

ILE SAINT-DENIS

OPERATION

Ecoquartier Fluvial, Phases 2 et 3

Quai du Chatelier, 93 450 Ile-Saint-Denis

LOCAUX COMMERCIAUX

NOTICE DESCRIPTIVE DES LOCAUX A USAGE DE COMMERCE, ACTIVITES ET ATELIERS

0 - GENERALITES

Les caractéristiques techniques des locaux commerciaux sont définies par la présente notice et tels que définis aux plans joints.

L'ouvrage sera exécuté en conformité avec les règles de construction et de sécurité, et selon les règles de l'art.

L'ensemble immobilier est édifié en R+8 sans sous-sol et composé de :
de chambres pour une résidence étudiante

D'une salle d'étude à RdC
d'un commerce indépendant à RdC
de locaux divers tel que locaux techniques, locaux vélos, locaux encombrants, etc.

Les locaux seront livrés en l'état, fluides en attente, par le Réservant. La vitrine est réalisée par le réservant. L'aménagement intérieur des locaux (lots techniques, lots architecturaux), compris la réalisation des enseignes commerciales à valider par l'architecte, sera à la charge du Réservataire ou de ses preneurs.

Le Réservant (Maître d'Ouvrage) attire toutefois l'attention du Réservataire (l'Acquéreur) sur l'obligation de déposer une déclaration de travaux auprès de la mairie. Les travaux d'aménagement du Réservataire ne devront en aucune façon faire obstacle à la délivrance de la conformité administrative du projet.

Le **Réservataire** aura en charge de faire contrôler ses travaux d'aménagement par un bureau de contrôle agréé.

Les teintes, coloris et finitions des façades générales de l'immeuble seront choisis par l'Architecte.

Les prestations seront intégralement soumises aux dispositions des DTU et annexes, règlements et normes d'application obligatoire en vigueur à la date de dépôt du permis de construire.

Le **Réservant** se réserve la possibilité de remplacer les matériaux, équipements ou appareils décrits dans la présente notice par d'autres de qualité au moins équivalente, pour des choix de référencement ou de programme, et notamment dans le cas où pendant la construction, leur fourniture ou leur mise en œuvre se révélerait impossible, difficile ou susceptible d'entraîner des désordres ou des retards.

1 – DESCRIPTIF DES LOCAUX COMMERCIAUX

Les commerces sont destinés à toute sorte d'activité commerciale, y compris une activité de restauration dans la limite du classement réglementaire.

Les locaux seront réalisés conformément aux plans joints au présent descriptif et auront pour surface de plancher :

- Commerce de 100.6 m² SU

Correspondant à une SU globale de 100.6 m²

Généralités

En premier lieu : Le **Réservataire** sera informé, avant sa signature, sur les clauses du règlement de copropriété qui régissent la définition des lots, l'usage des commerces, la répartition des charges, et les règles de servitude éventuelles et droit de passage dans les parties communes (toiture, local TGBT, eau...) ; étant précisé que la clause de destination devra être la plus large possible et autoriser notamment et expressément tout type de restauration et commerces alimentaires.

En deuxième lieu : Une tolérance de 3% sera appliquée local par local sur la surface déterminée à l'achèvement de chaque local.

En troisième lieu : Les frais d'établissement du règlement de copropriété ou de l'état descriptif de division en volume restent à la charge du **Réservant** ;

En quatrième lieu : Le Réservataire ne prendra livraison de ses locaux qu'après achèvement par l'aménageur des abords et après réalisation de l'accessibilité des locaux depuis la voie publique (réalisation des trottoirs, parkings, mise à niveau de l'entrée des commerces sur la voie publique).

De plus, la notice descriptive technique doit être conjointement rédigée afin de tenir compte des spécificités techniques et des prescriptions suivantes :

Les locaux devront satisfaire à la réglementation suivant leurs destinations et l'effectif envisagé dans les différentes activités, notamment en termes de degré CF. A ce titre, il conviendra de fournir à l'acquéreur le rapport final du bureau de contrôle.

1. Hauteurs Commerces

- Hauteur sous dalle minimum de 3,40 mètres du sol fini hors zone de stockage dans le fond du commerce.
- Hauteur sous poutre minimum de 3,00 mètres du sol fini afin de permettre l'installation d'un faux plafond dans chacun des locaux, les réservations prévues dans les poutres devant permettre le passage des réseaux. Dans le cas où la hauteur sous poutre est inférieure ou égale à 3.00 mètres, il sera prévu une réservation de D80 tous les 3 mètres.
- Hauteur minimum de vitrines de 3.00 mètres;

2. Plancher - plafond

Le plancher bas des locaux sera livré en l'état avec un revêtement de sol sur chape. La réalisation de cette chape thermo-acoustique par le **Réservataire** permettra de respecter la cible liée au confort acoustique, et devra au minimum respecter les valeurs d'affaiblissement réglementaires.

Outre le poids propre de ce complexe au sol, il est prévu pour les planchers une surcharge d'exploitation de 500 kg/m²

Des retombées de poutres apparaîtront en sous face du plafond. Les réservations prévues dans les poutres devront permettre le passage des réseaux. Dans le cas où la hauteur sous poutre est inférieure ou égale à 3.00 mètres, il sera prévu une réservation de D80 tous les 3 mètres. Après coulage de ces réservations, le **Réservataire** ou son preneur ne sera pas autorisé à opérer des carottages dans ces retombées de poutres.

