



BIARRITZ

DIRECTION DU PATRIMOINE BATI ET DE LA LOGISTIQUE

Service Energie & Bâtiments Communaux

05 59 41 59 90

Mail : grandstravaux@biarritz.fr

Cahier des charges technique AUX HALLES

Version 7/ 15 Mars 2024

SOMMAIRE

1.	EXTERIEUR.....	4
1.1	IMPLANTATION.....	4
1.2	EQUIPEMENTS TECHNIQUES MIS A DISPOSITION.....	4
1.3	AMENAGEMENTS	4
1.4	STOCKAGES INTERIEURS.....	4
2.	INTERIEUR	5
2.1	SOUS-SOL.....	5
2.1.1.	ACCES PAR LA RAMPE SITUEE DANS LA RUE DES HALLES NORD.....	5
2.1.2.	ACCES ZONE DECHARGEMENT INTERIEURE DES HALLES.....	5
2.1.3	LOCAUX COMMUNS.....	5
2.1.3.1	Circulations	5
2.1.3.2	Vestiaires	5
2.1.3.3.	Locaux décartonnage compacteur et broyeur à déchets.....	6
2.1.3.4.	Poste de lavage et centrale de nettoyage.....	6
2.1.3.5.	Clefs : passe	6
2.1.4.	CHAMBRES FROIDES ET LOCAUX DE STOCKAGES PRIVES.....	7
2.2	REZ-DE-CHAUSSEE	8
2.2.1.	GRANDE HALLE.....	8
2.2.1.1.	Stalles cas général.....	8
2.2.1.2.	Alimentations générales / évacuations	8
2.2.1.3.	Bandeaux et faux plafonds.....	9
2.2.1.4.	Altimétrie des stalles / Socles	9
2.2.1.5.	Appareils de production de froid	10
2.2.1.6.	Arrières des stalles	10
2.2.1.7.	Séparatifs latéraux des stalles.....	11
2.2.1.8.	Préparations chaudes.....	12
2.2.2.	HALLE AUX POISSONS.....	13
2.2.2.1.	Stalles : Plan rez-de-chaussée N° 01 avec n° des stalles.....	13
2.2.2.2.	Implantation.....	13
2.2.2.3.	Alimentation générales / Evacuations.....	14
2.2.2.4.	Support d'enseignes, bandeaux et faux plafonds	14
2.2.2.5.	Local fonte des glaces	15
2.2.2.6.	Arrières des stalles	15
2.2.2.7.	Appareils de production de froid	16
2.2.2.8.	Préparations chaudes.....	16
2.2.3.	VIDEOSURVEILLANCE	16
3.	OBLIGATIONS A CHARGE DES COMMERÇANTS DES STALLES	16
3.1	CONFORMITE DES TRAVAUX AUX NORMES ET REGLEMENT (LISTE NON LIMITATIVE)	16
3.1.1	Normes sécurité	17
3.1.2.	Conformité aux normes et règlement alimentaire	18
3.2	OBLIGATIONS DE VERIFICATION ET DE MAINTENANCE	18
3.2.1	Maintenance.....	18
3.2.1	Formation.....	18

ATTENTION

CHAQUE PROJET D'AMENAGEMENT DEVRA ETRE CONFORME A L'ARTICLE 11 DE L'ARRETE DU 8 décembre 2014 RELATIF A L'ACCESSIBILITE DES ETABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC (ERP) ET PROCEDER UNE ZONE DEDIEE A CETTE ACCESSIBILITE : « Hauteur maximale de 0,80 m pour la tablette dédiée et vide en partie inférieure d'au moins 0,30 m de profondeur, 0,60 m de largeur et 0,70 m de hauteur pour permettre le passage des pieds et des genoux d'une personne en fauteuil roulant, dans le cas de lavabos et de guichets d'information ou de vente manuelle et lorsque des usages tels que lire, écrire, utiliser un clavier sont requis. »

LES PROJETS D'AMENAGEMENT OU DE RÉAMÉNAGEMENT DES STALLES DEVRONT EGALEMENT FAIRE L'OBJET D'UN ACCORD PREALABLE DE LA VILLE DE BIARRITZ (envoi du projet au Service Commerce Tourisme), et du R.U.S. (Responsable Unique de Sécurité)

EN FIN DE TRAVAUX, LA CONFORMITE DES MATERIAUX UTILISES ET LES INSTALLATIONS EFFECTUEES DEVRONT EGALEMENT FAIRE L'OBJET DE CERTIFICATS REGLEMENTAIRES, L'ENSEMBLE DES CRITERES OBLIGATOIRES (SOLIDITE, SECURITE ET ACCESSIBILITE) ETANT ATTESTES DANS LE CERTIFICAT DE CONFORMITE DELIVRE PAR UN BUREAU DE CONTROLE AGREE DANS LE CADRE D'UN RVRAT (Rapport de Vérification Réglementaire Après Travaux). CE RAPPORT DEVRA EGALEMENT ETRE REMIS AU R.U.S. POUR INFORMATION DE LA COMMISSION DE SECURITE.

1. EXTERIEUR

Sont concernés les commerçants dont les emplacements sont disposés en extérieur le long des façades, au droit des pignons de la Grande Halle et sur les façades Ouest et Est de la Halle aux Poissons.

1.1 IMPLANTATION

Stalles n° E1, E2, E3, E4, E5, E6 et emplacements à définir (CF. Plan n° 04)

Les commerces devront respecter les emplacements prévus et ne pas empiéter sur les délimitations définies sur les plans, que ce soit sur les zones de trottoir, les grilles de ventilation du bâtiment qui sont au sol, les rampes d'accès handicapés, la voirie ou sur le parvis et matérialisées sur site par des « clous métalliques ». Les emplacements sont repérés sur le PLAN DE MASSE N°1.

1.2 EQUIPEMENTS TECHNIQUES MISE A DISPOSITION

Des coffrets de prises électriques, en matériau inoxydable, sont prévus pour le branchement des commerces extérieurs.

