

McDonald's France

Direction Nationale

D. Royat
11 Rue Gustave Eiffel

92000 GUYANCOURT

Tél. 01.30.48.60.00

Fax 01.30.48.63.00

**CAGNES SUR MER
POLYGONE RIVIERA**

**Extension du restaurant
McDonald's existant (lot U4)
sur cellule voisine U6**

**AT-3 : NOTICE
DE SECURITE**

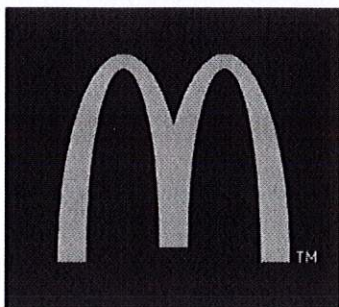
ARCHITECTE D'OPERATION

*Atelier Bellet de Pina S.A.
ABdP Architectes Associés*

Pôle d'Activités Aix les Milles
Mercure C Rue Ch. Duchesne
13851 AIX-en-Provence Cedex 3
Tél. 04.42.24.20.75 Fax : 04.42.24.20.75

AUTORISATION DE TRAVAUX

AFFAIRE	DATE	ECHELLE	PLAN N°
13075	MARS-2017	1 /	AT-3



DEMANDE D'AUTORISATION DE TRAVAUX

**EXTENSION CELLULE VOISINE U6
DU RESTAURANT MCDONALD'S
EXISTANT - LOT U4
Centre POLYGONE RIVIERA**

COMMUNE DE : CAGNES SUR MER

ZAC SUDALPARC (06800)

NOTICE DE SECURITE



McDonald's France SA-Société Anonyme au Capital de 27.450.000 euros -RCS Versailles B 722 003 936

NOTICE DE SECURITE :

La présente notice de sécurité concerne l'extension et le réaménagement intérieur de l'actuel restaurant McDonald's en exploitation (Lot U4), situé au 115, Avenue des Alpes, ZAC du Quartier St. Jean à l'espace Commercial « Polygone Riviera ».

Les travaux projetés portent sur l'aménagement intérieur de la cellule voisine (U6) au lot U4, pour étendre les activités du restaurant McDonald's :

- Agrandissement de la salle de restaurant au RDC (augmenter la capacité d'accueil de la clientèle) = + 61 places assises pour 71 m² de surface de salle.
- Réimplantation du bloc sanitaire public (avec son sas) au RDC.
- Implantation des locaux sociaux au niveau de la mezzanine mise à disposition dans la nouvelle cellule voisine à la U4 : vestiaires du personnels, salle de repos et bureaux administratifs. (au R+1) – l'ensemble de la mezzanine est interdite au public.
- Implantation d'un local poubelles (au RDC)

Le Local U4 sera légèrement réaménager :

- Le fait de délocaliser les actuels vestiaires du personnel, permettra de mettre en place une véritable réserve sèche, qui répondra mieux à l'augmentation de la clientèle et de production de la cuisine.
- L'actuel bloc sanitaire public sera démolit afin d'optimiser la salle de restaurant existante = 34 places assises pour 62 m² de surface de salle.
- Dépose de la mezzanine métallique au dessus des chambres froides existantes (afin de ne plus stocker de marchandises dessus = répondre mieux aux contraintes du code du travail)
- La cuisine ne sera pas modifiée.

Les façades, ainsi que les menuiseries extérieures, resteront inchangées,

Rappel : Un ouvrant pompier est actuellement en place en façade EST (arrière): pour l'accès à la mezzanine. Et un skydome de désenfumage (au droit de l'escalier du lot U6), avec boîtier de commande en bas de l'escalier de la mezzanine fait également partie des éléments de sécurité mis à disposition dans le cadre de la livraison de coque par le bailleur au preneur : McDonald's.

Textes de référence

L'établissement est conforme au code de la construction (article R123.1 à R123.55) et à l'arrêté du 25 juin 1980 modifié, approuvant les dispositions générales de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public et aux dispositions particulières des établissements de restauration.

EFFECTIF ET CLASSEMENT

Base de calcul

Salle de restaurant 1 personne par m²
Zone d'attente 3 personnes par m²

NIVEAU RDC :

Zones de restauration rapide (Cellule U4)
48,91 m² x 1 personne/m² = 48,91 = **49 p**

Zones d'attente (cellule U4)
13,36 m² x 3 personnes/m² = 40,08 = **41 p**

Zones de restauration rapide (Cellule voisine U6)
70,81 m² x 1 personne/m² = 70,81 = **71 p**

Total effectif public à évacuer = 161 personnes

Personnel = 20 p

Total effectif de l'établissement = 181 personnes

Classement de l'établissement Type N 5ème catégorie.

Classement INCHANGE

Nota : l'enveloppe béton armé (la coque) du lot U4 répondant à un degré coupe feu d'au moins 2H , isole totalement l'établissement McDonald's des activités voisines et mitoyennes.

