



SOCOTEC MAROC
AGENCE CASABLANCA
 20300 CASABLANCA
 37, Rue des Aït Ba-Amrane
 Tél. : 022.40.13.60 à 62
 Télécopieur : 022.40.44.18
 E-mail : socotec@menara.ma

MADAEF
GROUPE CDG

Immeuble CDG, place My El Hassan
 BP 408 - RABAT

EL JADIDA
HOTEL ROYAL GOLF

**RAPPORT RELATIF A LA SECURITE DES
 PERSONNES CONTRE LES RISQUES D'INCENDIE ET
 DE PANIQUE DANS LES ETABLISSEMENTS
 RECEVANT DU PUBLIC
 AUDIT SECURITE INCENDIE**



Diffusion : A l'attention de Mr Abderrahmane EL OUZZANI

E.DEVINAT	M.AGAYR	20/09/2007
REDACTION	APPROBATION	DATE
Numéro de l'affaire : Z 91064/1	Nombre de pages du document : 58	
Référence (Chrono) : SOMA C/07/1437/ED/NK		



SOMMAIRE

	Page
1 - OBJET DU RAPPORT	4
2 - PRESENTATION DU PROJET	4
3 - DOCUMENTS EXAMINES	4
4 - DEROULEMENT DE LA MISSION	4
5 - EFFECTIFS ET CLASSEMENT DES ETABLISSEMENTS	4
6 - REFERENTIEL REGLEMENTAIRE	7
7 - OBSERVATION	7
8 - ACCES DE SECOURS	7
9 - ISOLEMENT PAR RAPPORT AUX TIERS	8
10 - RESISTANCE AU FEU DES STRUCTURES	8
11 - COUVERTURE	9
12 - FACADES	9
13 - DISTRIBUTION INTERIEURE ET COMPARTIMENTAGE	10
14 - LOCAUX NON ACCESSIBLES AU PUBLIC	13
15 - CONDUITS ET GAINES	17
16 - DEGAGEMENTS	17
17 - CARACTERISTIQUES DESPORTES	21
18 - REPARTITION DES SORTIES, DISTANCES MAXIMALES A PARCOURIR	22
19 - CONCEPTION DES ESCALIERS	22
20 - AMENAGEMENTS INTERIEURS	24
21 - DESENFUMAGE	27
22 - INSTALLTION DE GAZ – CHAUFFERIE	28
23 - INSTALLATIONS ELECTRIQUES	46
24 - ASCENSEURS	51
25 - MOYENS DE SECOURS	55
26 - INSTALLATIONS DE CUISSION	57

+ ANNEXES

- Ce document constitue la notice de sécurité et concerne le contrôle par SOCOTEC MAROC des plans d'architecture établis par le Maître d'œuvre cosignataire du présent rapport en dernière page de celui-ci et chargé du respect des dispositions indiquées.
- Le présent rapport concerne l'affaire citée en référence et est spécifique à celle-ci ; il n'est donc pas interpolable ou extrapolable pour un autre bâtiment, chacun d'eux constituant un cas d'espèce spécifique. De même, seule la diffusion complète du présent document sous forme de photocopie ou d'original est autorisée par nous, et ceci sans recopies ou pages ajoutées, supprimées ou tronquées.

1 – OBJET DU RAPPORT

Ce document a pour objectif d'établir un rapport d'audit sécurité incendie sur un établissement existant. Il s'agit du complexe hôtelier « Hôtel Royal Golf » à El Jadida. Il fait suite à la mission de d'audit de sécurité incendie confiée à Socotec Maroc par la CDG.

La date de construction de cet établissement est estimée autour de 1993.

2 – PRESENTATION DU PROJET

L'établissement comprend quatre bâtiments :

- Bloc central. Bâtiment comportant un niveau de sous sol, rez de chaussée, et quatre étage. Il abrite : restaurant, bar, boutique, réserves, locaux techniques, salles de conférence, chambres aux étages.
- Blocs latéraux. Ces deux bâtiments, identiques, comportent un rez de chaussée et 3 étages. Ils abritent des chambres.
- Club house. Bâtiment en rez de chaussée, comprenant un restaurant, une boutique et des vestiaires.

3 – DOCUMENTS EXAMINES

- Des plans d'architecture et d'installations électriques nous sont fournis. Ils servent de support à notre étude. Ces plans sont les suivants :

Electricité:

- Bloc latéral 3ème étage
- Bloc central terrasse
- Bloc central 1er étage Aile gauche courant fort
- Bloc central Suite royale
- Bloc latéral 2ème étage
- Bloc central 3ème étage
- Bloc central 1er étage aile gauche
- Bloc central 1er étage aile gauche
- Bloc central 1er étage Aile droite courant fort
- Bloc latéral circuit alarme RDC
- Bloc central 4ème étage
- Bloc latéral Eclairage sous sol
- Bloc central 2ème étage
- Bloc latéral 1er étage circuits alarmes
- Bloc central sous sol courant fort
- Bloc latéral 1er étage
- Bloc latéral RDC
- Bloc central RDC Aile gauche
- Bloc latéral 2ème étage circuit alarme

- Bloc central sous sol
- Bloc central 1er étage aile droite
- Bloc central RDC éclairage aile droite

Plans architecte

- Bloc central 2ème étage
- Bloc latéral 2ème étage
- Bloc latéral RDC
- Bloc latéral 1er étage
- Bloc latéral 3ème étage
- Bloc central 3ème étage
- Bloc central 1er étage
- Bloc central 4ème étage