Ces coffrets électriques sont encastrés dans les façades des bâtiments et contiennent :

- 2 PC 230 V+1P+N+T16A
- 1 PC 380 V-3P+N+T 63A

Ces coffrets électriques sont alimentés par des abonnements souscrits par la Ville de Biarritz qui assumera le coût des consommations.

1.3 AMENAGEMENTS

Les exploitations principales sont protégées des intempéries par des parasols implantés sur le parvis (4 u) et sur la placette implantée côté rue Gambetta (2U).

Dimension : 4x4 mètres

Constitution : aluminium ionisé, toile blanc cassé

PJ : Plan et documentation

L'utilisation de parasols de modèle différent devront faire l'objet d'une validation esthétique préalable par le Service « Commerce et Tourisme ».

L'entretien des parasols utilisés, sa résistance au vent, lests et tout autre équipement ou accessoire nécessaire à garantir la parfaite sécurité du public sera de la seule responsabilité du commerçant.

1.4 STOCKAGES INTERIEURS

NB : Ces locaux sont exclusivement réservés aux commerçants abonnés extérieurs et concernent les stockages alimentaires.

Il est mis des zones de stockage à disposition des commerçants dans les sous-sols des halles, soit côté Poissons, soit côté grande halle.

Ces zones de stockage sont, soit à température ambiante, soit réfrigérées suivant la demande initiale exprimée par les intéressés.

La réfrigération de ces locaux est assurée par l'installation commune de production de froid fournie par la Ville de Biarritz.

La localisation des locaux est reprise sur un plan général du sous-sol et du RdC joint en annexe.

Ces zones de stockage sont repérées sur les PLANS SOUS-SOL et RDC N°01, N°02, N°03, N°04, N°05 et N°06.

TOUT STOCKAGE EST INTERDIT EN DEHORS DES LOCAUX PREVUS A CET EFFET.

2. INTERIEUR

Sont concernés les commerçants dont les emplacements sont disposés à l'intérieur de la Grande Halle et de la Halle aux Poissons.

2.1 SOUS-SOL

CF. PLANS N° 01, N° 02 et N°03

2.1.1. ACCES PAR LA RAMPE SITUEE DANS LA RUE DES HALLES NORD

L'accès à cette zone se fait par une rampe de 3,80 mètres de largeur maximum, côté rue Victor Hugo et la sortie par une rampe en continuité donnant vers la rue Gambetta, via la portion Ouest de la rue des Halles Nord.

Les gabarits des véhicules de livraison sont limités à 2,50 mètres de largeur hors tout selon le gabarit routier réglementaire, et à 2,90 mètres de hauteur hors tout pour la circulation sur la rampe.

Cette limitation est obligatoire du fait de la présence d'une passerelle béton qui permet la desserte piétonne de la Halle principale depuis la rue des Halles Nord.

2.1.2. ACCES ZONE DECHARGEMENT INTERIEURE DES HALLES

La double porte automatique qui condamne cet accès est commandé par boîtier à code.

Cette zone intérieure du sous-sol est accessible pour le temps des livraisons à des camionnettes de dimensions moyennes ne pouvant excéder 2,30 mètres de hauteur compte tenu du gabarit du linteau de l'entrée mais aucun stationnement n'y est autorisé.

Il est en effet rappelé que cette zone n'est pas un parc de stationnement, mais une zone de déchargement avec stationnement limité à 5 minutes.

Tout stockage, même temporaire est strictement interdit dans cette zone.

2.1.3 LOCAUX COMMUNS

2.1.3.1 Circulations :

L'ensemble du sous-sol du bâtiment est relié par des couloirs de circulations, compartimentés et assurant la desserte en matières premières des commerçants ainsi que l'évacuation des déchets, en fin d'exploitation, vers la zone prévue à cet effet, dans le strict respect de la « marche en avant » (non croisement des circuits propres et des déchets).

Les circulations devront être impérativement laissées libres de tout obstacle. Des emplacements ont été prédéfinis pour le rangement des transpalettes. Il conviendra de les respecter.

2.1.3.2 Vestiaires :

Des locaux séparés par sexe sont prévus conformément au code du travail.

Chaque commerce dispose d'un casier pour les salariés et/ou gérant soit environ 70 personnes.

WC et douches sont mis à disposition dans le local Sanitaires Personnel.

Le personnel est tenu de porter des vêtements adaptés à chacune des exploitations et des chaussures normalisées à semelles antidérapantes.

2.1.3.3. Locaux décartonnage compacteur et broyeur à déchets :

Un local spécifique est mis à disposition pour le compactage des cartons, le broyage des autres déchets secs et le stockage des déchets. Il est équipé d'une presse à balles et d'un broyeur.

Seul le personnel communal dûment habilité peut utiliser ces matériels spécifiques compte tenu des risques liés à leur utilisation et aux conséquences éventuelles d'une mauvaise manipulation.

Les déchets de nature organique sont exclusivement stockés dans le local à déchets réfrigérés prévus à cet effet, à l'intérieur de sacs plastiques étanches, eux-mêmes disposés dans les containers de regroupement mis à disposition.

Les commerçants doivent assurer le tri des déchets selon les directives communiquées, afin d'améliorer les conditions de collecte et de valorisation :

- Conditionnement des déchets ménagers, dans les sacs plastiques parfaitement étanches, au sein de leurs stalles et acheminement vers le local à déchets à l'aide de containers individuels sur roulettes, eux-mêmes étanches.
- Dépôt, dans les containers spécifiques prévus à cet effet, des cartons pliés et autres emballages alimentaires
- Les cagettes bois sont quant à elles, stockées de côté

Dans la Halle aux Poissons, un local spécifique d'élimination des paillettes de glace, muni d'un plancher chauffant électrique, est prévu.

Il appartient à chaque commerçant d'y porter les résidus de glace en fin de chaque journée d'exploitation et de maintenir ce volume en bon état de fonctionnement.

