

Commune de Langonnet

EXTENSION DU RESTAURANT SCOLAIRE

Mission de maîtrise d'œuvre de l'opération d'extension et de
réhabilitation du restaurant scolaire situé dans la salle des fêtes

CAHIER DES CHARGES DE CONSULTATION (marché en procédure adaptée)



Juin 2021

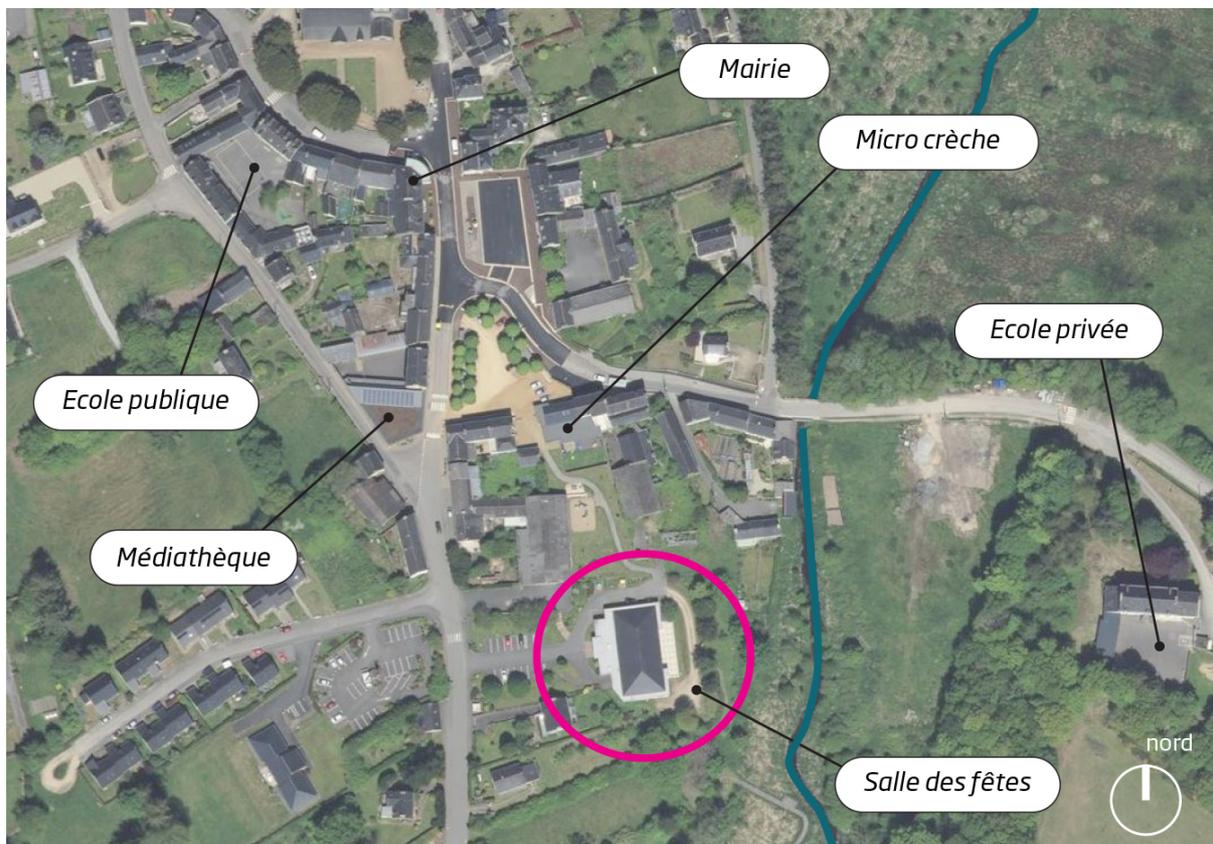
I - PREAMBULE

La commune de Langonnet, 1 739 habitants, lance une mission de maîtrise d'œuvre pour une opération d'extension et de réhabilitation du restaurant scolaire installé depuis 2015 dans la salle des fêtes en entrée Sud du bourg.

Le bâtiment a été construit en 2000 par l'agence d'architecture L'HYVER BRECHET LOHE de Pontivy. Il est situé dans un périmètre de protection de monuments historiques. La commune ne dispose pas encore du PLUi mais d'une carte communale (la parcelle est constructible).

