacun des ventilos convecteur est situé sur la mezzanine au dessus du wc de chaque chambre. Dans le cas d'immeubles en R+1 ces ventilos convecteurs sont positionnés contre la cloison salle de bain.

1-5- Aménagements Intérieurs du Batiment Restaurant :

1– 5– 01 – Murs :

- Les murs extérieurs du Restaurant sont doublés de matelas semi rigide de laine de verre de 100mm d'épaisseur avec pare vapeur incorporé. Ce matelas est posé dans le vide de 122mm des panneaux bois des façades. Un parement plâtre en BA 13 est fixé coté intérieur.
- Dans les locaux dits techniques tels que la cuisine, les sanitaires personnel, les sanitaires destinés au public, un doublage des murs maçonnés est réalisé à l'aide d'un complexe isolant de 100mm de polystyrène avec BA13.
- Les cloisons séparatives des locaux techniques sont réalisées en terre cuite céramique de marque Carrobric de 5cm d'épaisseur.
- Les cloisons de la mezzanine afin d'assurer un affaiblissement acoustique satisfaisant sont réalisées en placostyl avec une isolation laine de verre en panneaux semi rigide.

1– 5– 02 – Plafonds :

- Les plafonds des rampants restaurant sont réalisés en plaques de plâtre BA18 fixées à l'aide de suspentes aux pannes bois de la charpente. Une laine de verre de 200mm avec pare vapeur est posée dans le vide des pannes.
- Dans la partie cuisine un plafond coupe feu 1 heure est positionné sous les fermettes.

1– 5– 03 – Menuiseries Extérieures & Serrurerie :

- Les menuiseries extérieures sont réalisées en bois exotique de 46mm et sont équipées de verres isolants. Conformément à la réglementation en vigueur, tous les ouvrants ainsi que toutes les parties vitrées situées à moins de 1.00ml sont réalisées en vitrages Stadip.
- Ces menuiseries sont étudiées afin de permettre la mise en place des tables de restaurant le long des façades et ce sans provoquer de gène aux utilisateurs.
- Les quincailleries sont en alliage d'aluminium, et des ferme-portes équipent les ouvertures de sécurité.
- Une échelle à crinoline est positionnée à l'arrière du batiment afin de servir de sortie Pompiers « annexe » de la mezzanine comme l'impose la réglementation Incendie.

1– 5– 04 – Menuiseries Intérieures :

- Les menuiseries intérieures sont réalisées en bois
- L'escalier d'accès à la mezzanine est équipé d'un garde corps avec balustres, et rampe ouvragée en bois.
- La mezzanine est équipée d'un garde corps identique.
- Les portes de distribution isoplanes sont équipées de quincailleries Aluminium.
- Les portes séparatives entre sanitaires publics et restaurant, entre salle annexe mezzanine et restaurant est pleine afin d'assurer une isolation phonique correcte.

1– 5– 05 – Revêtements de Mur et de Sol :

- Le sol de la salle de restaurant est réalisé en Parefeuille 30cm x 30cm OCRE à bords dentelés posé à la colle sur une dalle béton surfacée à l' hélicoptère et ragréée. Un joint de finition ciment vient parfaire l'aspect de surface.
- Le bar dont la structure est réalisée en agglomérés de Béton de 15 cm est revêtu de CERABATI 11.5cm x 24cm MORLAIX FLAMME. Il en est de même pour le mur de séparation entre cuisine et salle de restaurant
- Les murs du restaurant sont traités avec un projeté réalisé à l'aide d'un enduit cellulosique ciré.