2.1.3.4. Poste de lavage et centrale de nettoyage :

Il appartient à chaque commerçant de procéder au lavage de ses équipements et en particulier les containers individuels de stockage provisoires.

Un local est prévu pour le lavage des containers à déchets. Le lavage des containers doit être réalisé exclusivement dans cette zone, la Ville assurant la prestation pour les bacs généraux de regroupement, les commerçants pour leurs bacs individuels.

Des centrales de nettoyage sont prévues à intervalle régulier pour les nettoyages divers. L'implantation de ces équipements est repérée sur le plan n° 03 du sous-sol joint.

2.1.3.5. Clefs : passe :

Un passe est mis à disposition de chaque commerçant pour l'accès au sous-sol :

- par l'extérieur pour les piétons et pour les véhicules
- par les escaliers réservés au personnel depuis le rez-de-chaussée et par les ascenseurs généraux
- pour les chambres froides et chambres de stockage qui sont munies de serrures à clefs personnalisées à chaque commerçant.

La société chargée de la maintenance des installations du froid, est détentrice d'un passe général permettant l'accès immédiat à ces surfaces en cas de dysfonctionnement constaté de l'installation particulière interne.

Le passe de chaque commerçant ouvre les portes d'accès et celles des chambres froides de leur commerce. Des doubles peuvent être obtenus auprès de la Ville aux frais des commerçants.

2.1.4. CHAMBRES FROIDES ET LOCAUX DE STOCKAGES PRIVES

Il est mis à disposition de chaque commerce des locaux froids et/ou de stockage.

Chaque chambre froide est équipée d'un contact ferme-porte avec témoin lumineux et report sur la gestion centralisée afin d'éviter un risque de rupture de la chaîne du froid.

Le stockage dans ces locaux doit être réalisé sur RACK, sans plaquer des matériaux aux parois pour permettre la circulation d'air et éviter toute condensation. L'accès aux équipements de production de froid (y compris évacuation des condensats) doit être garantie à tout moment pour les interventions de maintenance et de dépannage rapide. Le stockage doit permettre la diffusion et la répartition du froid dans la chambre froide.

La responsabilité de la Ville et du mainteneur des installations ne pourra, en effet, être recherchée en cas de rupture de la chaîne du froid due à un oubli de condamnation de porte ou la surcharge ponctuelle de la chambre froide. Les déplacements éventuels de l'entreprise de maintenance engendrés par une mauvaise fermeture de la porte seront de la seule responsabilité de l'exploitant avec prise en compte des frais de déplacement occasionnés. Un horodatage des ouvertures et fermetures des portes est en place avec enregistrement et historique.

L'entretien des serrures, charnières de portes, éclairage, thermostats, ventilateur, etc... sont à la charge de l'exploitant.

Chaque commerçant doit indiquer clairement sur les appareils, le numéro de téléphone sur lequel il sera joignable 24H/24 en cas de panne durable de l'installation afin de pouvoir être contacté si des problèmes de réparation immédiate apparaissent. Dans le cas contraire le mainteneur ne pourra être mis en cause en cas de perte de denrées alimentaires.

Les caves sèches sont équipées d'une prise électrique de maintenance. Aucun appareil électrique de type radiateur, réfrigérateur, congélateur ou similaire ne doit y être branché.

NB : Les numéros des locaux de stockages et/ou chambre froides sont repérés sur les plans sous-sol n° 01, n° 02 et n° 03.

2.2 REZ-DE-CHAUSSEE

2.2.1. GRANDE HALLE

PLANS REZ-DE-CHAUSSEE (N° 05) avec n° des STALLES (plans n° 11 à 22)

Les dimensions des stalles sont définitivement figées et précisées à ce cahier des charges sous forme de coupes et plans cotés.

Ces dimensions ne peuvent être modifiées.

Les tabourets ou toute autre assise ne doivent pas être amovibles, ni dépasser de plus de 30 cm le socle de chaque stalle.

Il est interdit d'exposer des produits à la vente en dehors de l'emprise de chaque stalle, par exemple en aménageant des étagères sur les façades des murs ou chambres froides à proximité des stalles de vente et donnant directement sur les allées de circulation.

Ces façades pourront toutefois être décorées et supporter de petits aménagements, mais ces décors ou aménagements ne pourront pas dépasser de plus de 30 cm en profondeur et devront être soumis à l'accord préalable de la Ville de Biarritz avant toute installation.

L'aménagement intérieur de chaque stalle reste à l'appréciation de chaque commerçant en ce sens, les matériaux utilisés doivent être faciles à nettoyer et désinfecter, imputrescibles et résistants aux chocs et sous réserve de respecter les dispositions énoncées dans le présent cahier des charges.

Il est en particulier précisé que les aménagements dessinés en orange ou rouge sur les plans joints, sont à l'appréciation et à la charge des commerçants qui doivent réaliser l'ensemble des travaux de leur stand, y compris l'installation électrique qui devra être protégée par un disjoncteur général 30 mA implanté sur la stalle.

PLANS JOINTS : Coupes au 1/50 et 1/20 avec GABARIT + Croquis divers d'Aménagements possibles (Tablette PMR, ...).

2.2.1.1. Stalles cas général :

Les délimitations des stalles des commerçants sont prédéfinies et ne pourront en aucun cas empiéter sur les circulations dont les dimensions respectent le minimum exigé par les normes de sécurité.

Une « COUPE-GABARIT » précise les limites de chaque stalle vers les zones de circulation du public. Ces limites devront être scrupuleusement respectées.

Pendant les heures d'exploitation commerciale, il est interdit de gêner par tout obstacle la circulation du public dans les allées.