Le bâtiment est placé à mi-distance entre la route D121 (traversée de bourg) et la rivière de Langonnet. On y accède par un parking menant à l'entrée principale à l'Ouest. Le site est aussi accessible aux piétons via le chemin du petit jardin public aménagé près de la micro-crèche Ti Mennig.

La salle des fêtes et sa grande terrasse surplombent le paysage de la rivière de Langonnet à l'Est. Une voie de desserte contourne le bâtiment au Nord (accès logistique cuisine) et mène à des espaces de réserves situés sous le RDC, exploitant ainsi le dénivelé important du terrain (espace de stockage et rangement sous la terrasse).





Vue de la salle des fêtes depuis l'entrée de bourg (on aperçoit la nouvelle médiathèque à l'arrière plan)



Vue de la salle des fêtes dans son environnement naturel (rivière de Langonnet) depuis la D128

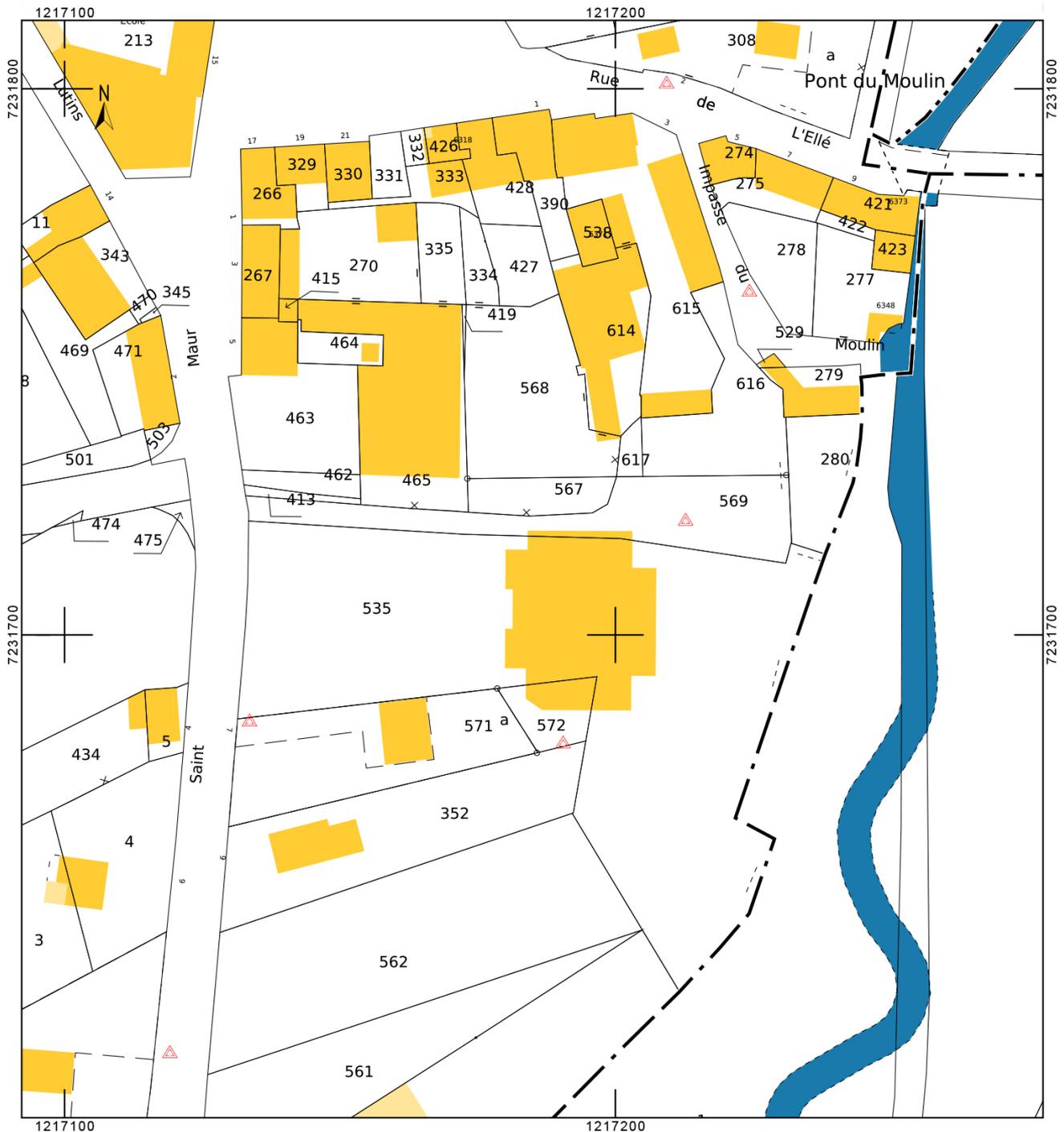


L'équipement est implanté en recul par rapport à l'espace public. Le hangar à gauche fait l'objet d'une ZAD.

Situation cadastrale

La salle des fêtes est implantée sur les parcelles 535, 569, 567 et 572 totalisant une surface d'environ 5 500 m².

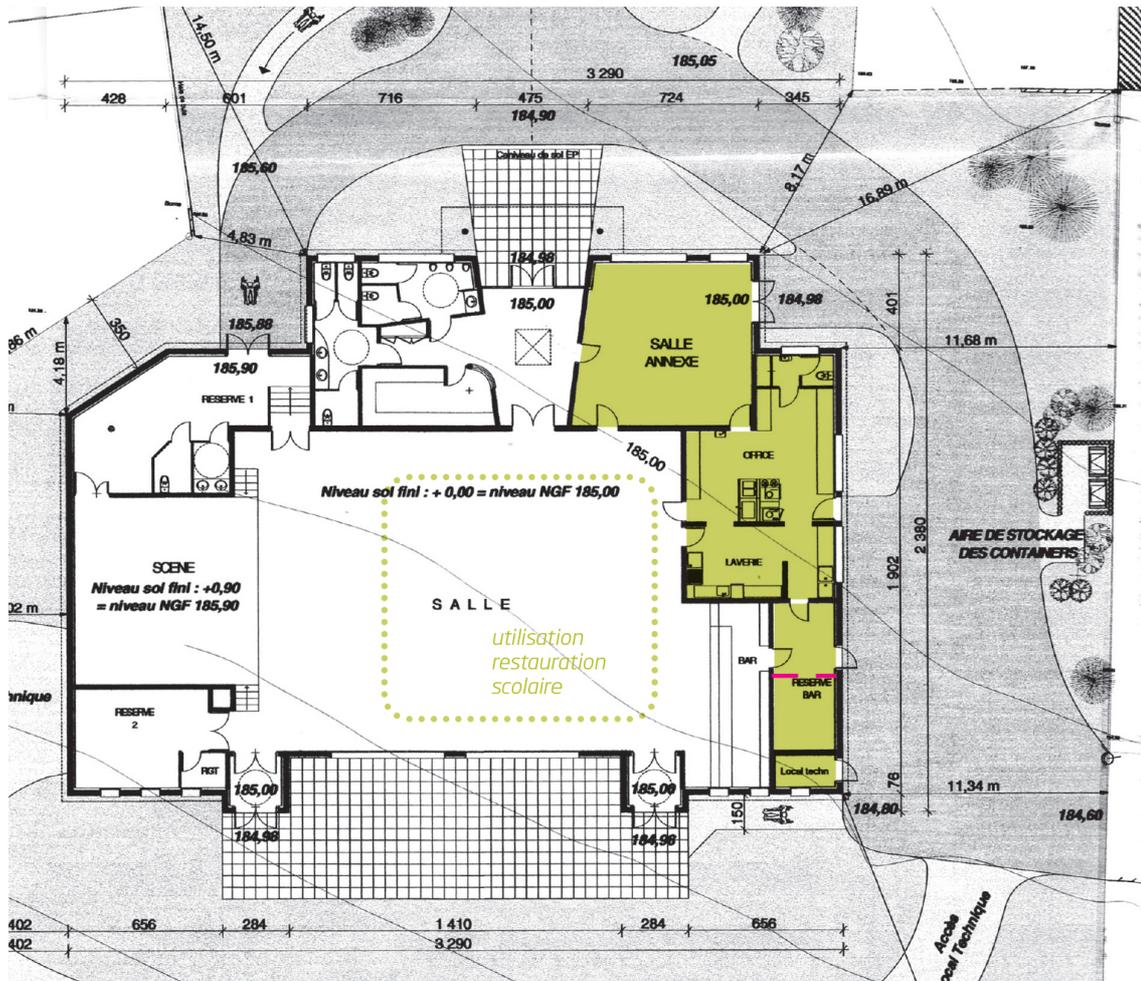
Un hangar communal se trouve sur la parcelle 465, il fait actuellement l'objet d'une étude pour la création d'une chaufferie pour un réseau de chaleur. Le raccordement de la salle des fêtes à ce réseau est envisagé.