- Le plafond reçoit un enduit projeté peint.
- Le sol de la zone bar reçoit un revêtement bois en lames posées sur thibaude de marque QUICK-STEP.
- Le sol de la mezzanine reçoit une moquette U2SP3.
- Les sanitaires publics sont revêtus de faïences sur toute la hauteur. Ces faïences sont de marque Manchester type Venus 20cm x 30cm.
- Les plafonds des sanitaires publics sont peints sur fine gouttelette.
- Les sols de la cuisine sont réalisés en Grès cérame antidérapant 20cm x 20cm blanc COLMAR RAK avec plinthes à talons conforme à la norme Vétérinaire en vigueur..
- Les murs sont équipés de faïences 20cm x 20cm blanche ALPHA DE LA VITA avec à 1.50ml de hauteur environ un rang de faïence 20cm x 20cm bleue AZOUL. Cette disposition est prévue sur plonge, local poubelle intérieur, Préparation, cuisine.
- Le plafond de la cuisine y compris les sanitaires destinés au personnel est peint avec une fine gouttelette.

1– 5– 06 – Equipement Sanitaire :

1-5-06-a) Sanitaires réservés aux personnes à mobilité réduite :

- Le wc de marque ALLIA type Bastia est surélevé et des barres d'appuis en laiton nickelé chromé sont positionnées.
- Un lavabo de marque ALLIA type Paracelsus est posé sur consoles à la hauteur définie par la « notice handicapé »; Ce lavabo comprend un mitigeur à commande rallongée. Ce lavabo est spécialement étudié pour permettre de passer avec le fauteuil roulant sous le galbe. du lavabo. Un miroir de 1.25ml x 1.00ml est positionné au dessus.

1-5-06-b) Sanitaires Publics :

- Les wc hommes et femmes du restaurant sont de marque ALLIA type Bastia avec réservoir de chasse intégré équipé d'un mécanisme silencieux.
- La vasque située dans le couloir de 1.40ml est de marque « Sanitaire Equipement ». Cette vasque est équipée d'une robinetterie mitigeur mono levier.
- Un miroir de 1.25ml x 1.00ml est positionné au dessus.

1-5-06-c) Sanitaires Cuisine :

- Les wc hommes et femmes de la cuisine sont de marque ALLIA type Bastia avec réservoir de chasse intégré équipé d'un mécanisme silencieux à bouton chromé.
- Les lavabos des sanitaires cuisine sont de marque ALLIA type Bastia posés sur consoles avec robinetterie à commande aux genoux de marque PRESTO, avec bec de lavabo Une eau mitigée est distribuée directement au niveau de ces appareils. Dans la cuisine les lavabos sont identiques.

1-5-06-d) Ventilation Cuisine :

- Un écran de cantonnement d'une retombée de 50cm est réalisé à l'aide d'un habillage en plaques de plâtre de 50 mm d'épaisseur. Cet écran sépare la cuisine de l'espace restaurant et ce sur chacun des passages libres. Le mur arrière dans lequel les fours sont encastrés a une hauteur de 2.00ml.
- Une tourelle de ventilation cuisine est positionnée directement sur toiture par le Lot cuisine, sur un chevêtre métallique comprenant l'abergement zinc d'étanchéité.
- Cette tourelle est de type 400°C/2H SAFTAIR TVF à rejet vertical. Elle assure le désenfumage du restaurant. Elle est alimentée depuis le tableau TGBT par câble résistant au feu de type CR1, avec un coffret de relayage « ORDINIS ».
- La gaine métallique de ventilation cuisine est enfermée, dans la hauteur de la mezzanine, dans un cloisonnement Coupe feu 1heure réalisée en carreaux de plâtre 50mm.
- Dans la cuisine, au dessus de la partie cuisson « extérieure » et de la partie cuisson « intérieure » un collecteur inox sera positionné avec les filtres inclinés et raccordés directement au collecteur vertical.