3. Parois périmétriques, voiles bétons, poteaux

Les parois périmétriques des locaux seront réalisées en voile béton ou en maçonnerie, avec un degré pare feu et coupe-feu conforme aux règles en vigueur.

Les poteaux béton, de section circulaire ou rectangulaire, seront livrés en l'état.

4. Isolation thermique et acoustique

Le **Réservant** aura à sa charge la mise en œuvre :

- de l'isolation thermique et acoustique sur tous les voiles périmétriques des locaux commerciaux, qu'il s'agisse de voiles de façades ou de voiles séparant d'autres locaux à rez-de-chaussée,

Le **Réservataire** aura à sa charge la réalisation des traitements thermiques et acoustiques, ainsi que des encoffrements de ses réseaux, de sorte qu'il ne recherche pas la responsabilité du **Réservant** en cas d'apparition de nuisances acoustiques ou de phénomènes de pont thermique.

Un dossier des ouvrages exécutés (DOE) sera remis au **Réservataire**, lors de la livraison, figurant notamment lesdits isolants.

5. Fluides

5.1-Traversées de réseaux à l'intérieur du local

Des ouvrages indispensables au fonctionnement général du bâtiment pourront traverser le volume du commerce notamment les réseaux d'eaux usées, eaux vannes ou eaux pluviales, des gaines VMC, ou des réseaux de courants forts ou courants faibles.

Cette sujétion comprend, sans aucune possibilité d'indemnité pour le **Réservataire**, le droit de visite et d'entretien de ces éléments par le **Réservant** ou le Syndic.

5.2 ENEDIS / courants forts

- Les abonnements types C4 tarifs jaunes seront souscrits pour la phase JOP et transféré au **Réservataire** ou **preneur** en phase héritage. Le coffret de coupure est localisé en façade côté PE5. Un coffret de branchement de puissance est également installé à l'intérieur du volume du commerce.

Etant précisé que le nombre de kVa dans chaque local sera de 36 kVa minimum et pour un maximum de 48kVa.

De manière générale, le raccordement ENEDIS relève du **Réservant** (maître d'ouvrage) et l'abonnement auprès du fournisseur d'énergie de son choix relève du **Réservataire** après obtention de l'attestation du Consuel par ses soins.

Afin de comptabiliser les équipements électriques, chaque espace commercial sera considéré divisible par espace de 15 m² et comprendra :

- Un luminaire minimum dans le commerce,
- 1 prises électriques au minimum ,

5.3 FT/ courants faibles

Chaque espace commercial sera considéré divisible par espace de 15 m² et comprendra :

- Une réservation pour l'arrivée d'une gaine CFA depuis le local technique

5.4 EF/EC

Eau Froide :

Le **Réservant** réalisera une arrivée d'eau froide dans chaque local commercial (AEP d'un diamètre de 32MM), équipée :

- d'une vanne d'isolement, d'un clapet anti retour, d'un détendeur de pression si nécessaire,
- d'un compteur EF individuel par local, (afin d'éviter toute gestion de charges communes de copropriété concernant les consommations).

Le réseau EF distinct dans chaque local alimentera une nourrice départ/retour EF, nourrice sur socle béton. Il sera prévu un robinet d'arrêt NF accessible permettant d'isoler les arrivées EF dans chaque local.

Chauffage :

- Pas raccordement au chauffage urbain

5.5 Evacuations

Le **Réservant** réalisera une évacuation EU/EV bouchonnée et raccordée en attente, dans chaque local annexe étant précisé que les chutes d'eaux usées et d'eaux vannes seront réalisées en tuyaux PVC classe au feu M1, qualité compacte.

Le **Réservant** prévoira :

- des réservations D100 au sol (en attente bouchonnées et raccordées au réseau EU) :
- des colliers coupe-feu sur toutes les canalisations et les chutes traversant les lots conformément à la réglementation en vigueur.

6. VMC et VH

Le **Réservant** réalisera des gaines de diamètres 315cm pour l'extraction et 200 pour le soufflage (la motorisation restant à la charge du Réservataire).

Seront également à la charge du **Réservant** :

- Réalisation d'une souche débouchant en toiture dans le prolongement vertical du conduit avec la pose de 4 pieds béton sur lesquels reposera une couverture en béton ou en tôle amovible (assurant ainsi le passage des gaines à l'intérieur du conduit),

L'obtention des autorisations (mairie, syndic...) pour la mise en œuvre sur la toiture d'équipements (extracteur, CVC ...) est à la charge du **Réservataire** ou de son preneur.

7. Vitrines en façades

Le **Réservant** réalisera les vitrines conformément aux plans de l'Architecte.

8. Divers

- Le **Réservataire** ou ses preneurs devront prévoir les locaux poubelles dans leurs plans d'aménagement, permettant de réaliser le tri sélectif si nécessaire, avec une sortie des containers directement sur l'espace public. Le Réservataire ou ses preneurs devront se rapprocher de la Ville pour déterminer les modalités d'acheminement et de ramassage de ces containers, considérant que la Ville n'autorise pas le stockage des containers sur l'espace public.
- Le **Réservataire** ou ses preneurs pourront faire le choix pour la collecte de ses déchets d'un prestataire privé ou de recourir au service de la commune par le biais d'un abonnement.