

Accusé de réception – Ministère de l'intérieur

077-227700010-20160624-lmc100000013854-DE

Acte Certifié exécutoire

Envoi Préfecture : 01/07/2016

Réception Préfet : 01/07/2016

Publication RAAD : 01/07/2016

**PROGRAMME
POUR LA RESTRUCTURATION
DE LA DEMI-PENSION
ET LA RENOVATION INTERIEURE
DU COLLEGE « JEAN WIENER »
A CHAMPS SUR MARNE**

DOSSIER TECHNIQUE

*TOME 1 :
LES DONNEES GENERALES
LES BESOINS*

PREAMBULE	5
PRESENTATION DE L'OPERATION	7
RAPPELS DES DONNEES	8
OBJECTIFS DE L'OPERATION	8
PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT EXISTANT	9
PRESENTATION DU COLLEGE FUTUR	9
OBJECTIFS DE HAUTE QUALITE ENVIRONNEMENTALE	9
LE PROGRAMME DES BESOINS	11
<i>Organisations générales</i>	<i>12</i>
.....	<i>12</i>
RECOMMANDATIONS GENERALES.....	14
<i>Récapitulatifs des surfaces utiles</i>	<i>15</i>
.....	<i>15</i>
DETAILS DES SURFACES UTILES	15
DESCRIPTION DES UNITES FONCTIONNELLES	17
ACCUEIL	17
POLE DE DIRECTION ET DE GESTION	17
LES LOCAUX ENSEIGNANTS.....	17
LA DEMI-PENSION	18
LES ESPACES EXTERIEURS.....	22
PRESCRIPTIONS TECHNIQUES GENERALES.....	22
TRAITEMENT DES CIRCULATIONS.....	22
SECURITE DE L'ETABLISSEMENT	22
RISQUES MAJEURS	23
ÉQUIPEMENTS SPECIFIQUES	23
ENTRETIEN ULTERIEUR DES OUVRAGES	23
CABLAGE INFORMATIQUE	23
ACCESSIBILITE HANDICAPES.....	24

PREAMBULE

Le dossier technique regroupe tous les éléments nécessaires à la réalisation d'un projet architectural. Ce cahier des charges est essentiel pour comprendre les exigences techniques, architecturales, fonctionnelles du nouveau collège. Chaque construction est à considérer comme un cas particulier.

Le présent document, réalisé par les services départementaux est issu de la concertation avec toutes les personnes concernées par ce projet : élus, principal et enseignants, parents d'élèves et élèves....

Le dossier technique comprend quatre tomes :

- Tome 1 : Le programme technique détaillé exprimant les Besoins et les Contraintes Techniques et Environnementales.
- Tome 3 : Le programme Technique et Environnemental, et ses annexes.
- Tome 4 : Les Schémas Fonctionnels.
- Et des Documents Annexes.

Tous les documents joints ou mentionnés au présent programme sont contractuels.

Le montant prévisionnel des travaux est de 5 600 000 € T.T.C.

PRESENTATION DE L'OPERATION

Rappels des données

Le département souhaite restructurer la demi-pension du collège « Jean Wiener » à Champs sur Marne.

La restructuration des locaux se fera dans les locaux existants et ne comprendra pas d'extension.

La zone d'intervention inclura « le point rencontre » qui devra être déplacé et impliquera le réaménagement de la salle des professeurs.

Le phasage des travaux devra intégrer la continuité de service des locaux.

L'opération comprendra également la rénovation thermique du bâtiment, la peinture dans toutes les salles, le changement du carrelage dans les halls au rez-de-chaussée bas et haut et le changement de l'alarme incendie.

Objectifs de l'opération

Une réorganisation fonctionnelle est nécessaire afin d'obtenir une demi-pension respectant la marche en avant.

Ce programme entre dans une démarche Haute Qualité Environnementale (HQE).