1-6- Aménagements Intérieurs du Batiment Chambres :

1– 6– 01 – Murs :

- Les murs des chambres sont doublés sur l'extérieur à l'aide de matelas semis rigides de laine de verre de 100mm d'épaisseur posés dans le vide des panneaux bois des façades avec un pare vapeur coté intérieur. Un parement plâtre en BA 13 est fixé coté intérieur.
- Les cloisons séparatives des salles de bains sont réalisées en placoplâtre de 50mm d'épaisseur.
- Les cloisons séparatives entre chambres ont un degré Coupe feu de 1/2heure avec un affaiblissement acoustique de 54db.
- La cloison séparant WC SDB de la galerie de distribution est de degré coupe Feu ½heure. Son épaisseur est de 72mm à parements plâtre. Affaiblissement acoustique36db:
- Les parois de la lingerie sont coupe feu 1heure.

1– 6– 02 – Plafonds :

- Les plafonds des rampants chambres stables au feu 1/2h sont réalisés en plaques de plâtre BA18 fixées à l'aide de suspentes aux pannes bois de la charpente. Un panneau de laine de verre de 200mm avec pare vapeur est posée dans le vide des pannes. Ces plafonds sont peints avec une fine gouttelette.

1– 6– 03 – Menuiseries Extérieures :

- Les menuiseries extérieures sont réalisées en bois exotique de 46mm et sont équipées de verres isolants. Un volet roulant avec tablier en PVC est intégré avec un coffre intérieur apparent. La commande est manuelle avec une manivelle. Un entrebâilleur est mis en place.
- La porte extérieure des chambres est en acier galvanisé antidéformation, à âme composite à haute isolation thermique, avec serrure trois points Elle est équipée d'un seuil alu et de doubles joints en bas de porte.
- Ces portes sont laquées en usine.
- Elles sont équipées d'une serrure sur combinaison avec poignée tournante coté intérieur et poignée fixe extérieure

1– 6– 04 – Menuiseries Intérieures :

- Les menuiseries intérieures sont réalisées en bois
- Un escalier en bois permet d'accéder à la mezzanine de l'appartement de fonction. Cet escalier est équipé d'un garde corps avec balustres.
- La mezzanine est équipée d'un garde corps en périphérie de la trémie.
- Les portes de distribution des salles de bain et des wc sont isoplanes et équipées de quincailleries Aluminium.

1– 6– 05 – Revêtements de Mur et de Sol :

1-6-05-a) Chambres Hôtel :

- Le sol des chambres est réalisé en revêtement souple U2SP2 de marque GERFLOR de type SRA ACOUSTIC 2S2 réaction au feu M3
- Les murs sont réalisés en enduit « Terre d' Italie » de chez TOLLENS, avec application d'un enduit machine taloché et avec un « cirage » rustique.
- Toutes les menuiseries sont peintes en couleur satinée : portes, plinthes baguettes.

1-6-05-b) Salle de Bain Chambres :

- La Faïence des sdb chambre est de marque Manchester type Venus 20cm x 30cm. Elle est posée en périphérie du bac à douche.
- Le sol est le même que dans la chambre (même référence même couleur).
- Les murs sont identiques que dans la chambre au point de vue aspect, teinte et revêtement.

1-6-05-c) Chambres réservées aux personnes à mobilité réduite :

- Pour les chambres destinées aux personnes à mobilité réduite, le sol des douches reçoit un sol collé de marque GERFLOR de type SOLILIEGE PLUS 2S3 réaction au feu M3.Il sera placé sur toute la surface de la salle de bain La faïence sera de même type que les chambres standard avec revêtement toute hauteur sur toute la périphérie du bac à douche
-

1-6-05-d) Appartement de fonction :

- L'appartement de fonction reçoit un sol U2SP2 de marque GERFLOR de type SRA ACOUSTIC 2S2 réaction au feu M3
- La faïence sera de même type que les chambres.

1-6-05-d) Circulations Extérieures des Chambres :

- Le sol est réalisé en béton brossé avec joints de rupture tous les 1.50ml.
- Le plafond est réalisé en frisette peinte avec pannes apparentes.