DISPOSITIONS RELATIVES A LA CONSTRUCTION

DEGAGEMENT ET SORTIE

Effectif public + personnel.

- Dégagements prévus en RDC :

3 sorties de 3 UP , décomposées comme suit : (totalisant 9UP)

- 1 sortie de 3UP sur la voie en façade EST
- 2 sorties de 3 UP donnant sur la terrasse attenante, en façade OUEST.

AMENAGEMENTS INTERIEURS (articles CO/AM)

AMENAGEMENTS	MATERIAUX	STABILITE AU FEU REACTION AU FEU
Cloisons de distribution	Type Placostyl	Sans objet
Cloisons de locaux à risques	Placostyl,	LRM : CF1H ; LRi :
Portes des locaux à risques	Bois ou métal, avec FP	LRM : CF ½ H ; LRi :
Revêtements muraux	Faïence, Peinture,	M0
	Stratifié.	M3
Revêtements de sol	Carrelage	M0
Plafonds et faux-plafonds	Dalles minérales et dalles plaque de plâtre revêtues d'un parement vinylique M1	M1 et M0
Mobiliers / Décoration	Bois et Métal	M3 et M0

NOTA: lors de l'avis d'ouverture ou de la conformité, les Procès-Verbaux d'essais des divers matériaux et éléments de Construction seront fournis à la Commission de Sécurité compétente.

DESENFUMAGE :

L'ensemble des salles a une superficie inférieure à 300 m². Il n'est pas assujéti à l'obligation de désenfumage.

Extraction des fumées :

- Un système mécanique d'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses, ainsi que d'évacuation des fumées en cas d'incendie est installé en cuisine, conformément à l'article GC11.
- L'extraction des fumées de la cuisine s'effectue par les hottes d'extraction des appareils de cuisson .

Toutes les gaines et revêtements intérieurs des circuits aérauliques sont de qualité MO.

Locaux non accessibles au public

L'ensemble cuisine et arrière cuisine est séparé des locaux recevant du public par un écran de cantonnement et les cloisons CF 1h conformément à l'article GC15.

La cuisine est maintenue en dépression par rapport à la salle par un dispositif d'extraction mécanique.

Tous les dispositifs d'extraction d'air vicié sont conformes aux articles CH 41 - 42- 43.

Les parois suivantes seront coupe-feu 1H :

- local Plomberie et cuve à huiles (situation actuelle)
- Limite entre la cuisine et la salle de restaurant.
- Gains techniques (cheminements jusqu'en toiture technique). (U4 et Cellule voisine)
- Les parois de la cage d'escalier amenant aux locaux sociaux en mezzanine (cellule voisine (U6) à la U4)
- Les parois des bureaux administratifs donnant sur le plenum de la salle de restaurant (cellule voisine (U6) à la U4)

Concernent ces locaux disposant d'une protection CF 1H, toutes les portes seront d'un degré Coupe-Feu 1/2h.

Nota : L'enveloppe globale de l'établissement est actuellement d'un degré CF 2H vis-à-vis des tiers.

RAPPEL :

Des installations techniques sont positionnées en toiture terrasse du centre commercial:

- L'extracteur de la cuisine (existant – cellule U4)
- La centrale de traitement de l'air (existant – cellule U4)
- Les groupes des chambres froides (existant – cellule U4)
- L'extracteur des locaux sociaux (vmc pour U4 et U6).

LOTS TECHNIQUES : (RAPPEL)

Chauffage - Climatisation – Ventilation

Rappel :

La cuisine est en dépression par rapport à la salle de Restaurant.

Une partie de l'air soufflé en cuisine sera repris par les hottes d'extraction.

L'extraction des hottes de cuisine est assurée par un ventilateur résistant aux fumées 400°C pendant 2 heures, qui extraira les vapeurs de cuisson et éventuellement les fumées, tout en maintenant la cuisine en dépression par rapport à la salle, conformément avec l'article GC 15. Le rejet de la cuisine s'effectue en toiture.

L'alimentation électrique de l'extracteur est réalisée en câble résistant au feu. Elle est réalisée en amont de tout organe de coupure du TGBT, sur l'alimentation normale EDF.

Les appareils de cuissons sont équipés d'un système de détection incendie et d'extinction automatique de type ANSUL liquide avec bouteilles aux Normes Françaises, poste fixe, incorporé dans chaque hotte individuelle de poste de cuisson.

Climatisation :

Le traitement de l'air de la cellule U6 (objet de l'extension de l'établissement McDonald's actuel) sera assuré par une CTA (Centrale de Traitement d'Air) qui sera implantée dans le plenum de l'espace bureau en mezzanine. Elle sera raccordée à la boucle d'eau du Centre Polygone Riviera. Des bouches de soufflage et de reprise seront implantées en salle de restauration de la cellule U6 : ainsi qu'au niveau des locaux sociaux (vestiaires et salle du personnel). Toute traversée de paroi CF, sera assurée par des clapets CF (de même degré CF).