2.2.1.2. Alimentations générales / évacuations :

Les Alimentations Générales sont livrées sur chaque stand au droit d'un « plot technique », et comprennent :

- **Alimentation eau** avec robinet ¼ de tour 16/18, débit 0,33 L/S sur alimentation Ville pour la Grande Halle.
- **Alimentation électrique** en attente dans une boîte de dérivation sur comptage protégé en tête par un disjoncteur 500 mA et dont le câblage est à alimenter par chaque commerçant :
 - a- Boucherie : puissance : 22 KW, triphasé : 32A+N
 - b- Rôtisserie : alimentation spécifique

c- Autres : monophasé : 32 A+N, puissance : 7KW

- **Evacuation des eaux usées** : un tuyau PVC de diamètre 65 mm. L'entretien du réseau de chaque stalle jusqu'au collecteur général ou tout piquage éventuel autre que ses propres installations est à la charge du commerçant.
- **Alimentation téléphonique** : prise RJ 45

NB : Il appartient à chacun des commerçants de procéder aux demandes de branchements et de comptages auprès des sociétés de distribution concernées dans des délais suffisants avant la date programmée pour l'ouverture de l'exploitation :

- **Electrique** : l'attention des commerçants est attirée sur le fait que le choix de son fournisseur reste à sa discrétion et qu'il prendra en compte les délais et démarches nécessaires à l'ouverture de son contrat. Le bâtiment des Halles étant soumis au dispositif Eco-Energie Tertiaire, un mandat devra être donné à la Ville de Biarritz pour accéder aux données de consommations électriques. Chaque commerçant devra mettre en place toutes les actions d'économie d'énergie nécessaires pour garantir l'optimisation de toutes les consommations électriques en limitant notamment au maximum le fonctionnement des appareils électriques en dehors des horaires d'ouverture.
- **Eau** : les commerces de la Grande Halle sont alimentés en eau froide potable, par le réseau commun de distribution mis en place par la Ville.
- **Téléphone** : demande de branchement auprès de l'opérateur de son choix dans la baie de brassage commune prévue à cet effet.

2.2.1.3. Bandeaux et faux plafonds :

Des bandeaux et faux plafonds en bac métalliques (acier laqué) sont positionnés au-dessus de chaque stalle par la Ville de Biarritz.

Un complément d'équipement peut être intégré par les commerçants :

- **En éclairage** : spots intégrés au faux plafond
- **En signalétique** : lettrages de hauteur maximum 20 cm, positionnés à l'axe des bandeaux. Les choix du lettrage et du coloris sont laissés à l'appréciation des commerçants. Cette signalétique pourra être réalisée par découpe du bandeau avec un éclairage arrière, par l'intermédiaire de toute source lumineuse souhaitée et économe, l'utilisation de néon étant strictement interdite pour des questions de sécurité.
Il ne sera pas autorisé la mise en place d'enseigne « en saillie » ou « en drapeau » dépassant les allées de circulation.

Une grille de fermeture verticale à enroulement peut être mise en œuvre sur les stalles périphériques des façades nord et sud (cas n° 1).

Celle-ci devra impérativement être en aluminium laqué de type MICROPLA, de marque LUXE PERFIL ou similaire.

2.2.1.4. Altimétrie des stalles / Socles :

Les chambres froides et les stalles sont implantées à +20 cm du niveau du sol général de la grande halle.

Ces rehausses seront constituées de mousse isolante de 10 cm d'épaisseur et d'une dalle béton quartzé de 10 cm d'épaisseur avec pentes vers les siphons de sols en PVC 15x15, présents sur chaque stalle des zones

périphériques Nord et Sud et dans chaque chambre froide.

Une plinthe finition inox pour une esthétique durable et un surfaçage définitif quartzé assureront la conformité et faciliteront le nettoyage ultérieur quotidien.

Une réservation de 30 cm de large sera laissée dans cette dalle, au droit du plot technique des réseaux, pour permettre aux commerçants de procéder aux divers branchements de leurs installations (évacuations et alimentations).

Il leur appartiendra de boucher cette tranchée en fin d'aménagement avec des matériaux compatibles avec les règles d'hygiène alimentaire mais de s'assurer de l'accès aux réseaux d'évacuation des eaux usées pour procéder à leur entretien.

Les commerçants auront toute liberté pour habiller le sol de carrelage ou laisser en l'état, sous réserve d'un matériau conforme à la réglementation hygiène.

En cas de choix de carrelage, celui-ci sera un grès cérame référence FIORDO color concrete luminar 60x60 et le joint d'angle sera réalisé avec le profilé INOX TREP-FL de SCHLUTER.

Des produits similaires en esthétique et/ou en qualité pourront être proposés.

Attention :

Un espace pour la caisse accessible aux PMR, doit être prévu (voir croquis 26). Cette implantation sera facilitée par la position du socle en retrait de 30 cm du « nu extérieur autorisé pour les stalles ».

Les tablettes handicapées ne pourront, en aucun cas, être en saillie de ce « nu extérieur » et devront rester dans l'alignement du mobilier de chaque stalle.

Les aménagements devront être conformes en tous points aux normes alimentaires et comprendront pour mémoire (liste non limitative) :

- un lave-mains à commande fémorale ou au pied pour chaque stand, équipé de distributeur de savon et de papier,
- les dispositifs de nettoyage intérieur à chaque stand.

2.2.1.5. Appareils de production de froid :

La production de froid des chambres froides est assurée par une production mutualisée fournie par la Ville et implantée dans les locaux techniques du sous-sol.

Les productions de froid propres aux équipements de chaque stalle (vitrines réfrigérées) devront être implantées sur les passerelles techniques qui équipent les façades Nord et Sud de la Grande Halle.

Il appartient à chaque commerçant de mettre en place ces équipements normalisés qui seront reliés aux équipements, soit directement pour les stalles périphériques, soit via des tuyaux adaptés mis en place par la Ville sous la dalle de sol, en attente, entre les stalles de la zone centrale et ces passerelles et remontant vers la passerelle technique via le doublage arrière des stalles périphériques. L'entretien et la maintenance régulier et réglementaire de ces équipements sont totalement à la charge de chacun commerçant

2.2.1.6. Arrières des stalles :

Cas n° 1 Façades Nord et Sud :

Stalles N° GHR 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12, 13

Le mur existant pourra être habillé par un complexe « toute hauteur » sous les passerelles techniques (257 cm environ depuis le sol de la stalle).