TRAVAUX A REALISER en lieu occupé:

- Réhabilitation des locaux de préparation de la demi-pension, de la cour de service et de l'accès livraison.
- La mise en place d'un office de réchauffage pendant la phase travaux.
- Agrandissement de la salle à manger élèves en utilisant la surface disponible des circulations.
- Création d'une salle à manger enseignants.
- Le réaménagement de la salle des professeurs et du point rencontre.
- La peinture dans toutes les salles (cf tome 3)
- Le changement de toutes les menuiseries (cf tome 3)
- L'isolation des planchers : au niveau du vide sanitaire et de l'isolation de la toiture terrasse. (cf tome 3)
- Le remplacement de la centrale de traitement d'air du système double flux au niveau des 6 points du collège. La conservation de l'ensemble des réseaux de distribution et des diffuseurs sera assurée. Il n'y a pas de mise en place d'une ventilation double flux dans les zones où il n'y a pas de système. (cf tome 3)
- La mise à neuf de la chaudière, remplacement des brûleurs et échangeurs. (cf tome 3)
- La pose d'un nouveau carrelage dans le hall du rez-de-chaussée bas et haut.(cf tome 3)
- Le changement des faux-plafonds et des luminaires par des lampes LED de l'ensemble des salles de classe.

Présentation de l'établissement existant.

Le collège Jean Wiener à Champs sur Marne a ouvert ses portes en 1983-1984 et est dimensionné pour 600 élèves.

Actuellement, le collège accueille environ 365 élèves dont 12 en classe ULIS et 54 en SEGPA. Le collège n'étant pas rempli à son maximum, une partie des locaux est louée au GRETA.

Dans la situation actuelle le collège pourrait recevoir jusqu'à 500 élèves et si le GRETA devait libérer les locaux, le collège retrouverait sa capacité d'origine de 600 élèves.

La surface utile totale du collège est d'environ 5860 m².

Le collège est composé d'un seul bâtiment en V réparti sur trois niveaux. Au rez-de-chaussée bas dans l'aile Sud, se situe le bâtiment Atelier qui accueille l'enseignement spécialisé SEGPA et le GRETA. Au rez-de-chaussée haut se situe l'administration, la demi-pension et l'enseignement général et à l'étage se situe l'enseignement général et spécialisé.

Actuellement, la demi-pension a des locaux dimensionnés pour une demi-pension de type II et présentent un certain nombre de dysfonctionnements. La surface dans œuvre existante représente 640 m².

Présentation du collège futur

Au vue des augmentations d'effectifs annoncés avec les travaux du Grand Paris, le type de la demi-pension sera donc augmenté à une capacité de type III (300 à 449 rationnaires).

La surface utile totale du programme pour une demi-pension de type III (300 à 449 rationnaires) est de 560 m².

L'accès livraison de la demi-pension fera partie de la réflexion afin d'améliorer le fonctionnement actuel qui présente un danger avec la rampe actuelle.

La zone d'intervention pour la demi-pension représente une surface dans œuvre de 875 m².

Objectifs de Haute Qualité Environnementale

Cette opération fera l'objet d'une démarche environnementale suivant les objectifs du Programme de Performances Environnementales joint. L'opération prévoira notamment de :

- Limiter l'impact du chantier sur l'environnement en identifiant les zones à enjeu de biodiversité qui ne seront pas construites et les protéger pendant le chantier
- Limiter l'impact du chantier également sur les nuisances du chantier sur l'environnement bâti et scolaire.
- Favoriser l'éclairage naturel, y compris dans les circulations et les locaux de préparation de la demi-pension ;
- Permettre une bonne gestion des déchets par les utilisateurs par la localisation stratégiques des locaux.

Cette liste est **non exhaustive**.

