PARC DES SUBSISTANCES

Quartier "Le Bréau" Avenue du Maréchal de Villars 77920 FONTAINEBLEAU

DEMANDE DE PERMIS DE CONSTRUIRE

Notice PC 40 Destinée à la vérification de la conformité aux règles de sécurité incendie Ilot D - Commerce / Hôtel / Bureaux





SANCHEZ ARCHITECTES

Maîtrise d'Oeuvre **SCP OTTON SANCHEZ**

15 avenue du Maréchal Foch 59130 LAMBERSART Tel: 03.20.51.22.22

Tel: 03.20.47.03.01





diagobat

Urbaniste-Paysagiste **OPUS URBAIN** 27 rue de l'Espérance

75013 PARIS Tel: 01.87.44.62.66 PC

Bureau d'études DIAGOBAT

23 Boulevard Van Gogh 59650 Villeneuve-d'Ascq Tel: 03.20.47.23.20

Ech:

Avril 2021

NOTICE DESCRIPTIVE DE SECURITE ILOT D - HOTEL, BUREAUX ET COMMERCE

Dénomination de l'établissement :

PARC DES SUBSISTANCES - LE « BREAU »

Adresse principale:

Avenue du maréchal de Villars - 77 300 FONTAINEBLEAU

Maîtrise d'ouvrage :

SCCV FONTAINEBLEAU SUBSISTANCE 42, rue de Bassano - 75008 PARIS

Maîtrise d'œuvre :

SCP OTTON SANCHEZ ARCHITECTES 15, avenue Foch – 59130 LAMBERSART

Organisme de contrôle:

BTP CONSULTANT

7, rue Christophe Colomb - 59700 MARCQ-EN-BAROEUL

missions confiées : L, S et Hand

<u>Personne à contacter pour obtenir des précisions sur mon projet ou solliciter des documents ou complémentaires :</u>

Nom: Alice CARDINAEL

Qualité vis-à-vis du projet : Architecte

Coordonnées téléphoniques : 03 20 51 22 22

Adresse électronique : a.cardinael@os-architectes.com

Descriptif synthétique du projet ou des travaux :

Le projet est la construction d'un bâtiment R+5 comprenant :

- un commerce au RdC
- des bureaux R+1 à R+3
- un hôtel au RdC à R+4 et rooftop

I - COMMERCE

1 - <u>Classement proposé à la commission à l'issue des travaux réalisés :</u> (CCH R 123.18 à R123-21)

		Pour une activité de		Effectif du public	Effectif du personnel
Niveaux	Types d'activités exercées	Surfaces Mode de calcul (pers/m², déclaratif, places, etc)		par niveau	Par niveau
RDC	commerce	198 1 pers / 3m ²		66	3
		Effectif	66	3	
			Effectif public et personnel (*)	TOTAL = 66	

(*) L'effectif du personnel dans les ERP de la 5^{ème} catégorie n'est pas pris en compte, article PE3§2.

Type: M Catégorie: 5ème Effectifs (public / personnel): 66

2 - Construction (PE 5 à PE 12)

- Conception et desserte (PE 7)

L'établissement est desservi par la voie-engins accessible depuis l'avenue du maréchal de Villars.

- Isolement par rapport aux tiers (PE 6)

L'établissement est contigu à deux exploitations tierces:

- Tiers superposé : des bureaux sur 3 niveaux. L'isolement est assuré par un plancher béton CF 2H
- Tiers accolé : un hôtel sur 5 niveaux. L'isolement est assuré par des murs béton CF 2H
- Résistance au feu des structures (PE 5 PE 28)

La structure en béton est stable au feu de degré 2 H et des planchers coupe-feu de degré 2 H

- <u>Couvertures</u> (PE 6)

Sans objet

- Façades (PE 6)

La façade nord dispose d'une sortie desservie directement par la voie-engins.

- Distribution intérieure et compartimentage (PE 29).

Le cloisonnement sera de type traditionnel. Le local commercial est livré sans cloisonnement intérieur excepté celui de la réserve, du local poubelles et de la chaufferie.

- Solutions retenues pour l'évacuation des personnes en situation de handicap pour chaque niveau de la construction (GN 8):

L'évacuation des personnes handicapées s'effectue directement de plain-pied depuis le commerce vers l'extérieur.

- Locaux non accessibles au public, locaux à risques particuliers (PE 9).

