

# RESTAURANT DE BEAUSOBRE – MORGES

/ Aménagement d'un restaurant public



DESCRIPTIF DES PRESTATIONS PAR CFC V3 2024.04.03

---



**morges**  
VILLE DE MORGES

## SOMMAIRE

10. ETUDES PRELIMINAIRES.....	4
11. DEMOLITION ET DEMONTAGE .....	4
13. INSTALLATION DE CHANTIER.....	4
21. GROS-ŒUVRE 1.....	4
211.6 Maçonnerie .....	4
22. GROS-ŒUVRE 2.....	4
225.2 Isolation coupe-feu .....	4
23. INSTALLATIONS ELECTRIQUES.....	4
232 Installations à courant fort .....	4
233 Lustrerie .....	5
234 Installations à courant faible.....	5
24. INSTALLATIONS DE CHAUFFAGE & VENTILATION .....	5
243 Distribution de chaleur.....	5
244 Installations de ventilation.....	5
249 Divers .....	5
25. INSTALLATIONS SANITAIRES.....	6
250 Installations sanitaires.....	6
27. AMENAGEMENTS INTERIEURS 1 .....	6
271 Plâtrerie.....	6
271.0 Crépis et enduits intérieurs.....	6
272 Cloisons .....	6
273. Menuiserie .....	7
273.1 Portes intérieures en bois .....	7
275. Système de verrouillage .....	7
28. AMENAGEMENTS INTERIEURS 2.....	7
281.0 Chapes.....	7
281.1 Résine de sol .....	7
282.4 Revêtements de paroi en céramique.....	7
283 Faux-plafonds .....	8
285 Traitement des surfaces intérieures.....	8
285.6 Peintures intérieures.....	8
287 Nettoyage du bâtiment .....	8
358 Agencement de cuisine .....	8
373 Menuiserie.....	8
51. AUTORISATIONS, TAXES.....	9
52. ECHANTILLONS, MAQUETTES, REPRODUCTIONS .....	9
58. COMPTE D'ATTENTE POUR RESERVE.....	9
59. HONORAIRES .....	9

## 0. GENERALITES & DOCUMENTS DE BASE

Le présent descriptif des travaux concerne l'aménagement intérieur d'une surface de 450m<sup>2</sup> dédié à un restaurant, sur le site de Beausobre à Morges. Il détaille les prestations réalisées selon le Code des Frais de Construction (CFC).

Les surfaces actuelles sont brutes et les alimentations CVSE en attente. Les travaux visent à compléter l'état de la surface existante et rendre un objet semi fini permettant la mise en valeur de la surface.



Du point de vue général, la surface sera composée d'une cuisine professionnelle, d'un bloc sanitaire, d'un bar et d'une salle de restaurant pouvant accueillir jusqu'à 140 couverts.

### La salle de restaurant se présente ainsi :

- Une chape poncée isolée
- Une dispersion peinture sur les murs et piliers.
- Une dispersion peinture sur les plafonds et les techniques apparentes (teinte foncée à choix).
- Une ventilation double flux par un monobloc commun avec la cantine scolaire.
- Un chauffage tout air par le monobloc de ventilation.
- Un éclairage général.

Une partie bar sera mise en œuvre par des attentes CVSE et un appareillage de base lançant la possibilité à un futur preneur de l'aménager à sa guise.

### Le bloc sanitaire se présente ainsi :

- 4 WC et 2 lavabos.
- Des portes selon plan.
- Du carrelage au sol et faïence murale toute hauteur.
- Un faux plafond métallique.
- Une ventilation double flux par un monobloc commun avec la cantine scolaire (installation de production existante).
- Un chauffage tout air par le monobloc de ventilation.

### La cuisine professionnelle se présente ainsi :

- Attentes pour raccordements ultérieurs des appareillage électrique et sanitaire standard d'une cuisine professionnelle
- Du carrelage au sol et faïence murale
- Un faux plafond
- Une ventilation commune avec la cuisine scolaire, ventilation d'une hotte de cuisine professionnelle (appareils non compris)
- Chauffage tout air par le monobloc de ventilation.
- Hotte de cuisine (dimensionnement estimatif à affiner au gré du preneur).