II - ETAT EXISTANT

Le bâtiment est globalement en bon état à l'exception des murs de la terrasse à l'Est qui présentent des traces d'humidité et des fissurations anormales. L'architecture est d'inspiration traditionnelle avec un grand volume couvert par un toit en ardoise à croupes à 35°. Des jeux de petits volumes à toit plat et auvent en avancée rythment les façades.

Plan et surfaces de la salle des fêtes



SALLE DES FETES *	614,0 m²	
Hall	70,1 m²	
• hall d'entrée	30,2 m ²	
avec point d'eau (covid)		
• vestiaire public	13,5 m ²	
• sanitaire F	14,4 m ²	
• sanitaires H	12,0 m ²	
Salles	418,1 m²	
• grande salle	248,5 m ²	
• scène	62,5 m ²	
• rangement salle	26,5 m ²	
• loge salle (stock, sanit.)	43,3 m ²	
• sas (2) accès terrasse	9,2 m ²	
• bar	28,1 m ²	
		Locaux restauration scolaire 125,8 m²
		salle annexe (maternelle) 50,3 m ²
		Cuisine 75,5 m ²
		• office 31,8 m ²
		• laverie 19,5 m ²
		• vestiaire, wc personnel 4,3 m ²
		• réserves (modifiées) 16,5 m ²
		• local technique ECS 3,4 m ²

+ Terrasse extérieure environ 105 m²

* Surfaces estimées à partir des plans du permis de construire de mars 2000 (hors sous-sol)

Photos



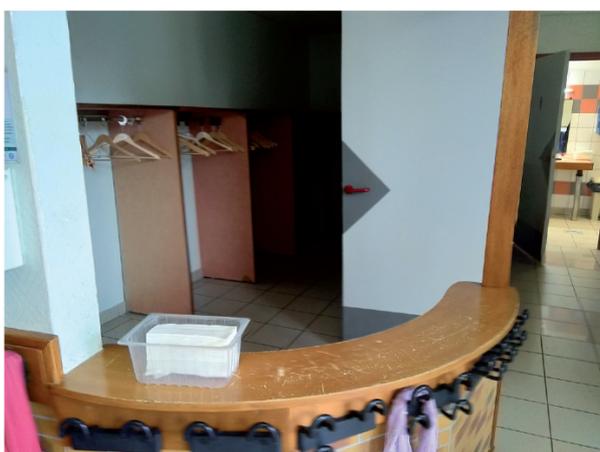
La grande salle aménagée pour le restaurant scolaire



La salle annexe pour la restauration des maternelles



Le couloir d'accès aux blocs sanitaires



Le vestiaire public (et restaurant scolaire)



La grande terrasse en prolongement de la salle



La zone de livraison cuisine et stationnement PMR

III - OBJECTIFS ET PROGRAMME

Actuellement seuls les enfants de maternelles bénéficient d'une salle de restauration indépendante, les élèves d'élémentaires sont installés dans la grande salle des fêtes.

La commune souhaite créer un espace indépendant pour la restauration scolaire des élémentaires afin d'éviter la mise en place quotidienne des tables et chaises et le nettoyage délicat des parquets.

Cette extension est aussi l'occasion d'améliorer la qualité acoustique des locaux, de proposer des sanitaires adaptés aux enfants et d'améliorer l'espace de cuisine qui convient globalement (pour la préparation) mais souffre d'un manque de surfaces pour les locaux annexes et techniques : bureau, vestiaires, réserves, ménage, poubelles etc.

La surface d'extension envisagée est de 177 m² (voir tableau page suivante).

Ce projet qui fera appel à des matériaux écologiques et proposera des performances thermiques et environnementales élevées est une priorité pour les élus qui souhaitent lancer les études en septembre 2021 (réflexion à mener et attente de propositions par rapport à la future RE 2020).