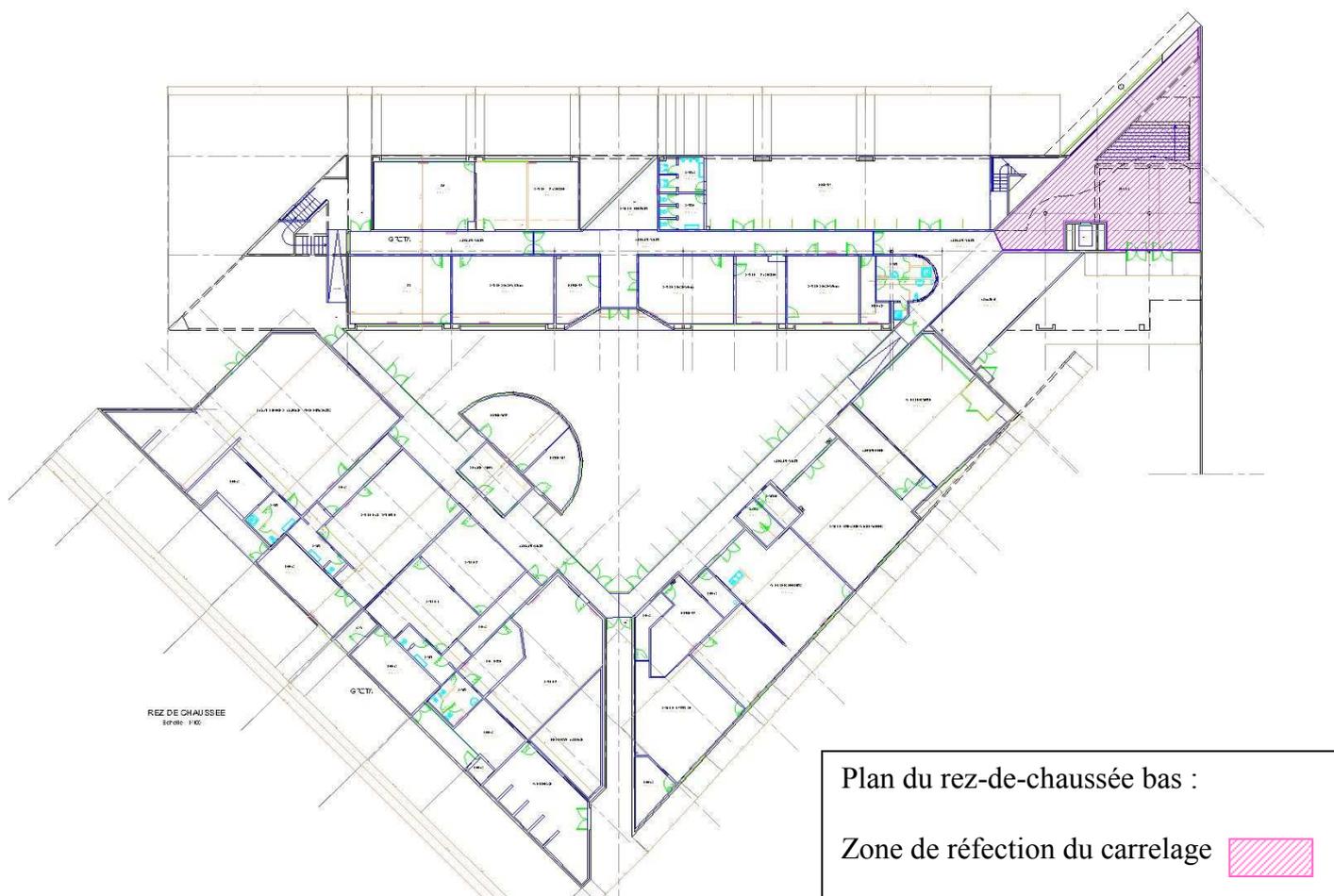
LE PROGRAMME DES BESOINS

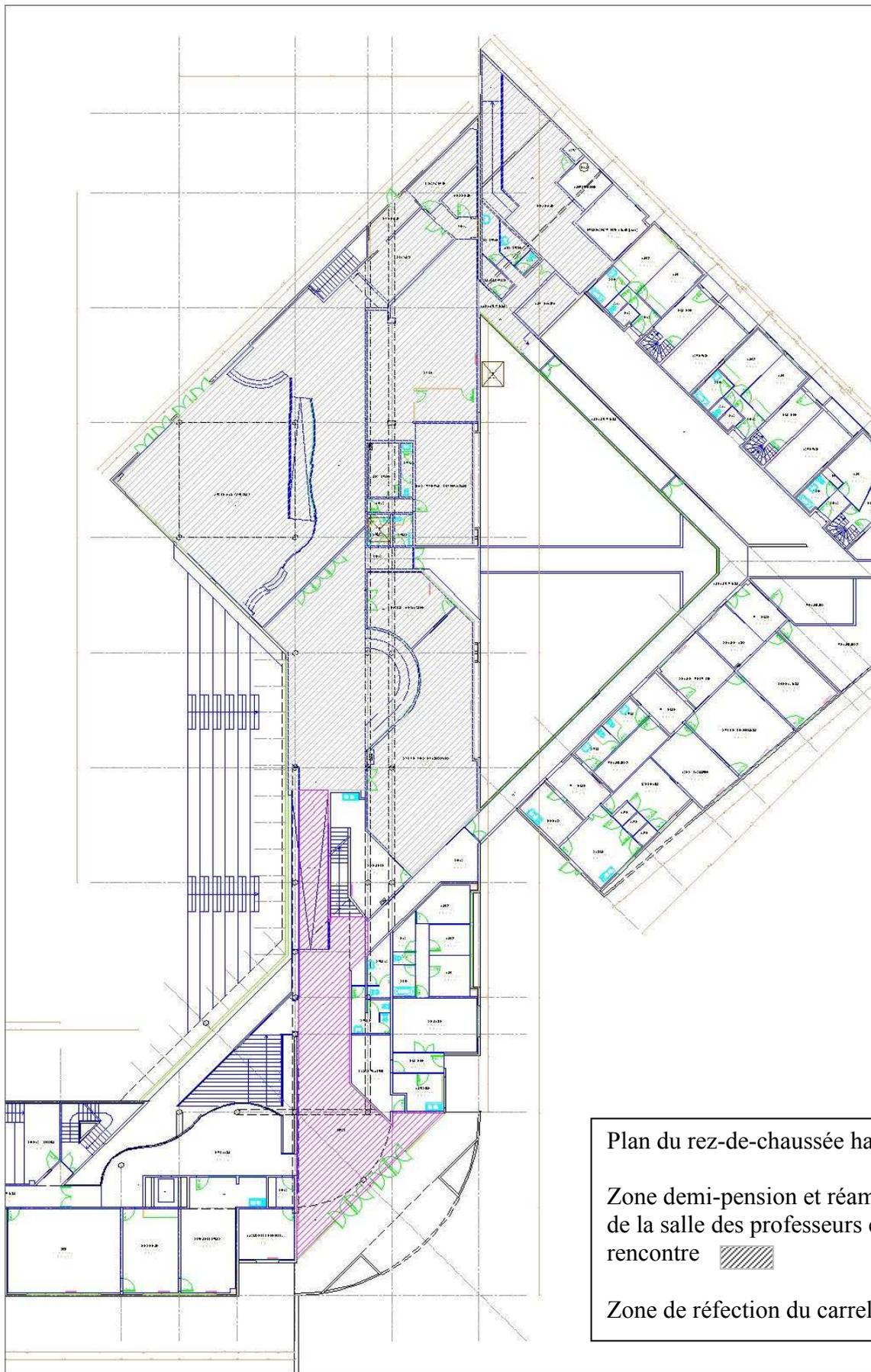
Organisations générales

La localisation de la demi-pension est à prévoir dans l'enceinte du collège actuel, en lieu et place de l'actuelle demi-pension.

Les locaux de préparation seront à prévoir en bâtiment provisoire pendant les travaux. L'agrandissement se fera dans le collège au niveau de la circulation intérieure.

La peinture sera réalisée dans toutes les salles enseignements et autres, à tous les niveaux.





Recommandations générales

Ce programme a été établi selon le programme type, recommandé par le Ministère de l'Education Nationale, en vigueur actuellement. Il a été rédigé en tenant compte des souhaits formulés par les membres de la commission de programmation et notamment des représentants du personnel de cuisine et des personnes responsables du collège.

Différents axes serviront de fil conducteur à la réflexion qu'auront à mener les équipes de concepteurs :

- ✓ ***Obtenir une organisation claire*** en aménageant des points de repère ayant un rôle structurant et propre à faciliter la lisibilité de l'espace et par conséquent la vie à l'intérieur de l'établissement.
- ✓ ***Soigner la qualité de l'espace***, condition essentielle au respect des lieux. Cette recherche portera aussi bien sur la qualité de la demi-pension en termes de confort (confort thermique, acoustique, visuel), que sur les matériaux mis en œuvre qui devront allier performances techniques, aptitude au vieillissement et facilité d'entretien.
- ✓ ***Se prémunir contre les effractions*** : la cuisine comportera des portes d'accès renforcées et seront équipées de tout dispositif (alarme, protection physique...) permettant de limiter les risques d'intrusion.