### Le présent descriptif se base sur les éléments suivants :

- Descriptif restaurant 367-01- Beausobre IV de a-rr du 04.04.2022
- Note technique BG du 08.04.2022
- Visite du site ayant eu lieu le 23.05.2023
- Le plan architecte du 08.04.22

**1. TRAVAUX PREPARATOIRES**

**10. ETUDES PRELIMINAIRES**

Constats avant travaux pour les besoins de l'établissement du projet et du chantier.

**11. DEMOLITION ET DEMONTAGE**

Dépose et évacuation des anciennes installations de chantiers provisoires, tri et évacuation du matériel restant non utilisé.

**13. INSTALLATION DE CHANTIER**

Installations de chantier nécessaires aux entreprises pour l'exécution des travaux.

**2. BATIMENT**

**21. GROS-ŒUVRE 1**

**211.6 Maçonnerie**

Carottage et sciage béton pour les distributions CVSE.

Reprise et ponçage des bétons apparents avant application d'une couche de finition (cf 285) (optionnel).

Reprise et réalisation de divers éléments nécessaires de maçonnerie.

**22. GROS-ŒUVRE 2**

**225.2 Isolation coupe-feu**

- Rebouchage coupe-feu des passages de mur, dalle et gaines selon concept de protection incendie

**23. INSTALLATIONS ELECTRIQUES**

**232 Installations à courant fort**

Généralités :

- Augmentation de puissance si besoins supérieurs à 80A (non comprise).
- Fourniture et pose d'un tableau divisionnel dans la surface.
- Fourniture et pose d'un câble CFO depuis l'emplacement compteur 80A, en attente sur le TGBT jusque dans la surface.
- Fourniture et pose de lustrerie.
- Alimentation et raccordement des éclairages et installations de secours.
- Alimentation et raccordement des stores électriques (optionnel).
- Chemin de câbles pour la distribution dans l'ensemble des zones.
- Alimentation et raccordement des hottes de cuisine.
- Mise à la terre des plans de travail inox.
- Alimentation et raccordement de l'éclairage général et par zone.
  
- Alimentations et raccordements pour les locaux :
  - Salle de restaurant : 21 luminaires sur rails, commandés par interrupteurs  
20 boîtes de sol équipées 2x T13 (et 2x RJ45)
  - Bloc sanitaire : 7 luminaires au plafond commandés par détecteur
  - Cuisine : 20 luminaires au plafond, commandés par interrupteur  
10 prises CEE 16A et 10 interrupteurs rotatifs de sécurité, 5 prises T23, 5 prises 3T13
  - Zone bar : 5 luminaires au plafond, commandés par interrupteur  
5 prises T13

Les quantités sont estimatives et à titre indicatif, les quantités définitives seront à valider selon le projet final.

**233 Lustrerie**

Généralités :

- Tous les luminaires installés seront des LED

Salle de restaurant :

- Rail luminaire suspendu type Tecton Zumtobel ou équivalent.

Cuisine :

- Luminaire encastré dans la trame de faux plafond adapté à une cuisine professionnelle, type Zumtobel ou équivalent.

Blocs sanitaires :

- Luminaire encastré dans la trame du faux plafond, type Régent GEO 4 office, référence 2005-9923 ou équivalent.

**234 Installations à courant faible**

- Installation de DI
- Installation d'une sono éventuelle
- Alimentations et raccordements pour les locaux :  
Salle de restaurant : 20 boîtes de sol équipées de 2x RJ45 (et 2x T13 précédemment décrit)  
Cuisine : 1 prise RJ45  
Zone bar : 4 prises RJ45

**24. INSTALLATIONS DE CHAUFFAGE & VENTILATION**

**243 Distribution de chaleur**

Restaurant :

- Chauffage tout air par le monobloc de ventilation existant, et mise en œuvre des diffuseurs de ventilation (cf CFC 244).

**244 Installations de ventilation**

Cuisine :

- Distribution du réseau secondaire depuis les attentes.
- Mise en œuvre des diffuseurs.
- Raccordement des hottes de ventilation.
- Mise en œuvre des organes de régulation.
- Mise en œuvre des dispositifs de sécurité incendie CCF.