Plusieurs contraintes et enjeux sont à prendre en compte :

- la circulation à maintenir au Nord du bâtiment (logistique cuisine, sécurité, accès sous-sol)
- La vue ouverte sur le paysage à l'Est (côté terrasse)
- Intégration du projet d'extension par rapport à un bâtiment relativement récent, importance notamment des perceptions depuis l'accès principal à l'Ouest et l'espace naturel à l'Est.
- La topographie assez marquée à l'Ouest et à l'Est du bâtiment, ce qui complexifie l'ajout d'extensions
- En cas de modification des accès, préserver la desserte du hangar destiné au futur réseau de chaleur
- Maintenir les accès PMR à la salle des fêtes (rampes par exemple)
- En cas de modification de la voie qui contourne le bâtiment au Nord, prendre en compte le déplacement éventuel de la cuve gaz, l'impact sur les arbres existants, les liaisons avec le jardin public, les aires de retournement dans le respect des limites de propriétés communales etc.

La commune souhaite que ce projet s'inscrive dans une démarche de qualité environnementale et d'économie d'énergie : raccordement au réseau de chaleur à l'étude, économie d'énergie, matériaux bio-sourcés, meilleure gestion de la lumière naturelle, équipements basse consommation (led, temporisation...), économie d'eau (récupération EP, équipements sanitaires hydroéconome).

Le bâtiment est un ERP et devra être conformes aux règles de sécurité, d'accessibilité et de construction en vigueur. L'utilisation quotidienne des locaux de restauration scolaire doit renforcer la vigilance de l'équipe de maîtrise d'œuvre sur la qualité des mises en œuvre et installations proposées.

Les besoins

Pré-programme restaurant scolaire avec service unique (en temps normal) pour un effectif de 120 convives (100 actuel), dont 40 maternelles, 70 élémentaires et 10 adultes (agents communaux).

RESTAURANT SCOLAIRE			
	existant	neuf	
HALL / SANITAIRES			36 m²
<ul style="list-style-type: none"> • hall restaurant scolaire (avec lave-main, vestiaires) • sanitaires maternelles • sanitaires élémentaires 		20 m ² 8 m ² 8 m ²	
SALLES DE RESTAURATION			157 m²
<ul style="list-style-type: none"> • salle maternelle (r = 1,25m² / enfant) • salles élémentaire, self (r = 1,25m² / enfant) • salle adultes 	50 m ²	87 m ² 20 m ²	
CUISINE			107 m²
<ul style="list-style-type: none"> • office • laverie • réserves (sèche, chambre froide, légumes) • bureau réception • vestiaires et sanitaires personnel • local technique ECS • local ménage, buanderie • local poubelles • circulation 	32 m ² 19 m ² 12 m ² 4 m ² 3 m ² 3 m ²	4 m ² 8 m ² 9 m ² 4 m ² 4 m ² 5 m ²	
TOTAL SURFACES UTILES	123 m²	177 m²	300 m²

Urbanisme

Projet soumis à ABF et aux règles d'urbanisme du RNU (cf. Carte communal + périmètre MH)

Classement ERP

ERP de type L (salle polyvalente) et N (restauration scolaire), catégorie selon effectif (3ème cat.)

Sécurité / accessibilité / acoustique

Le bâtiment, après extension et restructuration, devra être conforme aux règles de sécurité (accès véhicule pompier, nombre et localisation issues de secours, etc.) et d'accessibilité des ERP (intérieur et extérieur), à la réglementation acoustique, et autres règles de construction, DTU...

Isolation, chauffage et production ECS

Il est attendu un niveau de performance exemplaire pour les parties réhabilitées et en extension. L'équipe de maîtrise d'oeuvre prendra en compte le projet communal de création d'un réseau de chaleur auquel le bâtiment devrait être raccordé (hypothèse à l'étude).

Divers : présence de réseaux enterrés et cuve à gaz aux abords, chantier en site occupé

Besoins et attentes particulières

Des adaptations et améliorations du pré-programme sont possibles et même souhaitables lors de la première phase d'étude (diagnostic). Le programme définitif sera validé à l'issue du diagnostic.