Celui-ci sera constitué de :

- un profilé demi stil (afin de rattraper les différences de niveaux des murs existants)
- une plaque de plâtre PLACOCEM
- une finition peinture ou faïence
- les liaisons murs sols seront réalisées avec un profilé à gorge inox SCHLUTER DILEX EHKA ou similaire.

Des habillages différents composés de matériaux conformes aux normes de sécurité, de solidité et d'hygiène pourront être proposés à la Ville.

Chaque stalle est équipée d'un ou deux siphons de sols en PVC.

NB : Chaque commerçant reste responsable de la solidité de cette structure qui devra être dimensionnée en fonction des charges à reprendre et l'habillage devra prendre en compte le passage des tuyaux et alimentations électriques en attente pour les équipements des stalles de la zone centrale.

Cas n° 2 Pignons Ouest et Est :

Stalles N° GHR 1, 7, 8, 14

L'habillage PLACOCEM ou équivalent devra s'arrêter sous le profilé métallique IPN constituant l'appui de la baie et donc être limité à une hauteur de 200 cm par rapport au niveau général des circulations de la Halle, soit 180 cm de hauteur par rapport au niveau du sol de la stalle.

NB : Chaque commerçant reste responsable de la solidité de cette structure qui devra être dimensionnée en fonction des charges à reprendre.

Cas n° 3 Stalles centrales : dans le sens longitudinal

Stalles N° GHR 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33

Un complexe poteau et remplissage en panneau type TRESPA (panneau stratifié massif de 10 mm d'épaisseur) est mis en place en arrière de stalle jusqu'à une hauteur de 200 cm depuis le niveau de la stalle, soit 220 cm depuis le niveau général des circulations de la Halle et venant en butée sur l'ossature du bandeau signalétique.

NB : Des étagères pourront être positionnées contre ces séparatifs et sans dépasser la hauteur des panneaux mais il appartiendra à chaque commerçant de réaliser une structure porteuse adaptée.

Ce complexe est livré sur la longueur de la stalle jusqu'à 80 cm en retrait du nu extérieur des stalles.

Le complément de structure à réaliser jusqu'au nu extérieur reste à l'appréciation et à charge exclusive des commerçants, étant entendu que le remplissage réalisé ne pourra excéder une hauteur de 120 cm depuis le sol général des circulations de la Halle CF, croquis joint.

Aucun percement des panneaux séparatifs ne sera toléré.

Cas n° 4 Stalles centrales dans le sens transversal :

Stalles N° GHR 20, 22, 23, 24, 25, 27

Un complexe poteau et remplissage en panneau type TRESPA (panneau stratifié massif de 10 mm d'épaisseur) est mis en place en arrière de stalle jusqu'à une hauteur de 200 cm depuis le niveau de la stalle, soit 220 cm depuis le niveau général des circulations de la Halle.

Ce complexe est livré jusqu'à 80 cm en retrait du nu extérieur des stalles.

NB : Des étagères pourront être positionnées contre ces séparatifs et sans dépasser la hauteur des panneaux mais il appartiendra à chaque commerçant de réaliser une structure porteuse adaptée.

Aucun percement des panneaux séparatifs ne sera toléré.

Le complément de structure à réaliser jusqu'au nu extérieur reste à l'appréciation et à charge exclusive des commerçants, étant entendu que le remplissage réalisé ne pourra excéder une hauteur de 120 cm depuis le sol général des circulations de la Halle.

2.2.1.7. Séparatifs latéraux des stalles :

Cas n° 5 : Stalles des zones centrales :

Un complexe poteau et remplissage en panneau type TRESPA (panneau stratifié massif de 10 mm d'épaisseur) est mis en place en limites latérales de stalle jusqu'à une hauteur de 200 cm depuis le niveau de la stalle, soit 220 cm depuis le niveau général des circulations de la Halle pour les stalles de la zone centrale.

Ce complexe est livré jusqu'à 80 cm en retrait du nu extérieur des stalles.

Le complément de structure à réaliser jusqu'au nu extérieur reste à l'appréciation et à la charge exclusive des commerçants, étant entendu que le remplissage réalisé ne pourra excéder une hauteur de 120 cm depuis le sol général des circulations de la Halle.

Cas n° 6 : Stalles des zones périphériques :

Un complexe poteau et remplissage en panneau type TRESPA (panneau stratifié massif de 10 mm d'épaisseur) est mis en place en arrière de stalle jusqu'à une hauteur de 257 cm depuis le niveau de la stalle, soit 277 cm depuis le niveau général des circulations de la Halle pour les stalles des zones périphériques.

Ce complexe est livré jusqu'à 80 cm en retrait du nu extérieur des stalles.

Le complément de structure à réaliser jusqu'au nu extérieur reste à l'appréciation et à la charge exclusive des commerçants, étant entendu que le remplissage réalisé ne pourra excéder une hauteur de 120 cm depuis le sol général des circulations de la Halle.

NB : Des étagères pourront être positionnées contre ces séparatifs sans dépasser la hauteur des panneaux mais il appartiendra à chaque commerçant de réaliser une structure porteuse adaptée.

Aucun percement des panneaux séparatifs ne sera toléré.

2.2.1.8. Préparations chaudes :

Les préparations éventuelles seront exclusivement réalisées sur des matériels électriques implantés sur les stalles situées au rez-de-chaussée et d'une puissance inférieure à 20 KW par stalle et situés à plus de 5m des appareils de cuisson ou de remise en température de ceux de la stalle voisine.

Aucune préparation ne pourra être effectuée au gaz.

Cas particulier des eaux et vapeurs grasses (rôtisseries, friteuses, plats traiteur, etc...) :

Un séparateur à graisses sera mis en place par l'exploitant entre la sortie de nettoyage de chaque équipement et l'évacuation au réseau général des eaux usées. Le séparateur sera maintenu en bon état par l'exploitant qui devra fournir à la Ville les justificatifs de cette maintenance. L'entretien des réseaux d'évacuation d'eau à usage exclusif du commerçant est à sa charge.