Récapitulatifs des surfaces utiles

DESIGNATION DES LOCAUX	SOUS - TOTAUX
DEMI-PENSION	
LOCAUX DE STOCKAGE	85 m²
LOCAUX DE PREPARATION	68 m²
LAVERIE / DECHETS	41 m²
ATTENTE / DISTRIBUTION	66 m²
SALLES A MANGER	250 m²
LOCAUX DU PERSONNEL	50 m²
TOTALE SURFACE UTILE	560 m²

Détails des surfaces utiles

DESIGNATION DES LOCAUX	NOMBRE	SURFACE UNITAIRE	SURFACE TOTALE	SOUS TOTAUX	COMMENTAIRE
DEMI-PENSION (type III - 300 à 449 rationnaires)					
LOCAUX DE STOCKAGE					
Réception des denrées	1	15 m ²	15 m ²		
Stockage neutre	1	45 m ²	45 m ²		
Produits d'entretien	1	5 m ²	5 m ²		
Réserve réfrigérée	4	5 m ²	20 m ²		
				85 m²	
LOCAUX DE PREPARATION					
Légumerie	1	10 m ²	10 m ²		
Préparation froide	1	15 m ²	15 m ²		
Préparation chaude	1	35 m ²	35 m ²		
Plonge batterie	1	8 m ²	8 m ²		
				68 m²	
LAVERIE / DECHETS					
Laverie	1	27 m ²	27 m ²		
Local vaisselles propres	1	8 m ²	8 m ²		
Local déchets	1	6 m ²	6 m ²		
				41 m²	
ATTENTE / DISTRIBUTION					
Espace distribution libre service	1	30 m ²	30 m ²		
Espace d'attente	1	20 m ²	20 m ²		
Sanitaires élèves	2	8 m ²	16 m ²		
				66 m²	
SALLES A MANGER					
Salle à manger élèves	1	220 m ²	220 m ²		
Salle à manger enseignants	1	30 m ²	30 m ²		
				250 m²	
LOCAUX DU PERSONNEL					
Vestiaire / Sanitaire du personnel (hommes)	1	7 m ²	7 m ²		
Vestiaire / Sanitaire du personnel (femmes)	1	11 m ²	11 m ²		
Salle à manger du personnel	1	15 m ²	15 m ²		
Bureau	1	8 m ²	8 m ²		
Lingerie	1	9 m ²	9 m ²		
				50 m²	
SURFACE TOTALE DEMI-PENSION				560 m²	

La surface de la salle de réunion professeurs est de 90 m² et celle du salon des parents est de 20 m².

Description des unités fonctionnelles

ACCUEIL

Hall d'accueil au rez-de-chaussée bas et haut

Le sol des deux halls sera changé par du carrelage. Cet espace convivial et de rencontre sera également repeint.

POLE DE DIRECTION ET DE GESTION

Salon des parents (le point rencontre)

Ce local doit permettre aux enseignants de recevoir les parents d'élèves en toute sécurité. Il sera donc muni de cloisonnement vitré sur la circulation interne de l'administration et d'une seconde issue vers l'espace d'accueil.

Afin d'assurer une certaine confidentialité, les parties vitrées seront munies de stores ou de rideaux.

Le Salon des parents sera constitué de deux salles de rencontre câblées, afin que les professeurs puissent se connecter au réseau informatique du collège. Une zone de jeux devra être aménagée pour les parents accompagnés de jeunes enfants.

LES LOCAUX ENSEIGNANTS

La salle de réunion professeurs

Cette salle est à la fois un espace de réunion et un espace de détente pour les professeurs, elle sera divisée en deux espaces par du mobilier modulable. Cet espace doit être chaleureux et convivial. Les professeurs pourront échanger, se détendre, recevoir leur courrier....

Elle comprendra un point d'eau où les professeurs pourront se préparer des boissons.

De grands espaces d'affichage devront être prévus.

Un accès sur une terrasse serait apprécié.

LA DEMI-PENSION

Cet ensemble bénéficiera d'une relative indépendance par rapport au reste de l'établissement et sera desservi, pour la partie cuisine, par une cour de service dotée d'un accès indépendant et de dimensions suffisantes pour permettre les manœuvres aisées des camions de livraison. Un portail piéton sera installé au niveau du portail livraison.

La demi-pension sera située en rez-de-chaussée. L'éclairage naturel direct sera favorisé dans les locaux de préparation.

Elle fonctionnera en self-service et les points d'accès à la banque de distribution seront particulièrement étudiés de manière à éviter que l'attente ne soit un moment désagréable. Il faut par conséquent prévoir un espace assez large, bien éclairé et visuellement ouvert au maximum sur l'extérieur. Il sera prévu la possibilité d'installer un ordinateur relié au réseau administratif, en tête de ligne de self.