L'établissement comporte 3 locaux à risques particuliers : une réserve, une chaufferie et un local poubelles.

Ces locaux sont isolés par des murs béton CF 1H, la porte de communication est CF ½ H et muni d'un fermeporte.

- Conduits et gaines (PE 12)

Les parois des conduits et des gaines seront CF 1/2H et les trappes PF ½ H.

- <u>Dégagements</u> (PE 8 - PE 11 - PE 30 et 34) (PO 2, 4 et 9) (PU 3 et 4).

Calcul des dégagements par niveau			Dégagements réglementaires		Dégagements prévus	
	Effectif par niveau	Effectif cumulé	Nombre de sorties	Nombre d'unités de passage	Nombre de sorties	Nombre d'unités de passage
RDC	69	69	2 ou 1 + 1acc	2UP ou 2UP + 1acc	2	4UP

3 - Aménagements intérieurs (PE 13)

Le local commercial est livré sans aménagement intérieur.

4 - Désenfumage (PE 14)

Sans objet

5 - Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air, production de vapeur et d'eau chaude sanitaire (PE 20 à 23)

Sans objet

6 - Installation aux gaz combustibles et aux hydrocarbures liquéfiés (PE10)

Sans objet

7 - Installations électriques (PE 24).

L'installation électrique sera conforme à la norme C15-100.

L'établissement ne présente pas de local de service électrique à risques

8- <u>Eclairage</u> (PE 24, 36).

L'établissement disposera des blocs autonomes sur chaque sortie

9 - Ascenseurs, escaliers mécaniques, trottoirs roulants (PE 25)

Sans objet

10 - Appareils de cuisson destinés à la restauration (PE 15 à 19)

Sans objet

11 - Moyens de secours (PE 26 - 27 - PE 32 - 33 - 35)

- Moyens d'extinction

L'établissement disposera d'un extincteur portatif.

- Dispositions visant à faciliter l'action des sapeurs-pompiers

Un plan schématique sera affiché à l'entrée de l'établissement

- Surveillance de l'établissement/Service de sécurité incendie (effectif et qualification)

Un membre du personnel sera présent en permanence lorsque l'établissement sera ouvert au public. L'établissement disposera d'une alarme générale de type 4.

II - HOTEL

1 - <u>Classement proposé à la commission à l'issue des travaux réalisés :</u> (CCH R 123.18 à R123-21)

L'établissement regroupe les activités d'hôtel, restaurant, salle de réunion et salle de sports.

		Pour une activité donnée		Effectif du public	Effectif du personnel
Niveaux	Types d'activités exercées	Surfaces	Mode de calcul (pers/m², déclaratif, places, etc)	par niveau	Par niveau
	Hôtel	217	déclaratif	-	10
RDC	Bar	15	2 pers debout /m2	30	1
	Restaurant	134	1 pers assise /m2	134	2
R+1	hôtel	459	déclaratif	45	-
R+2	hôtel	459	déclaratif	45	-
R+3	hôtel	459	déclaratif	45	-
R+4	hôtel	459	déclaratif	45	-
	Espace bar	171	1 pers assise /m2	171	1
R+5	Bar	11	2 pers debout /m2	22	1
	Réunion	68	1 pers / m ²	68	1
			Effectif	605	16
			Effectif public et personnel	TOTAL =	= 621

Excepté le restaurant, le bar et la salle de réunion, les autres équipements et services communs seront à l'usage exclusif des clients de l'hôtel, il n'y a pas de cumul de l'effectif avec celui des chambres.

Type: O, L, X et N Catégorie: 3ème Effectifs (public / personnel): 621

2 - Construction (CO 1 à CO 60)

- Conception et desserte (CO 1 à CO 5) (O 3) (N 3)

L'établissement est desservi par une voie-échelles parallèle à 3,40 m de la façade nord.

La voie-engins est accessible depuis l'avenue du maréchal de Villars.

La façade nord dispose de baies accessibles de 90x180ht distantes :

- o entre baies successives situées au même niveau de 11 m
- o de 5 m en projection horizontale entre les baies d'un niveau et celles des niveaux situés immédiatement en dessus et en dessous

La terrasse du restaurant est accessible depuis la voie-échelles.