Hall restaurant scolaire

Situé à l'entrée à priori côté Nord du site, le hall doit être facilement repérable depuis l'espace public, et accessible depuis le petit jardin public et l'espace livraison actuel. Largement vitré sur l'extérieur, il communique directement avec l'espace restauration et les sanitaires.

- Prévoir une bonne isolation phonique, des possibilités d'affichage, et des laves mains.

Sanitaires maternelles

Sanitaires à hauteurs adaptées (PMR, enfants maternelles).

- toilette PMR, urinoir, lavabo.

Sanitaires élémentaires

Sanitaires à hauteurs adaptées (PMR, enfants élémentaires).

- toilette PMR, urinoir, lavabo.

Salle élémentaire

La salle à manger élémentaire sera aménagée pour favoriser le calme et limiter les phénomènes de résonances (confort acoustique), prévoir un sol type floqué pour faciliter le nettoyage et le confort acoustique, prévoir des points d'eau, un bon éclairage naturel et des vues sur l'extérieur (et occultation selon exposition solaire).

L'accès pour le service cuisine devra être conforme aux règles sanitaires et fonctionnel (éviter les longues distances)

Salle adulte

Salle indépendante ou séparée par cloisons amovibles à proximité de l'espace restauration des maternelles, éclairage naturel à prévoir et vues sur l'espace de restauration maternelles.

Réserves (chambre froide, réserves sèches, légumes)

Agrandissement et restructuration des réserves. Stockage des produits secs et conserves, Stockage et conservation (chambres froides, légumes), Les réserves et chambres froides seront des locaux aveugles, isolés thermiquement (chambres froides), avec des linéaires de rangement important.

Bureau réception

Un poste de travail. Le poste de travail informatique aura un rangement intégré, prévoir liaison visuelle zone livraison et accès réception.

Vestiaires et sanitaires personnel

Agrandissement de l'espace vestiaires : zone vestiaire, douche PMR, sanitaire PMR, lavabo à commande non manuelle, prévoir casiers individuels