La cuisine, **de type III (300 à 449 rationnaires)**, comportera le matériel dont la liste figure dans le Cahier des Charges Techniques pour la construction des demi-pensions des Collèges. La distribution intérieure des locaux devra répondre à la fois aux normes de sécurité et à celles d'hygiène (notamment la chambre froide réservée aux légumes ne devra pas être intégrée au circuit propre).

La cuisine sera fermée et bénéficiera d'une extraction indépendante de celle de la salle à manger des élèves.

L'organisation de l'ensemble cuisine

Elle s'organise en fonction du circuit des denrées et doit respecter le principe de la marche en avant. On distingue le circuit propre du circuit sale. L'organisation de la cuisine doit permettre aux circuits propre et sale de ne jamais se croiser.

L'accès livraison

Le portail de la cour logistique est sur contrôle d'accès et sur portier vidéo. Un portail piéton sera installé au niveau du portail livraison. Les interphones avec commande d'ouverture seront localisés dans le bureau du chef et dans la préparation chaude.

Les locaux de stockage

La réception des denrées

Cette zone comporte l'accès à la zone décartonnage, au local de stockage neutre (« réserve sèche ») et aux 4 chambres froides indépendantes.

Cette zone devra être suffisamment spacieuse pour l'amenée et la manutention des colis avec des tire-palettes.

Le stockage neutre

Cette réserve assure le stockage des denrées non périssables, sur étagères. La porte d'accès au local devra être suffisamment large pour permettre l'amenée des palettes avec des tire-palettes, pour limiter les manutentions de produits.

Un local de 5 m² fermant à clés répondant aux normes de sécurité et réservé au stockage des produits d'entretien sera aménagé dans la réserve sèche

Les réserves réfrigérées

Cette zone comporte les chambres froides, positives ou négatives, pour le stockage des denrées périssables.

Les portes des chambres froides devront ouvrir dans un sens ne gênant pas les approvisionnements et être suffisamment larges pour que les colis non déconditionnés puissent entrer dans les chambres froides.

Les locaux de préparation

La légumerie

Cet espace est dédié à la préparation des légumes (lavage, épluchage). Il doit être placé à proximité de la zone de livraison, et de la zone de préparation.

La préparation froide

Elle devra avoir un accès direct à l'espace de distribution au self, de préférence par une porte et une armoire traversante (ou uniquement une armoire s'il n'est pas possible de mettre une porte).

Cette zone sera climatisée.

La préparation chaude

Elle a les mêmes interfaces avec l'espace de distribution : un accès direct à l'espace de distribution au self, de préférence par une porte et une armoire traversante (ou uniquement une armoire s'il n'est pas possible de mettre une porte).

La plonge batterie

Elle est à l'interface entre les locaux de préparations froides et de préparations chaudes.

Laverie / déchets

La laverie

Elle ne devra pas être déconnectée de la zone de préparation et donc de distribution, afin de faciliter la polyvalence du personnel de cuisine.

La dépose des plateaux en fin de repas par les élèves est assurée par une banque de « tri participatif » comportant des panières pour les verres, les couverts, les assiettes, et une zone pour la collecte et le tri sélectif des déchets par les élèves.

Cela impose une ouverture dans la cloison entre la laverie et la salle de restaurant d'une longueur suffisante pour ces éléments.

Le positionnement de la laverie devra être judicieux pour d'une part faciliter la polyvalence du personnel entre production et lavage, et d'autre part ne pas générer de conflit de flux entre la sortie de ligne de self et la dépose des plateaux en quittant le restaurant.

Le local vaisselle propre

Ce local permet le stockage de la vaisselle propre, il est localisé à proximité de la laverie et de la ligne de self, afin de pouvoir réapprovisionner celle-ci pendant les plages de service.

Le local déchets de cuisine

Il est décomposé en deux parties, l'une non réfrigérée pour les emballages et l'autre réfrigérée pour les autres déchets.

Le cas échéant, si l'accès au local déchets est impossible pendant les horaires de service pour y mettre les déchets de laverie, un local déchets tampon devra être envisagé à proximité immédiate de la laverie pour servir pendant les plages de fonctionnement, avant de transférer les déchets dans le local déchets réfrigéré de la demi-pension en fin de journée.

Il devra disposer d'un point d'eau et d'un siphon de sol pour laver les containers. Un accès direct sur l'extérieur est requis

Il devra être suffisamment distant des logements de fonction afin d'éviter tout désagrément ou nuisance.