Il est précisé que toute préparation est strictement interdite dans les sous-sols pour des raisons évidentes de sécurité et d'hygiène.

2.2.2. HALLE AUX POISSONS

Une attention toute particulière doit être apportée pour éviter la projection ou l'écoulement d'eau de lavage, etc... sur les équipements de l'ascenseur (portes palières, cabine, etc...)

2.2.2.1. Stalles : Plan rez-de-chaussée N° 01 avec n° des stalles :

Les stalles des commerçants sont prédéfinies et ne pourront en aucun cas empiéter sur les circulations. Les coupes sur la Halle aux Poissons font apparaître les types d'implantations possibles et sont jointes au présent cahier des charges.

Les tabourets ou toute autre assise ne doivent pas être amovibles, ni dépasser de plus de 30 cm le socle de chaque stalle.

Il est interdit d'exposer des produits à la vente en dehors de l'emprise de chaque stalle, par exemple en aménageant des étagères sur les façades des murs ou chambres froides à proximité des stalles de vente et donnant directement sur les allées de circulation.

Ces façades pourront toutefois être décorées et supporter de petits aménagements, mais ces décors ou aménagements ne pourront pas dépasser de plus de 30 cm en profondeur et devront être soumis à l'accord préalable de la Ville de Biarritz avant toute installation.

L'aménagement intérieur de chaque stalle reste à l'appréciation de chaque commerçant mais il est précisé que ces aménagements devront impérativement laisser un vide de 10 cm autour de chacun des poteaux béton constituant la structure périphérique porteuse de la mezzanine.

Par ailleurs, les matériaux utilisés doivent être faciles à nettoyer et désinfecter, imputrescibles et résistants aux chocs et sous réserve de respecter les dispositions énoncées dans le présent cahier des charges.

Il est en particulier précisé que les aménagements dessinés en orange ou rouge sur les plans joints, sont à l'appréciation et à la charge des commerçants qui doivent réaliser l'ensemble des travaux de leur stand, y compris l'installation électrique qui devra être protégée par un disjoncteur général 30 mA implanté sur la stalle.

Plans joints : Coupes au 1/50 et 1/20 avec GABARIT

2.2.2.2. Implantation :

Les chambres froides et les stalles sont implantées à +15 cm du niveau du sol général de la circulation.

Ces rehausses seront constituées de mousse isolante d'environ 5 cm d'épaisseur et d'une dalle béton quartzé de 10 cm d'épaisseur avec pentes vers les siphons de sols en INOX 15x15 présents sur les stalles et dans les chambres froides.

Une plinthe finition inox pour une esthétique durable et un surfacage définitif quartzé assureront la conformité et faciliteront le nettoyage ultérieur quotidien.

Une réservation, branchée sur le siphon de sol, sera intégrée dans la rehausse pour permettre aux commerçants de procéder aux diverses évacuations de leurs présentoirs.

Les commerçants auront toute liberté pour habiller le sol de carrelage ou laisser en l'état, sous réserve d'un matériau conforme à la réglementation hygiène.

En cas de choix de carrelage, celui-ci sera un grès cérame référence FIORDO color concrete luminar 60x60 et le joint d'angle sera réalisé avec le profilé INOX TREP-FL de SCHLUTER (ou similaire). Des produits similaires en esthétique et/ou en qualité pourront être proposés.

Attention :

Un espace pour la caisse accessible aux PMR, doit être prévu (voir croquis 26). Cette implantation sera facilitée par la position du socle en retrait de 30 cm du « nu extérieur autorisé pour les stalles », déjà réalisé dans les socles des stalles.

Les tablettes « handicapés » ne pourront, en aucun cas, être en saillie de ce « nu extérieur » et devront rester dans l'alignement du mobilier de chaque stalle.

Les emplacements de ces tablettes, prévus au préalable, sont matérialisés sur les plans.

Les aménagements devront être conformes en tous points aux normes alimentaires et comprendront pour mémoire (liste non limitative) :

- un lave-main à commande fémorale ou au pied pour chaque stand, équipé de distributeur de savon et de papier,
- les dispositifs de nettoyage intérieur à chaque stand.

2.2.2.3. Alimentation générales / Evacuations :

Les **alimentations générales** seront livrées sur chaque stand au droit d'un « plot technique », et comprendront :

- **alimentation eau** avec robinet ¼ de tour 16/18, débit 0,33 l/s sur alimentation par compteurs privés commerçants dans la Halle aux Poissons

- **évacuation des eaux usées** : 1 tuyau PVC de diamètre 65 mm

NB : il est formellement interdit d'évacuer les eaux des stalles vers les circulations publiques et les caniveaux périphériques en particulier.

Toutes les eaux usées en provenance des « plateaux d'exposition » devront être collectées et soigneusement évacuées dans les réseaux intérieurs de chaque stalle.

- **alimentation électrique** (protection), en attente dans une boîte de dérivation sur comptage dont le câblage est protégé en tête par un disjoncteur 500 mA et à alimenter par chaque commerçant depuis le local « comptage » implanté au sous-sol.
 - a- Poissonnerie, puissance : 22 KW, triphasé : 32A+N
 - b- Autres : monophasé : 32A+N, puissance : 7 K3
 - c- Machine à glaçons : alimentation spécifique (1U)
- **alimentation téléphonique** : prise RJ 45.