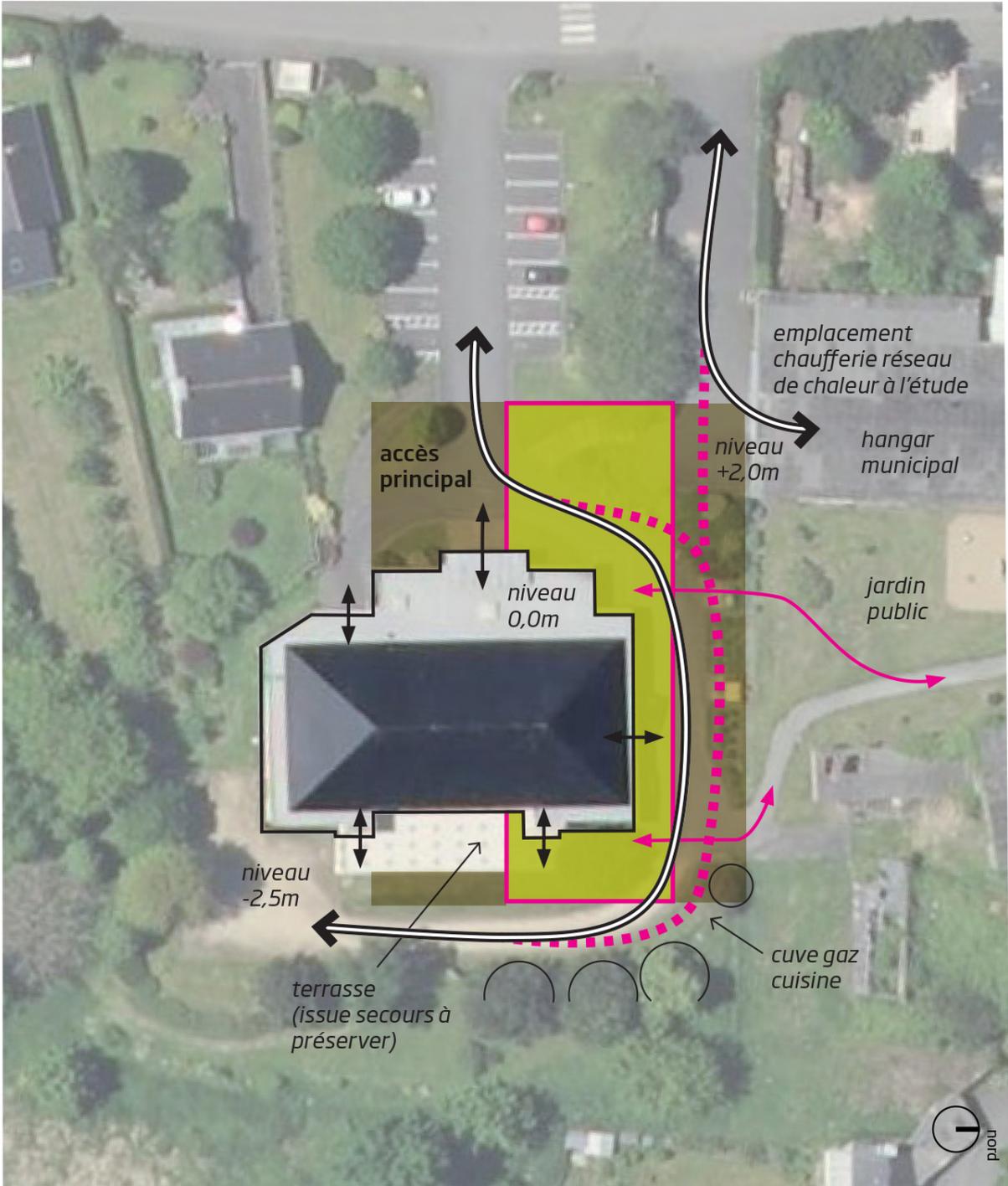
Local ménage, buanderie

Prévoir un évier vidoir, accessibles aux chariots de ménage, caniveau grille

Local poubelle

En liaison avec la cuisine et donnant sur l'extérieur, point d'eau et siphon de sol

Périmètre d'étude indicatif



- secteur d'étude pour l'extension (limite indicative)
 - secteur d'étude pour les aménagements des abords (limite indicative)
- accès véhicules existant
 - accès véhicules alternatifs (à étudier)
 - accès piétons
 - accès piétons nouveaux (à étudier)

IV – LA MISSION DE MAÎTRISE D’OEUVRE

La présente procédure adaptée est organisée en vue de l’attribution d’un marché de maîtrise d’œuvre chargé de l’extension et la réhabilitation du restaurant scolaire et de la requalification des dessertes et des espaces extérieurs aux abords des bâtiments.

Cette mission sera suivie par un groupe de travail mis en place par la commune. Il est rappelé que la commune prévoit en parallèle la création d’un réseau de chaleur qui devrait alimenter la salle polyvalente.

La partie de l’enveloppe financière prévisionnelle affectée aux travaux d’extension et de réhabilitation du restaurant scolaire et des abords est estimée à 450 000 € HT.

IV a La mission de l’équipe de maîtrise d’œuvre

Elle comporte une mission DIAGNOSTIC (1) et une mission de BASE complète avec les missions complémentaires EXE PARTIELLE et OPC (2).

1- Les études de diagnostic

Elles permettent de renseigner le maître de l’ouvrage sur l’état des bâtiments et des abords et sur la faisabilité de l’opération et d’affiner le pré-programme :

Relevés et analyses de l’ouvrage à agrandir et réhabiliter

- un état des lieux, en effectuant les éventuelles mises à jour des plans du bâtiment existant (plans PC de 2000).
- une analyse architecturale et urbanistique du bâtiment existant et des abords.
- diagnostic du bâti et des installations techniques fluides, électricité, second œuvre.
- proposer éventuellement des études complémentaires d’investigation des existants.

Faisabilité de l’opération - scénarios d’aménagement

- une synthèse permettant d’appréhender l’ensemble des contraintes pour la réalisation du projet, réalisée à partir des relevés et analyses réglementaires, urbanistiques, architecturales et techniques, y compris l’hypothèse du raccordement du bâtiment au réseau de chaleur.
- des scénarios d’aménagement (niveau esquisse) permettant de confronter le pré-programme avec le bâtiment à agrandir et réhabiliter, et l’organisation des espaces extérieurs
- une estimation financière et le phasage

L’objectif est de maîtriser les grandes données dimensionnelles, techniques et qualitatives afin de déterminer les potentialités offertes par le bâtiment et le site et de comparer les différentes solutions possibles par rapport au pré-programme.