- Isolement par rapport aux tiers (CO 6 à CO 10) (O 4) (N 4)

L'établissement est contigu à deux exploitations tierces :

Tiers accolés :

- Un commerce au rdc (accolé aux espaces communs de l'hôtel). L'isolement est assuré par des murs béton CF 2H
- Des bureaux aux étages (accolés aux chambres de l'hôtel). L'isolement est assuré par des murs béton CF 2H

- Tiers superposé :

o Des bureaux (sous l'espace bar au rooftop) : L'isolement est assuré par un plancher béton CF 2H

- Résistance au feu des structures (CO 11 à CO 15)

Le bâtiment dispose d'une structure en béton SF 2 H et des planchers CF2 H

- Couvertures (CO 16 à CO 18)

Le bâtiment dispose d'une toiture-terrasse béton avec une protection par gravillons. Les lanterneaux de désenfumage seront composés d'une structure en acier galvanisée et d'un capot en polycarbonate.

- Façades (CO 19 à CO 22)

La façade sera composée d'un mur rideau ceinturé à 1 m de l'extérieur par une structure composite indépendante non porteuse et contreventée par des entretoises en acier fixées aux planchers béton.

Les revêtements extérieurs de façade seront de catégorie M0 pour le mur rideau, M3 pour la structure bois La résistance à la propagation verticale du feu suivra la règle du C+D.

Le C+D sera supérieur à 1 m et sera assuré par des éléments de remplissage en laine de roche de 50 mm + tôle d'acier de 1,5mm. La masse combustible sera inférieur à 130 MJ/m².

- Distribution intérieure et compartimentage (CO 23 à CO 26) (N 5)

Le cloisonnement sera de type traditionnel.

Les parois entre locaux et dégagements accessibles au public seront CF 1H.

Les parois entre locaux accessibles au public et les parois entre locaux accessibles au public et locaux non accessibles au public classés à risques courants seront :

- PF 1/2H pour les locaux non réservés au sommeil
- CF 1H pour les locaux réservés au sommeil

- Solutions retenues pour l'évacuation des personnes en situation de handicap pour chaque niveau de la construction (GN 8):

L'hôtel comportera deux zones sécurisées situées dans des escaliers protégés avec des portes seront CF 1/2H avec ferme-porte. Ces zones disposeront d'un espace suffisant pour accueillir 2 personnes en fauteuil roulant, de

consignes conformes aux prescriptions des textes relatifs à l'accessibilité, d'un extincteur à eau pulvérisée et d'un interphone.

L'évacuation des handicapés au rooftop s'effectuera par la toiture terrasse accessible par la voie-échelles.

- Locaux non accessibles au public, locaux à risques particuliers (CO 27 à CO 29) (O 5) (N 5).

L'hôtel comporte les locaux à risques particuliers suivants :

- Locaux à risques important :
 - Chaufferie
 - L'isolation sera assurée par des murs béton CF 2H et une porte de communication CF 1H avec un ferme-porte
- Locaux à risques moyens :
 - Une cuisine (salle préparation et laverie)
 - Une réserve
 - Une bagagerie
 - Un local rangement
 - Un local tri
 - locaux TGBT, TGS et info
 - Des locaux services en étages
 - L'isolation sera assurée par des murs béton CF 1H et une porte de communication CF 1/2H avec un ferme-porte. la cuisine disposera d'une porte va-et-vient PF 1/2H

- Conduits et gaines (CO 30 à CO 33)

Les conduits seront placés dans une gaine en matériaux incombustibles de CF de traversée 1H avec des trappes de visites PF 1/2H.

- Dégagements (CO 34 à CO 56) (O 6 à O 9) (N 6 à N 8)

Calcul des	dégagements Effectif par	Effectif cumulé	Dégagements	réglementaires	Dégagements prévus	
			Nombre de sorties	Nombre d'unités de passage	Nombre de sorties	Nombre d'unités de passage
R+5	264	264	2	4UP	2	4UP
R+4	45	309	2	5UP	3	6UP
R+3	45	354	2	5UP	3	6UP
R+2	45	399	2	6UP	3	6UP
R+1	45	444	2	6UP	3	6UP
RDC	171	621	3	7UP	4	10UP

L'établissement comptabilise au RDC au total 5 sorties :

- 4 sorties de 10 UP accessibles au public (2 sorties de 3 UP et 2 sorties 2 UP)
- 1 sortie de 2UP réservée au personnel

3 - Aménagements intérieurs (AM 1 à AM 19) (O 10)

	Dans les locaux et les dégagements	Dans les escaliers encloisonnés
Les revêtements muraux seront :	M2	M1
Revêtements sol	M4	M3
Revêtements plafond	M1	M1

- Eléments de décoration (AM 9, AM 10).