Attente / distribution

Espace d'attente

L'espace d'attente marque l'entrée des élèves dans la zone demi-pension depuis la cour ou le préau. Il permet aux élèves de s'insérer dans la file d'attente dans un local chauffé. Cette zone doit être facilement surveillable.

Sanitaires élèves

Cet espace communique avec l'espace attente. Il est principalement destiné au lavage des mains des élèves avant la prise des repas. Cet espace doit être facilement surveillable.

Espace distribution libre service

L'espace distribution démarre dans la continuité de l'espace attente. Un distributeur automatique de plateaux à badge ou biométrique, fourni par le collège, permet le paiement des repas en début de ligne de self.

La distribution des entrées est délocalisée dans la salle de restaurant par un salad'bar de grande capacité.

L'espace de distribution est en contact avec les préparations chaudes et froides, par l'intermédiaire des armoires traversantes. Un accès aisé aux chambres froides et à la légumerie est demandé, sans devoir transiter par les zones de préparation, pour l'approvisionnement de la ligne de self en fruits frais et en yaourts.

Les salles à manger

La salle à manger des élèves

La salle à manger des élèves sera située au rez-de-chaussée et aura un accès direct sur l'extérieur. Elle devra être impérativement d'une forme géométrique simple afin de tenir compte de ses diverses utilisations possibles. Il conviendra de supprimer tout obstacle visuel (poteau, angle...). Totalement occultable, elle ne devra pas comporter de mobilier fixe.

La conception de la salle prendra en compte les différents flux des élèves (en entrée et en sortie) et du personnel de service, pour éviter les goulots d'étranglements et les croisements de flux.

Cette salle bénéficiera d'espaces agréables et conviviaux, une attention particulière sera portée sur le traitement de l'acoustique, de la thermique et de la lumière.

La salle sera de forme simple, dépourvue de tout angle aigus ou de toute zone en recoin, afin de faciliter l'aménagement de la salle.

La salle à manger du personnel

La salle à manger du personnel (enseignants et personnel du collège) sera nettement séparée visuellement et phoniquement de celle des élèves et aura un accès facile à partir du self-service.

Locaux du personnel de restauration

Vestiaires

La position des vestiaires en tant que sas d'entrée en zone propre n'est pas imposée. Ils permettent au personnel de passer de la tenue de la ville à la tenue propre. Ils sont dimensionnés pour pouvoir y placer des armoires casiers à 2 compartiments par personne.

Salle de détente du personnel de restauration

A proximité des vestiaires / sanitaires / douches des agents, un espace détente sera aménagé, il comportera un point d'eau et un plan de travail. Ce local est dédié aux temps de repos du personnel de restauration, et à leur prise de repas, qu'ils peuvent amener sur place.

Le bureau du chef

Il permet la gestion du service de la demi-pension. Il sera mitoyen à la zone de réception. Il devra permettre une surveillance aisée de la cour logistique. Il comportera l'ensemble des renvois d'alarmes pour les mesures de températures des chambres froides.

La lingerie

Elle permet d'assurer le traitement du linge de la restauration, et son lavage. Elle sera équipée d'un lave-linge et le cas échéant d'un sèche-linge.

LES ESPACES EXTERIEURS

La clôture, d'une hauteur minimum de 2 m, sera de conception robuste.

La cour de service

La cour de service sera aisément accessible depuis le domaine public par les camions de livraison qui devront, en outre, pouvoir y manœuvrer aisément.

Le portail de l'accès de service sera équipé d'une ventouse électrique et d'un interphone relié et commandé depuis la loge et le bureau du chef cuisinier.

Prescriptions techniques générales

TRAITEMENT DES CIRCULATIONS

Une attention particulière sera apportée à leur configuration afin qu'aucune salle ne se trouve isolée. Les parois verticales seront obligatoirement carrelées jusqu'à une hauteur de 1,70 m minimum, tout comme les circulations verticales (escaliers), afin de limiter les dégradations dues aux frottements répétés des cartables et aux traces de chaussures, notamment aux endroits où les élèves se regroupent pour attendre le début des cours. **On adoptera les matériaux durs, anti-graffitis, très résistants aux chocs.**

Les faux-plafonds devront être à une hauteur minimum de 2,80 m.

Le revêtement de sol sera impérativement du carrelage.

La hauteur des gardes corps sera de 1,60 m au minimum. Une présentation précise des mesures mises en œuvre pour lutter contre les chutes d'objets ou tout autre risque devra être proposée. Cette hauteur pourra être surélevée si les lisses intermédiaires permettent un franchissement aisé du garde-corps.