2- Mission de base avec missions complémentaires EXE PARTIELLE et OPC

La mission de base s'effectuera à l'issue de la validation du diagnostic et du programme arrêté. Le titulaire se verra confier les éléments de missions suivants : APS, APD, PRO, ACT, VISA, DET, AOR ainsi que les missions complémentaires EXE PARTIELLE et OPC.

Avant-Projet (APS et APD)

Une validation par le maître d'ouvrage est indispensable pour le démarrage de la phase projet.

Projet (PRO)

Assistance pour la passation des travaux (ACT)

VISA et Direction de l'exécution (VISA et DET)

Aide aux Opérations de Réception (AOR)

Mission complémentaires

- **Ordonnancement, pilotage, coordination (OPC) :**
- **EXE - partielle :** plans d'exécution des lots techniques (structure, fluides), devis quantitatifs détaillés par lot (ensemble des lots).

IV b Le déroulement et délais d'exécution de la maîtrise d'œuvre

A titre prévisionnel la mission de maîtrise d'œuvre devra démarrer en septembre 2021 et la fin de l'opération est souhaitée en avril 2023.

La mission se déroulera donc sur une période d'environ 22 mois jusqu'à livraison de l'équipement. Les délais nécessaires pour l'ensemble du déroulement de l'opération peuvent être estimés de la façon suivante :

Juin 2021	Consultation de maîtrise d'œuvre	
Juillet 2021	Choix de l'équipe de maîtrise d'œuvre lauréate	
Septembre 2021	Diagnostic	1 mois
Octobre 2021	AVP et dépôt PC (instruction de 5 mois)	2,5 mois
Janvier 2022	PRO DCE	2 mois
Mars 2022	Consultation ACT	2 mois
Juin 2022	Travaux	10 mois
Avril 2023	Réception des travaux	

Le prestataire devra proposer un calendrier prévisionnel du déroulement de la mission intégrant les différentes phases.

A chaque phase de la mission de maîtrise d'œuvre, un document écrit/graphique en 3 exemplaires ainsi qu'un fichier numérique sera remis à la commune.

IV c Documents mis à disposition des candidats

Les documents suivants seront mis à disposition des candidats :

- les plans des bâtiments existants (pour mémoire les mises à jours des plans de 2010 sont à la charge de l'équipe de maîtrise d'œuvre : cf phase diagnostic).
- les rapports de bureau de contrôle et sécurités ERP
- les documents réglementaires (futur PLUi)
- les plans cadastraux
- le plan topographique
- une étude géotechnique
- le diagnostic thermique de la salle polyvalente

IV d Conditions de participation et modalités de sélection

Il est souhaité que l'équipe de maîtrise d'œuvre soit composée d'un groupement associant des compétences suffisantes pour résoudre les différents problèmes posés : architecture (mandataire de l'équipe), économie de la construction, structure, fluides, thermique, acoustique, VRD.

Après appel à la concurrence par voie de presse et de site internet spécialisé, une première sélection sera effectuée parmi les candidatures en fonction des critères suivants :

- compétences des membres de l'équipe,
- qualité des références sur des études de complexité équivalente ces 5 dernières années,
- moyens humains et matériels, méthodologie de travail,
- une offre financière

Les critères de sélection seront pondérés comme suit :

- Valeur technique de l'offre : 60%
- Prix : 40%

Dans un deuxième temps, les candidats retenus seront invités à une audition devant la commission d'élus, où ils pourront présenter :

- l'équipe, les différentes structures, les personnes intervenant sur le dossier
- leurs principales références,
- la méthodologie, délais d'exécution des éléments de mission et nombre de réunions
- l'offre financière (coût d'intervention) par phase et pour chaque Bureau d'Etude

Les critères de sélection seront pondérés comme suit :

- Valeur technique de l'offre : 60%
- Prix : 40%

Cet entretien est l'occasion d'avoir des échanges entre le maître d'ouvrage et le prestataire, sur les objectifs et attentes vis-à-vis du projet et d'apprécier la capacité de l'équipe à pouvoir répondre aux préoccupations de la commune. A l'issue de cette audition, le maître d'ouvrage fera son choix mais se réserve la possibilité de demander des précisions sur l'offre et de négocier le prix.