Salle de restaurant (y compris blocs sanitaires) :

- Distribution du réseau secondaire depuis les attentes.
- Mise en œuvre des diffuseurs.
- Mise en œuvre des soupapes dans les sanitaires.
- Mise en œuvre des organes de régulation.
- Mise en œuvre des dispositifs de sécurité incendie

**249 Divers**

- Fourniture et pose des appareils de régulations de chauffage et liaison MCR.
- Test des périphériques

## 25. INSTALLATIONS SANITAIRES

### 250 Installations sanitaires

#### Généralités :

- Distribution des réseaux secondaire depuis les attentes.
- Raccordement des appareils sanitaires.
- Raccordement des appareils de cuisine fournis.
- Attentes pour raccords futurs des appareils de cuisine et du bar non fournis
- Ecoulement de sol : fourniture et pose de 4 grilles de sol 300mmx300mm

#### Blocs sanitaires :

Installation de lavabo et accessoires :

- Lavabo en céramique dim. 60 x 48 cm. type Laufen Moderna plus ou similaire
- Siphon chromé
- Robinets de réglage
- Mitigeur type Hansgrohe Metris ou similaire avec mousseur régulateur de débit et limiteur de température.
- Miroir rectangulaire 80 x 50 cm, épaisseur 5 mm

Installation de WC et accessoires :

- Cuvette murale avec réservoir encastré type Laufen Moderna R ou similaire
- Siège avec amortisseur
- Porte papier

Les accessoires sanitaires sont à la charge du futur preneur.

## 27. AMENAGEMENTS INTERIEURS 1

### 271 Plâtrerie

#### 271.0 Crépis et enduits intérieurs

Murs à l'exception des locaux carrelés :

- Enduit de fond au plâtre, y compris couche d'accrochage et couche de fond.

### 272 Cloisons

Cloisons de séparation sèches selon concept de compartimentage des locaux :

- Cloisons sèches en plaques de plâtre sur ossature métallique, isolation, épaisseur totale 100 mm.
- Lissage et couche de fond destiné à recevoir un revêtement peinture lisse (cf CFC 285).

Cloisons de séparation hydrofuges :

- Cloisons sèches en plaques de plâtre hydrofuge sur ossature métallique, isolation, épaisseur totale 100 mm.
- Lissage et couche de fond destiné à recevoir un revêtement peinture lisse (cf CFC 285), laissée brute et jointoyée pour les parties recevant la faïence.

Doublages de gaines :

- Doublage ou fermeture de gaines techniques en cloisons légères, y compris isolation acoustique.
- Lissage et couche de fond destiné à recevoir un revêtement peinture lisse (cf CFC 285), laissée brute et jointoyée pour les parties recevant la faïence.

Fourniture et pose de renforts pour les éléments de cuisine et WC.

Réalisation d'ouverture pour insertion des éléments vitrés dans cloison séparative des locaux cuisine/salle de restaurant

- Structure en aluminium.
- Couleur standard à choix.
- Parement en double vitrage feuilleté (33/2 + 44/2).

## 273. Menuiserie

### 273.1 Portes intérieures en bois

#### Blocs sanitaires :

Portes intérieures :

- Porte avec panneau tubulaire finition mélaminée, blanche.
- Cadre, faux-cadre et embrasure bois.
- Dimension de passage 80x200 cm.
- Poignée métallique.

*Economie potentielle : A noter que 5 panneaux de portes intérieures bois couleur noires sont stockés sur site, 4 huisseries de porte (Eclisse Syntesis line) sont également stockées, une est posée.*

#### Cuisines :

Porte intérieure zone économat :

- Porte avec panneau tubulaire finition mélaminée, blanche.
- Cadre, faux-cadre et embrasure bois.
- Dimension de passage 90x210 cm.
- Poignée métallique

Porte EI30 de séparation cuisine / salle de restaurant, dimensions de passage 90x210cm.

En option : porte EI30 coulissante automatique.

## 275. Système de verrouillage

Fourniture et pose de cylindres complémentaires sur mise en passe existante.

## 28. AMENAGEMENTS INTERIEURS 2

### 281.0 Chapes

#### Salle de restaurant :

Chapes flottantes :

- Isolation sous chape.
- Bande de rive en mousse souple.
- Chape de mortier de ciment y compris joints de dilatation.
- Epaisseurs des isolations et chapes selon bilan thermique et charge utile.

Sur une partie de la surface, une chape flottante isolée est déjà existante. Sans connaissance précise de sa composition, nous préconisons de réaliser une résine de sol plutôt qu'une chape poncée. Ce choix sera affiné en phase exécution.

La chape de la zone restaurant est laissée brute prête à recevoir un revêtement de finition au gré du potentiel preneur.