Le degré en réaction au feu sera de catégorie M2

- Tentures, portières, rideaux, voilages (AM 11 à AM 14).

Le degré en réaction au feu sera de catégorie M2

- G<u>ros mobiliers, agencement principal, aménagements de planchers en superstructures</u> (AM 15 à AM 19).

Le degré en réaction au feu sera de catégorie M3

4 - <u>Désenfumage</u> (DF 1 à DF 10) (O 11) (N 9)

Les trois escaliers disposent d'un exutoire de désenfumage en toiture de surface utile 1 m².

La distance à parcourir, depuis la porte d'une chambre, pour rejoindre un escalier protégé est inférieure 10 mètres ; le désenfumage des circulations horizontales desservant des locaux réservés au sommeil n'est donc pas obligatoire.

5 - Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air, production de vapeur et d'eau chaude sanitaire (CH 1 à CH 58) (O 12) (N 10 et N 14)

Le chauffage et le conditionnement d'air de l'hôtel seront assurés par des ventilo-convecteurs 4 tubes reliés à:

- une chaudière gaz à condensation d'une puissance supérieur à 70kW pour la production d'eau chaude. La chaudière sera installée dans un local au rdc dont l'accès se fera uniquement depuis l'extérieur.
- une pompe à chaleur pour la production d'eau glacée, installée sur la toiture terrasse au dessus du restaurant.

L'eau chaude sanitaire collective sera alimentée par une chaudière gaz à condensation.

La ventilation sera assurée par une ventilation mécanique simple flux.

6 - Installation aux gaz combustibles et aux hydrocarbures liquéfiés (GZ 1 à GZ 30) (O 13)

La chaudière utilisera le gaz naturel provenant d'un réseau de distribution.

Les détendeurs et compteurs sont installés dans un coffret à l'extérieur de l'établissement.

L'appareil est de type B : les produits de la combustion sont évacués vers l'extérieur par l'intermédiaire d'un conduit de raccordement le reliant à un conduit d'évacuation. L'air de combustion est prélevé directement dans la chaufferie située au rdc par une grille de ventilation d'une surface de 0,5 m².

7 - Installations électriques (EL 1 à EL 23)

L'installation électrique sera conforme à la norme C15-100.

L'établissement ne présente pas de local de service électrique à risques.

Le TGBT et le TGS sont installés dans un local non accessible au public.

8- Eclairage (EC 1 à EC 12) (O 14 et O 15) (N 12 et N 13)

Chaque appartement possédera son tableau de distribution électrique spécifique. Le courant assigné des prises de courant sera limité à 16 ampères.

L'éclairage de sécurité est réalisé par blocs autonomes, il est complété par un éclairage réalisé par des blocs autonomes d'éclairage de sécurité pour bâtiments d'habitation (BAEH) d'une durée assignée de fonctionnement de 5 heures.

L'éclairage de sécurité répondra aux dispositions des articles EC 7 à EC 15.

9 - Ascenseurs (AS 1 à AS 11)

Les parois d'encloisonnement des ascenseurs est CF 1H.

La machine d'ascenseurs sera située en gaine, la puissance électrique totale installée en gaine est inférieure ou égale à 100 kVA.

Les parois de gaines seront être réalisées en matériaux incombustible. Les revêtements intérieurs des cabines d'ascenseurs seront être constitués par des matériaux de catégorie M3, les planchers de catégorie M4.

La ventilation sera naturelle à la partie supérieure de l'immeuble sur deux faces opposées.

10 - Appareils de cuisson destinés à la restauration (GC 1 à GC 20) (O 16) (N 14 et N 15)

La Grande cuisine comportera des appareils de cuisson et des appareils de remise en température dont la puissance utile totale est supérieure à 20 kW. La grande cuisine est isolée des locaux accessibles au public par des parois CF 1H et de porte va-et-vient PF1/2H.

L'amenée d'air et l'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses se feront par ventilation naturelle. Le circuit d'évacuation de l'air vicié, des buées et des graisses présenteront les caractéristiques suivantes :

- Les hottes ou les dispositifs de captation sont placés au-dessus des appareils de cuisson et construits en matériaux classés; elles pourront être facilement nettoyés et remplacés;
- Les conduits d'évacuation seront situées uniquement à linétrieur de la grande cuisine et seront en acier galvanisé rigide;

11 - Moyens de secours (MS 1 à MS 74) (O 17 à O 21)

- Moyens d'extinction (MS 4 à MS 40)

Bouches et poteaux d'incendie, points d'eau : Non défini à ce jour

Deux extincteurs à eau pulvérisée de 6 litres minimum seront répartis à chaque étage. Des extincteurs appropriés supplémentaires seront prévus pour les locaux à risques particuliers.