1– 6– 06 – Equipement Sanitaire :

1-6-06-a) Sanitaires réservés aux personnes à mobilité réduite :

- Le wc est de marque ALLIA type Bastia. Il est posé sur un support sanitaire Placostil. Il. est surélevé et des barres d'appuis en laiton nickelé chromé sont positionnées.
- Un lavabo de marque ALLIA de type Paracelsus est posé sur consoles à la hauteur définie par la « notice handicapé »; Ce lavabo comprend un mitigeur à commande rallongée. Il est spécialement étudié pour permettre de passer avec le fauteuil roulant sous le galbe. du lavabo. Un miroir de 0.95ml x 0.90cm est positionné au dessus.

1-6-06-b) Sanitaires Chambres :

- Le wc est de marque ALLIA type Bastia posé sur un support sanitaire Placostil.
- les bacs à douches sont de marque Porcher de 72cm x 98cm type soleil. Ils sont surélevés de 20cm.
- Ils reçoivent un ensemble Sanilux de chez « Sanitaire Equipement » avec monocommade de type Rally de chez Mamoli avec douchette Porphyre et flexibles Métaflex
- Le pare douche de marque Porcher type Etoile avec porte serviette intégré. Il est posé sur le bac à douche.
- La vasque est de marque « Sanitaire Equipement » avec porte serviette intégré Cette vasque est équipée d'une robinetterie mélangeuse mono commande de type Rallye de chez Mamoli.
- Une glace de 95cm x 90cmn de hauteur vient compléter l'ensemble.
- Un luminaire est positionné au dessus de la vasque avec une Prise de courant.
- Les cuvettes de wc sont suspendues. La chasse d'eau est intégrée et accessible depuis la plaque de commande amovible. Cette cuvette est de marque ALIA type Bastia avec un abattant double blanc Allibert Falco

1-7- Aménagements Parties Communes Extérieures :

1– 7– 01 – Voieries et Places de stationnement :

- Les voies d'accès sont réalisées en enrobé noir avec bordure ciment.
- Les circulations extérieures sont réalisées en béton brossé avec joints de rupture tous les 1.50ml.
- Les places de parking sont réalisées en enrobé noir avec bordures ciment et marquage peinture au sol
-

1– 7– 02 – Espaces Verts :

- Les espaces verts sont engazonnés
- Quelques plantations viennent agrémenter abords directs du restaurant et de l'hôtel.

1– 7– 03 – Eclairages Extérieurs :

- Des luminaires extérieurs sont positionnés sous la galerie piétonne et deux projecteurs viennent illuminer la façade

1– 7– 04 – Enseignes :

- Des Enseignes peintes sont positionnées sur la façade et éclairés par projecteurs au niveau de la façade principale du restaurant et du « pigeonnier ». Un bandeau néon court le long de la rive de toit du restaurant. Une enseigne sur poteaux est posée coté entrée.

1– 7– 04 – Accès Nuit :

- Afin de permettre à la clientèle de prendre possession de ses clés après la fermeture de l'établissement, un distributeur de clés à digicode est installé par le lot équipement dans le sas d'entrée du restaurant. Ce sas est accessible par une porte qui reste en permanence ouverte, la fermeture du restaurant étant faite par la deuxième porte double intérieure.

1– 7– 05 – Clôture :

- En option des clôtures équipent l'hôtel restaurant. Ces clôtures sont constituées sur la façade principale de poteaux bois avec des planches type Western.
- Sur la façade arrière cette clôture est faite à l'aide de potelets métalliques avec grillage.

1– 7– 06 – Piscine :

- En option une piscine est réalisée avec bassin en Béton revêtu de liner. Elle comprend deux skimmers et deux projecteurs. Un pédiluve permet l'accès des personnes au bassin.
- Une barrière périphérique est installée conformément à la réglementation avec un portillon à deux commandes simultanées.
- Un local de traitement de l'eau piscine est réalisé à proximité pour abriter le matériel technique : filtre, pompe, traitement d'eau piscine, traitement d'eau pédiluve, armoire électrique de commande, aspirateur etc.
- Une terrasse périphérique en béton désactivé est réalisée.