NB : il appartient à chacun des commerçants de procéder aux demandes de branchements et de comptages auprès des sociétés de distribution concernées dans des délais suffisants avant la date programmée pour l'ouverture de l'exploitation :

- **Electrique** : les commerces de la Halle aux Poissons sont alimentés par leur propre branchement électrique. Il appartient à chaque commerçant de formuler, dans des délais suffisants, une demande d'abonnement auprès du fournisseur d'énergie de son choix.
- **Eau** : les commerces de la Halle aux Poissons sont alimentés en eau froide, potable, par des abonnements privés.
Il appartient à chaque commerçant de formuler, dans des délais suffisants, une demande d'abonnement auprès du distributeur, étant entendu que le compteur correspondant est installé sur chaque stalle, dans les réseaux de distributions.
- **Téléphone** : demande de branchement auprès de l'opérateur de son choix dans la baie de brassage commune prévue à cet effet.

2.2.2.4. Support d'enseignes, bandeaux et faux plafonds :

Plans, coupes, croquis :

Stalles centrales :

Des bandeaux et faux plafonds en bacs métalliques (acier laqué) sont positionnés au-dessus de chaque stalle par la Ville de Biarritz.

Un complément d'équipement peut être intégré par les commerçants :

- **En éclairage** : spots intégrés au faux plafond
- **En signalétique** : lettrages de hauteur maximum 20 cm, positionnés à l'axe des bandeaux. Les choix du lettrage et du coloris sont laissés à l'appréciation des commerçants. Cette signalétique pourra être réalisée par découpe du bandeau avec un éclairage arrière, par l'intermédiaire de toute source lumineuse souhaitée et économe, l'utilisation de néon étant strictement interdite pour des questions de sécurité.
- Il ne sera pas autorisé la mise en place d'enseigne « en saillie » ou « en drapeau » dépassant les allées de circulation

Stalles périphériques :

Des bandeaux métalliques (acier laqué) sont positionnés entre les poteaux au droit des stalles.

Un complément d'équipement peut être intégré par les commerçants :

- **En éclairage** : spots au plafond,
- **En signalétique** : lettrages de hauteur maximum 20 cm, positionnés à l'axe des bandeaux,
- Les choix du lettrage et du coloris sont laissés à l'appréciation des commerçants. Cette signalétique pourra être réalisée par découpe du bandeau avec un éclairage arrière, par l'intermédiaire de toute source lumineuse souhaitée et économe, l'utilisation de néon étant strictement interdite pour des questions de sécurité,
- Il ne sera pas autorisé la mise en place d'enseigne « en saillie » ou « en drapeau » dépassant les allées de circulation

2.2.2.5. Local fonte des glaces :

Un local fermé par une porte donnant sur la circulation publique est créé au rez-de-chaussée de la grande Halle aux Poissons pour faire fondre les surplus de glace en fin de journée d'exploitation.

Chaque commerçant aura la charge de porter le volume de glace de son étal dans ce local spécialement équipé d'un plancher chauffant électrique.

La porte devra être maintenue en permanence en position fermée et le volume en parfait état de propreté. Ce local devra faire l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection quotidiens et suivis selon un protocole renforcé (feuille d'émargement).

2.2.2.6. Arrières des stalles :

Cas n° 1 : Façades latérales du bâtiment : Stalles n° P1, P2, P3

Le mur existant pourra être habillé par un complexe limité en hauteur à l'allège des baies vitrées situé en partie arrière (cf. coupes et élévations).

Celui-ci sera constitué de :

- un profilé demi stil (afin de rattraper les différences de niveaux des murs existants), si besoin est
- une plaque de plâtre PLACOCEM, si besoin est
- une finition peinture ou faïence

- les liaisons murs sols seront réalisées avec un profilé à gorge inox SCHLUTER DILEX EHKA ou similaire.

Des habillages différents composés de matériaux conformes aux normes de sécurité, de solidité et d'hygiène, pourront être proposés à la Ville.

Chaque stalle est livrée avec 1 ou 2 siphons de sols en PVC.

Cas n° 2 : Îlot central : sens longitudinal : Stalles n° HPR4, HPR5 Plan n° 04

Un complexe poteau et remplissage en panneau type TRESPA (panneau stratifié massif de 10 mm d'épaisseur) est mis en place en arrière de stalle jusqu'à une hauteur de 200 cm depuis le niveau de la stalle, soit 215 cm depuis le niveau général des circulations de la Halle et venant en butée sur l'ossature du bandeau signalétique.

Ce complexe est livré jusqu'à 80 cm en retrait du nu extérieur des stalles.

Le complément de structure à réaliser jusqu'au nu extérieur reste à l'appréciation et à la charge exclusive des commerçants, étant entendu que le remplissage réalisé ne pourra excéder une hauteur de 120 cm depuis le sol général des circulations de la Halle.

NB : Des étagères pourront être positionnées contre ces séparatifs mais il appartiendra à chaque commerçant de réaliser une structure porteuse adaptée. Aucun percement des panneaux séparatifs ne sera toléré.

2.2.2.7. Appareils de production de froid :

La production de froid des chambres froides est assurée par une production mutualisée fournie par la Ville et implantée dans les locaux techniques du sous-sol.

Les groupes compresseurs particuliers et notamment les appareils de production de glace seront obligatoirement implantés dans les volumes créés par les ventelles métalliques situées au-dessus des chambres froides. L'entretien et la maintenance préventive et réglementaire de ces équipements seront à la charge du commerçant.

2.2.2.8. Préparations chaudes :

Les préparations éventuelles seront exclusivement réalisées sur des matériels électriques implantés sur les stalles situées au rez-de-chaussée et d'une puissance inférieure à 20 KW et situés à plus de 5m des appareils de cuisson ou de remise en température de ceux de la stalle voisine.

Aucune préparation ne pourra être effectuée au gaz.

Il est précisé que toute préparation est strictement interdite dans les sous-sols pour des raisons évidentes de sécurité et d'hygiène.