Les espaces ouverts aux publics au rdc disposeront :

- o Pour l'hôtel : un extincteur à proximité du hall d'accueil et un autre dans la circulation du personnel.
- o Pour le rooftop : un extincteur au niveau de la porte de sortie de chaque escalier.

Robinets d'incendie armés, colonnes sèches, colonnes en charge : sans objet

- Dispositions visant à faciliter l'action des sapeurs-pompiers (MS 41 à MS 44)

Un plan schématique, sous forme de pancarte inaltérable, sera apposé à l'entrée de l'établissement

- Surveillance de l'établissement/Service de sécurité incendie (effectif et qualification) (MS 45 à MS 52)

La surveillance des établissements sera assurée pendant la présence du public. Le service de sécurité incendie sera composé par des personnes désignées par le futur exploitant.

- Système de sécurité incendie (MS 53 à MS 60)

L'établissement sera équipé d'un système de sécurité incendie de catégorie A

- Préciser ici la nature des locaux bénéficiant de la détection incendie et les asservissements

éventuels (MS 56):

La détection automatique d'incendie est installée dans les conditions minimales suivantes :

- détecteurs sensibles aux fumées et aux gaz de combustion, dans les circulations horizontales encloisonnées des niveaux comportant des locaux réservés au sommeil ;
 - détecteurs appropriés au risque dans les chambres simple ou double;
 - détecteurs appropriés au risque dans les locaux à risques particuliers :
 - o chaufferie
 - o réserve
 - o bagagerie
 - o local archives
 - o local TGBT, TGS et info
 - o locaux services en étages
 - Système d'alarme : type 1, 2a, 2b, 3, 4 (MS 61 à MS 67)

L'équipement d'alarme sera de type 1

- Système d'alerte (MS 70)

La liaison avec les sapeurs-pompiers sera réalisée par téléphone urbain

III - BUREAUX

I - <u>Classement proposé à la commission à l'issue des travaux réalisés :</u> (CCH R 123.18 à R123-21)

		Pour une activité donnée		Effectif du public	Effectif du personnel
Niveaux	Types d'activités exercées	Surfaces	Mode de calcul (pers/m², déclaratif, places, etc)	par niveau	Par niveau
R+1	bureaux	265	1 /100m2	3	27
R+2	bureaux	265	1 /100m2	3	27
R+3	bureaux	265	1 /100m2	3	27
			Effectif	9	81
			Effectif public et personnel (*)	t TOTAL = 9	

(*) L'effectif du personnel dans les ERP de la 5^{ème} catégorie n'est pas pris en compte, article PE3§2.

Type: W Catégorie: 5ème Effectifs (public / personnel): 9

L'établissement est soumis à la réglementation ERP et au code du travail.

Le code du travail étant plus contraignant que la réglementation de l'ERP de 5ème catégorie, ce seront donc les prescriptions du code du travail qui seront appliquées. L'effectif public et personnel pris en compte sera de 90 personnes.

2 - Construction

- Conception et desserte

L'établissement est desservi par deux voies engins sur la façade nord et sud. Une sortie de l'établissement donne directement sur la voie-échelles parallèle à 1 m de la façade nord.

Les voie-engins sont accessibles depuis l'avenue du maréchal de Villars.

La façade nord dispose de baies accessibles de 90x240ht distantes :

- o entre baies successives situées au même niveau de 11 m
- o de 5 m en projection horizontale entre les baies d'un niveau et celles des niveaux situés immédiatement en dessus et en dessous

- Isolement par rapport aux tiers

L'établissement est contigu à trois exploitations tierces :

- Tiers accolés :
 - o Un commerce au rdc. L'isolement est assuré par des murs béton CF 2H
 - o un hôtel aux étages: L'isolement est assuré par des murs béton CF 2H
- Tiers superposé :
 - o Equipement de l'hôtel au rooftop : L'isolement est assuré par un plancher béton CF 2H

- Résistance au feu des structures

Le bâtiment dispose d'une structure en béton SF 2 H et des planchers CF2 H

- Couvertures

Sans objet

- Façades

La façade sera composée d'un mur rideau ceinturé à 1 m de l'extérieur par une structure composite indépendante non porteuse et contreventée par des entretoises acier fixées aux planchers béton.