Le local poubelle disposera d'une climatisation individuelle type split-system, permettant d'assurer une température constante de 14 °C.

Son unité de climatisation sera implantée en toiture de la cellule U6.

Plomberie :

Le chauffage des locaux annexes ainsi que la production d'eau chaude sanitaire sont assurés par des ballons électriques.

La distribution intérieure des fluides (EF et EC) est réalisée par canalisations en tubes polyéthylène calorifugées situés dans les faux plafonds (selon l'article CH 27).

Electricité :

Mise à la terre

La mise à la terre des parties métalliques est assurée à partir de la barrette de terre générale du bâtiment fournie dans la surface du restaurant par l'aménageur

Alimentation

Elle est assurée par une alimentation basse tension.

L'alimentation en électricité se fait depuis le T.G.B.T. implanté au RDC en respectant les normes de sécurité en vigueur. (Puissance souscrite 160kVA, maximale 250 KVA).

Tableau Général Basse Tension

Il comprend :

- L'alimentation et la protection des équipements particuliers tels que climatisation, équipements cuisine, etc.
- La protection des différents circuits d'éclairage et prises de courant.

Les circuits des parties accessibles au public sont indépendants des autres circuits.

Distribution Basse Tension

Elle est assurée exclusivement par des câbles non propagateurs de la flamme, posés sur chemin de câbles sur collier rilsan.

Eclairage des locaux

Les salles de restaurant et la salle du personnel sont équipées d'appareils encastrés ou en suspension à lampes du type fluo compact, LEDS, ou équivalent.

La cuisine est équipée d'appareils encastrés 60x60, étanches et à tubes fluorescents ou LEDS. La zone arrière cuisine est équipée d'appareils encastrés 60x60 et de blocs fluorescents en applique 20x120, ou équivalent (plonge, circulations, local technique).

Eclairage

L'établissement sera équipé d'un éclairage de sécurité répondant aux dispositions des articles EC 7 à EC 15.

L'éclairage d'évacuation et l'éclairage d'ambiance seront assurés par des blocs autonomes suivant les nouvelles dispositions réglementaires du 19 Novembre 2001.

Les blocs autonomes d'éclairage de sécurité seront du type non-permanent et posséderont un dispositif de mise à l'état de repos depuis le TGBT du restaurant.

Il sera prévu un éclairage de sécurité assurant le balisage des obstacles et des issues.

Un éclairage d'ambiance, calculé sur la base de cinq lumens par mètre carré, sera prévu.

Les appareils seront fixes et auront un IP compatible aux locaux dans lesquels ils seront installés.

Alarme

Le système d'alarme sera de type 1 autonome et indépendant du centre commercial, conforme à la réglementation, des bris de glace autonomes avec sirène sont répartis dans la salle du restaurant, la cuisine et les locaux techniques et du personnel. Ils assureront des fonctions d'alarme générale.

Détecteurs automatiques d'incendie dans tous les locaux et les plenums des faux plafonds supérieurs à 0.80m.

Déclencheurs manuels, diffuseurs sonores, diffuseurs lumineux (flash), contact sec de report d'alarme vers le PCS du centre commercial.

GN8 : A ce système d'alarme (type 1 avec sirène) se rajoute une alarme compatible avec les handicaps autres que PMR : type FLASH stroboscopiques ou gyrophares pour les sourds et malentendants. (Sanitaire public eu RDC et locaux sociaux en mezzanine (les vestiaires)).

Le personnel de l'établissement est formé spécifiquement aux dispositions à mettre en œuvre lors de l'évacuation du public et des PMR de l'établissement. Cette organisation est formalisée par des consignes particulières annexées au registre de sécurité.

L'établissement dispose du téléphone urbain. Et les consignes concernant la conduite à tenir pour le personnel en cas d'incendie seront affichées.

Arrêts d'urgence

L'arrêt d'urgence général TGBT sera conservé en l'état
L'arrêt d'urgence ventilation sera conservé et étendu aux nouveaux équipements de ventilation créés (CTA et extracteur VMC extension Cellule U6).

Des coups de poings d'arrêt d'urgence sont implantés dans le volume de la cuisine, aux entrées de l'établissement et au niveau des accès haut et bas de l'escalier desservant la mezzanine et agissent directement sur les disjoncteurs de départ des équipements, hors ventilation d'extraction.

CF plans de sécurité incendie.

Défense contre l'incendie

A l'intérieur par extincteurs appropriés aux risques. (à eau pulvérisée, et à CO2).

A l'extérieur par borne incendie située à proximité (hors projet).

Contrôle des travaux

Un coordonnateur de sécurité sera missionné conformément à la réglementation en vigueur .

APAVE – Agence de Nice

Avenue Edouard Grinda

06200 NICE

Tel : 04.92.29.40.50 – Fax : 04.93.21.68.06

Contact : Nadim Haidar,