2.2.3. VIDEOSURVEILLANCE

L'installation de caméras de surveillance par les exploitants est possible selon les conditions suivantes:

- demande d'autorisation préalable auprès de la préfecture (le formulaire peut être retiré auprès des services de la préfecture du département ou téléchargé sur le site du ministère de l'Intérieur, ou encore rempli en ligne sur le site via un formulaire dédié).
- **les instances représentatives du personnel doivent être informées et consultées** avant toute décision
- autorisation préfectorale à fournir à la Ville, Service Commerce Tourisme (valable pour 5 ans), ainsi que le lieu de pose souhaité.
- affichage sur place de l'information :

En effet, les employés et visiteurs doivent être informés, au moyen de panneaux affichés en permanence,

de façon visible, dans les lieux concernés, qui comportent a minima, outre le pictogramme d'une caméra indiquant que le lieu est placé sous vidéoprotection :

- les finalités du traitement installé ;
- la durée de conservation des images ;
- le nom ou la qualité et le numéro de téléphone du responsable/du délégué à la protection des données (DPO) ;
- l'existence de droits « Informatique et Libertés » ;
- le droit d'introduire une réclamation auprès de la Commission nationale de l'informatique et des libertés (CNIL), en précisant ses coordonnées.

Afin que les panneaux affichés restent lisibles, l'intégralité des informations qui doit être portée à la connaissance du public peut l'être par d'autres moyens, notamment par le biais d'un site internet. Ces autres informations sont, notamment :

- la base légale du traitement ;
- les destinataires des données personnelles, y compris ceux établis en dehors de l'UE ;
- enfin, s'il y en a, les informations complémentaires qui doivent être portées à l'attention de la personne (prise de décision automatisée, profilage, etc.).

Ces informations sont prévues par l'article 13 du RGPD et l'article 104 de la loi « Informatique et Libertés ».

3. OBLIGATIONS A CHARGE DES COMMERÇANTS DES STALLES

3.1 CONFORMITE DES TRAVAUX AUX NORMES ET REGLEMENT (LISTE NON LIMITATIVE)

Les matériels utilisés ou réutilisés par les commerçants devront être parfaitement conformes aux normes techniques, de sécurité et sanitaires en vigueur à la date des travaux.

Ils devront être parfaitement propres, rénovés, non bruyants et en parfait état de fonctionnement.

Pour les appareils de froid, sont strictement interdits l'utilisation des fluides : R12-R22-R502, seuls étant autorisés les fluides : R54A-R134A-R410A-...

3.1.1 Normes sécurité :

Les aménagements des stalles devront être conformes aux règlements en tous points et devront être validé par le RUS sur plan avant la mise en service, et être réceptionnés après les travaux et avant l'ouverture au public par un bureau de contrôle agréé dans le cadre d'un RVRAT (Rapport de Vérification Réglementaire Après Travaux).

D'autre part, les aménagements intérieurs devront être conformes aux articles AM du règlement de Sécurité Incendie.

- Présentoirs, étagères, étagères, etc...
- Gros mobilier
- Meubles et vitrines « froid ».

Un procès-verbal de réaction au feu de chaque matériau devra être fourni pour avis au bureau de contrôle avant mise en œuvre.

Les dispositions suivantes devront être respectés :

- Aménagements intérieurs : sols M4 ou DFL-s2, parois verticales M2 ou C-s3, d0, Gros mobilier : M3.
- Installations électriques : respect des articles EL et de la NCF15-100.
- Appareils de cuisson et de remise en température (fours, friteuses, marmites, feux vifs, armoires chauffantes, fours à micro-ondes, plaque induction etc.). Les positionner hors de portée du public. La puissance cumulée devra être inférieure à 20kW par stalle et situés à plus de 5m des appareils de cuisson ou de remise en température de ceux de la stalle voisine.

Un état détaillé des puissances des appareils de cuisson ou de remise en température (fours, friteuses, feux vifs, armoires chauffantes, fours à micro-ondes etc.) devra être transmis au RUS.

La présentation de produits ne pourra se faire que dans l'emprise des stalles. Aucun mobilier ne pourra empiéter sur le gabarit défini dans les §2.2.1 et 2.2.2. (Pas de tablette, tabouret ou autre mobilier).

3.1.2. Conformité aux normes et règlement alimentaire :

Les aménagements devront être conformes en tous points aux normes alimentaires et comprendront pour mémoire (liste non limitative) :

- un lave-mains à commande fémorale ou au pied pour chaque stand, équipé de distributeur de savon et de papier,
- les dispositifs de nettoyage intérieur à chaque stand.

3.2 OBLIGATIONS DE VERIFICATION ET DE MAINTENANCE

Les vérifications et maintenances des installations communes sont suivies et réalisées par la Ville.

Le suivi du bon respect de la réglementation relative au risque de sécurité incendie dans les Etablissements Recevant du Public est assuré par le Responsable Unique de Sécurité qui est le principal interlocuteur des pompiers et de la Commission de Sécurité. A ce titre, tous les exploitants devront lui transmettre l'ensemble des documents et justificatifs qui seront demandés pour garantir et justifier de la bonne tenue de l'Etablissement dans sa globalité.

En plus des obligations de bonne gestion des commerçants des installations communes et particulières, chaque commerçant doit les maintenances et les vérifications réglementaires liées au périmètre de leur stalle et à leurs équipements.

3.2.1. Maintenance:

- des équipements électriques ainsi que la levée des prescriptions émises lors des vérifications annuelles,
- des équipements de production de froid,
- des séparateurs de graisses,
- des réseaux Eau chaude (y compris production) et Eau froide,
- des réseaux d'évacuation des eaux dédiés exclusivement à ses installations et siphons de sol,...

L'établissement étant classé du point de vue de la sécurité en 2^{ème} catégorie, la vérification électrique annuelle doit être réalisée par un organisme agréé.

L'ensemble des documents réglementaires devront être fournis au RUS (Responsable Unique de Sécurité) de l'établissement.

3.2.2. Formation :

- Réaliser au moins tous les 3 ans une formation du personnel de chaque stalle pour entraîner le personnel à la manœuvre des moyens de secours contre l'incendie et l'évacuation du public – fournir les justificatifs au RUS ;
- Participer aux réunions de sensibilisation à la conduite à tenir en cas d'incendie organisées par le RUS.