### 281.1 Résine de sol

#### Bloc sanitaire, cuisine :

Finition : Résine de sol. Teinte selon choix MO dans la gamme du fournisseur.

Y compris ponçage et préparation du support.

Mise en œuvre d'une résine de sol bi-composant, y compris primaire d'accrochage

### 282.4 Revêtements de paroi en céramique

#### Blocs sanitaires

Murs des WC avec appareils sanitaires, pose toute hauteur :

- Carrelage au prix-public fourniture 60.-/m2 TTC (carrelage et plinthes assorties compris dans le prix de fourniture).
- Dimension 30x30cm.
- Préparation des fonds.
- Pose droite.
- Joints ciment.
- Joints silicones aux joints de dilatation et contre les appareils et les plinthes.

Cuisine

Pose toute hauteur :

- Prix public fourniture 60.-/m2 TTC
- Dimension 30x30cm
- Préparation des fonds, y compris étanchéité selon nécessité
- Pose droite
- Joints ciment
- Joints silicone au raccord avec les portes, appareils sanitaires

**283 Faux-plafonds**

Cuisine

- Mise en œuvre d'un faux-plafond métallique à surface lisse pour les surfaces de cuisine
- Faux plafond suspendu à bacs métalliques.
- Y compris ossature laquée blanche T24

Blocs sanitaires

- Mise en œuvre d'un faux-plafond pour les sanitaires (déjà livré sur site):
- Faux plafond aluminium ajouré 80% CEIR Tetral S15 H40 en dalles 60x60cm, couleur noir RAL 9004
- Y compris ossatures

**285 Traitement des surfaces intérieures**

**285.6 Peintures intérieures**

Salle de restaurant :

Plafonds :

- Giclage d'une peinture noire, 2 couches minimum, sur le plafond et les techniques apparentes

Murs :

- Préparation des fonds / Lissage Q3
- Dispersion de deux couches de peinture de finition blanche

Blocs sanitaires :

Murs non carrelé (sans appareils sanitaires) :

- Préparation des fonds / Lissage Q3
- Dispersion de deux couches de peinture lavable teinte à choix

**287 Nettoyage du bâtiment**

Nettoyage général des ouvrages en fin de chantier

**3. EQUIPEMENTS D'EXPLOITATION**

**358 Agencement de cuisine**

**En option** : Ameublement de la cuisine selon concept PAC Projets SARL du 15.07.2020.

Sont considérés dans le présent détail, la mise en œuvre des points d'alimentations et d'écoulements sanitaires et électriques selon emplacements définis par le concept PAC Projets SARL.

La fourniture et mise en œuvre de l'ensemble des appareillages resteront au gré du futur preneur.

**En option** : Réalisation d'un bar. Le projet restant à définir, les prestations décrites ci-après seront à confirmer.

Sont considérées dans le présent détail :

- Fourniture pose des équipements de base, tels que armoires réfrigérées et appareillages sanitaires.

**373 Menuiserie**

**En option** : Réalisation d'un bar. Le projet restant à définir, les prestations décrites ci-après seront à confirmer.

Sont considérées dans le présent détail :

- Corps de meubles et plan de travail standards
- Plaquages et habillages divers



## 5. FRAIS SECONDAIRES

### 51. AUTORISATIONS, TAXES

Taxes réglementaires du permis complémentaire à obtenir  
Complément de taxe éventuel pour l'augmentation de puissance.

### 52. ECHANTILLONS, MAQUETTES, REPRODUCTIONS

Frais de reproduction pour les besoins du chantier  
Echantillons pour les besoins du chantier.

### 58. COMPTE D'ATTENTE POUR RESERVE

Une réserve de 5% des CFC 1 et CFC 2 est prévue pour traiter les divers et imprévus lors du chantier.

### 59. HONORAIRES

Honoraires pour la planification et la réalisation des prestations telles que décrites, y compris l'obtention éventuelle du permis complémentaire.

- Architecte
- Direction des Travaux
- Ingénierie Civile
- Ingénierie thermique et CVSE
- AEAI (protection incendie)

## PRESTATIONS EXCLUES

### Généralités :

- Mobilier nécessaire à l'équipement de la salle de restauration (tables, chaises, décoration, ...)
- Appareillages et mobiliers spécifiques du futur preneur (cuisine, bar, ...)
- Prestations propres du MO
- Prestations des mandataires directs du MO : AMO par exemple
- Signalétique et enseignes
- Extincteurs