Les revêtements extérieurs de façade seront de catégorie M0 pour le mur rideau, M3 pour la structure bois La résistance à la propagation verticale du feu suivra la règle du C+D.

Le C+D sera supérieur à 1 m et sera assuré par des éléments de remplissage en laine de roche de 50 mm + tôle d'acier de 1,5mm

- Distribution intérieure et compartimentage

Le cloisonnement sera de type traditionnel.

Excepté la partie centrale regroupant un local archives, des gaines et des sanitaires, l'établissement sera livré sans aménagement intérieur. Il disposera d'un seul compartiment par niveau.

- Solutions retenues pour l'évacuation des personnes en situation de handicap pour chaque niveau de la construction :

Deux espaces d'attente sécurisés pourront être positionnés en façade nord du bâtiment.

- Locaux non accessibles au public, locaux à risques particuliers

L'établissement est isolé du local archives par des murs béton CF 1H et une porte de communication CF 1/2 H avec d'un ferme-porte.

- Conduits et gaines

Les conduits seront placés dans une gaine en matériaux incombustibles de CF de traversée 1H avec des trappes de visites PF 1/2H.

- Dégagements

Calcul des			Dégagements réglementaires		Dégagements prévus	
dégagements par niveau niveau	Effectif cumulé	Nombre de sorties	Nombre d'unités de passage	Nombre de sorties	Nombre d'unités de passage	
R+3	30	30	1+1acc	2UP	2	3UP
R+2	30	60	2 ou 1+1acc	2UP	2	3UP
R+1	30	90	2 ou 1+1acc	2UP	2	3UP
RDC	0	90	2 ou 1+1acc	2UP	2	3UP

3 - Aménagements intérieurs

sans objet

4 - Désenfumage

Les deux escaliers disposent d'un châssis de désenfumage en partie haute d'une surface utile 1 m².

<u>5 - Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air, production de vapeur et d'eau chaude sanitaire</u>

Le chauffage et le conditionnement d'air sera déterminée par les futurs exploitants.

L'eau chaude sanitaire sera alimentée par des ballons d'eau chaude électriques individuels.

La ventilation sera assurée par une ventilation mécanique simple flux.

6 - Installation aux gaz combustibles et aux hydrocarbures liquéfiés

Sans objet

7 - Installations électriques

L'installation électrique sera conforme à la norme C15-100.

L'établissement ne présente pas de local de service électrique à risques.

8- Eclairage

L'établissement disposera des blocs autonomes sur chaque sortie

9 - Ascenseurs, escaliers mécaniques, trottoirs roulants

Les parois d'encloisonnement de l'ascenseur est CF 1H.

La machine d'ascenseurs sera située en gaine, la puissance électrique totale installée en gaine est inférieure ou égale à 100 kVA.

Les parois de gaines seront être réalisées en matériaux incombustible. Les revêtements intérieurs des cabines d'ascenseurs seront être constitués par des matériaux de catégorie M3, les planchers de catégorie M4.

La ventilation sera naturelle à la partie supérieure de l'immeuble sur deux faces opposées.

10 - Appareils de cuisson destinés à la restauration

sans objet

11 - Moyens de secours

- Moyens d'extinction

Bouches et poteaux d'incendie, points d'eau : Non défini à ce jour

Deux extincteurs à eau pulvérisée de 6 litres minimum seront répartis à chaque étage.

- Dispositions visant à faciliter l'action des sapeurs-pompiers

Un plan schématique, sous forme de pancarte inaltérable, sera apposé à l'entrée de l'établissement.

- Surveillance de l'établissement/Service de sécurité incendie (effectif et qualification)

La surveillance des établissements sera assurée pendant la présence du public.

Le service de sécurité incendie sera composé par des personnes désignées par le futur exploitant.

- Système de sécurité incendie

Sans objet

- Système d'alarme :

L'équipement d'alarme sera de type 4

- Système d'alerte :

La liaison avec les sapeurs-pompiers sera réalisée par téléphone urbain

J.L. OTTON-C. SANCHEZ

15 Avenue du Maréchal Foch 59130 LAMBERSART Tél. 03 20 51 22 22 - Fax 03 20 13 80 93