La largeur des circulations dans tous les pôles devra respecter une largeur minimum de 1,40 m et maximale de 3 m.

SECURITE DE L'ETABLISSEMENT

D'une manière générale toutes dispositions seront prises pour faciliter la surveillance de l'établissement notamment **en évitant les angles morts ou les recoins de nature à favoriser les rassemblements hors de vue.** Les portes donnant sur l'extérieur seront équipés d'interphones-vidéo reliés à la loge pour l'accès des visiteurs.

Un système de vidéo-surveillance permettra au gardien de vérifier les accès du site et le parking des enseignants s'ils ne sont pas directement visibles depuis la loge. Elle ne sera pas équipée d'enregistreurs

RISQUES MAJEURS

En complément, des éventuels risques majeurs naturels et technologiques inhérents à la localisation du projet, la prévention des risques de tempêtes et d'exposition à des matières dangereuses (lors d'accident de transport routier) devra être traitée.

Des espaces de confinement devront être créés, permettant une bonne étanchéité à l'air. Il peut s'agir d'un ensemble de classes ou à de lieux de regroupement, contigus les uns des autres. Ils devront être faciles d'accès, et leur localisation devra être pertinente au regard des risques encourus (à l'étage en cas d'inondation, vitres non exposées aux vents dominants en cas de tempêtes). Des points d'eau et des sanitaires devront être disponibles au sein de la zone considérée. Toutes les ouvertures de cette zone devront être protégées par des volets roulants. La ventilation sera obligatoirement mécanique. Par ailleurs, la zone devra disposer d'un moyen de communication avec l'extérieur.

Un mode interne d'alerte d'accident majeur (différent de celui de l'alarme incendie) sera mis en place.

ÉQUIPEMENTS SPECIFIQUES

Toutes les salles (enseignement, réunion, salle polyvalente, salle de permanence...) seront impérativement de forme simple, rectangulaire, adaptée à la fois pour les cours et les éventuelles séances de projection. Il conviendra en particulier de supprimer tout obstacle visuel (poteau, angle...) et de leur donner une géométrie la plus régulière possible, favorisant l'installation du mobilier nécessaire à l'accueil des effectifs pour lesquels elles sont prévues.

Elles seront dotées des équipements électriques suffisants à un bon fonctionnement, notamment pour permettre d'effectuer des projections depuis le fond. Elles seront toutes équipées d'un tableau triptyque (fourni par le Maître d'Ouvrage).

ENTRETIEN ULTERIEUR DES OUVRAGES

Les concepteurs devront, dès la phase esquisse, tenir compte dans leur projet de l'entretien et de la maintenance ultérieurs des ouvrages. A ce titre, le projet devra respecter la loi n°93-1418 du 31 décembre 1993.

Les concepteurs devront notamment préciser les dispositions prises pour :

- Le nettoyage des vitrages en élévation et en toiture.
- Les accès en toiture et les moyens de protection mis en œuvre. (La conception initiale des gardes-corps est à intégrer le plus tôt possible dans l'architecture du bâtiment).
- L'entretien et la maintenance des lanterneaux, verrière et châssis de toiture.
- L'entretien des locaux (hall, salle de restauration...) de grande hauteur.
- La maintenance des dispositifs élévateurs, et des différents éléments techniques.

CABLAGE INFORMATIQUE

D'une manière générale, tous les bureaux, salles de réunion, locaux techniques, salles de classes et divers locaux accessibles au public sont équipées de prises reliées aux réseaux informatiques filaires du site, pour la mise en place de tableau numériques interactifs, et de postes informatiques. Un cahier des charges spécifique fixe les contraintes techniques.

Les types de prises terminales sont indiqués dans les fiches techniques par local.

ACCESSIBILITE HANDICAPES

Le projet devra prendre en compte l'accueil des personnes handicapées, tous handicaps confondus (visuel, auditif, mobilité, etc ...) conformément à la réglementation en vigueur.

Les installations devront leur permettre de participer aux activités qui s'y déroulent, dans les mêmes conditions et en même temps que les personnes valides.

Il est à noter que les collèges sont susceptibles d'accueillir des élèves en situation de handicap (physique, sensoriel, cognitif ou troubles psychiques), la conception des volumes et de la signalisation devra permettre un accès facile et un repérage aisé.