4 – DEROULEMENT DE LA MISSION

Notre intervention comprend trois parties :

- Audit sur la construction, aménagements intérieurs :
*Intervention de **Mme DEVINAT**, le 03/09/2007*
- Audit sur les installations électriques, éclairage, ascenseurs, système de sécurité incendie (alarme), moyen de secours.
*Intervention de **Mr EL AMRANI**, les 07-08 et 09 août et le 14/09/2007.*
- Audit de sécurité concernant : chauffage / ventilation, désenfumage, installation de cuisson, installations de gaz.
*Intervention de **MM. BENSOUDA** et **EI BOUCHIKHI** le 18/09/2007*

5 – EFFECTIFS ET CLASSEMENT DES ETABLISSEMENTS

Les bâtiments sont isolés les uns des autres par des aires libres de plus de 8 mètres, ils seront donc considérés indépendamment pour la détermination du classement :

Dans les bâtiments hôteliers, les effectifs du public sont déterminés comme suit :

- 2 personnes par chambres
- Restaurant/ bar : 1 personne par m² de surface accessible au public
- Salles de conférence : 1 personne par m² de surface accessible au public
- Locaux sportifs : 1 personne / m²
- Boutiques de surface < 300 m² : 1 personne pour 6 m²

A cet effectif, s'ajoute l'effectif du personnel travaillant dans l'établissement.

1) Bloc central

4^{ème} étage : 3 chambres, 6 personnes

3^{ème} étage : 7 chambres, 14 personnes

2^{ème} étage : 13 chambres, 26 personnes

1^{er} étage : 15 chambres, 30 personnes.

Salles de conférence : 100 personnes / salle = 200 personnes

Rez de chaussée

- Fitness : 30 personnes
- Restaurant : 300 personnes
- Restaurant marocain : 120 personnes
- Boutiques : 10 personnes
- Bar : 200 personnes

Total rez de chaussée : **660 personnes**

Sous sol :

- Hammam + sauna : 45 personnes

Total du bloc central : **981 personnes**

On évalue l'effectif du personnel à 60 personnes, soit un total de **1041** personnes maximum.

Le bloc central serait donc classé en 2^{ème} catégorie, type O, N, M, X.

2) Blocs latéraux

L'effectif de ces bâtiments est déterminé comme suit :

3^{ème} étage

Chambres en duplex, non cumulable avec le deuxième étage

2^{ème} étage : 8 chambres, 16 personnes

1^{er} étage : 14 chambres, 28 personnes

Rez de chaussée : 18 chambres, 36 personnes

Total d'effectif du public : 80 personnes

Les bâtiments latéraux sont donc classés en type O, 5^{ème} catégorie.

3) Club house

L'effectif du public est déterminé, pour la partie restaurant, à une personne pour 1 m² de surface accessible au public.

On considérera donc un effectif inférieur à 200 personnes, et un classement en 5^{ème} catégorie, type N.

6 – REFERENTIEL REGLEMENTAIRE

On prendra comme référence la réglementation française vis-à-vis des risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.

- Arrêté du 25 juin 1980 : dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP.
- Arrêté du 21 juin 1982 : dispositions particulières aux établissements de type O (Hôtels et pensions de famille).
- Arrêté du 21 juin 1982 : dispositions particulières aux établissements de type N (Restaurants et débits de boisson).
- Arrêté du 4 juin 1982 : dispositions particulières aux établissements de type X : Etablissements sportifs couverts.
- Arrêté du 22 juin 1990 : Etablissements de 5^{ème} catégorie.

7 – ABREVIATIONS

Dans la suite du document sont utilisées les abréviations suivantes :

- **CF** : coupe feu
- **PF** : pare flamme
- **SF** : stable au feu
- **UP** : unité de passage

8 – ACCES DES SECOURS

1) Bloc central

Exigence réglementaire :

Ce bâtiment doit être accessible aux véhicules de secours sur une façade. La voie d'accès doit permettre la mise en station des échelles (largeur de chaussée supérieure à 4 mètres). La façade accessible doit comporter des baies de dimension suffisante (0.90 x 1,30 h).

Existant :

La façade principale de l'établissement est accessible.

Satisfaisant

2) Blocs latéraux

Exigence réglementaire

Ces bâtiments doivent avoir une façade accessible aux engins de secours, dans les mêmes conditions : voie échelles de largeur totale 8 mètres, et largeur de chaussée 4 mètres.

Existant :

Ces bâtiments ne sont pas accessibles. **Il serait nécessaire d'aménager des voies longeant ces bâtiments.**

3) Club House

Exigence réglementaire

Le bâtiment doit être accessible aux engins par une voie carrossable.

Existant :

Le bâtiment est accessible

Satisfaisant

9 – ISOLEMENT PAR RAPPORT AUX TIERS

Ces établissements sont à risques courants. Ils sont séparés des bâtiments voisins par des aires libres de plus de 8m.

Satisfaisant

10 – RESISTANCE AU FEU DES STRUCTURES

1) Bloc central et blocs latéraux

Exigence réglementaire

Ces bâtiments doivent avoir une structure stable au feu une heure. Les planchers doivent être coupe feu une heure.

Existant :

Ces bâtiments présentent une structure en béton armé et maçonnerie. Ce qui est compatible avec les degrés de résistance au feu réglementaires.

2) Club house

Pas d'exigence de stabilité au feu pour cet établissement

11 – COUVERTURE

1) Bloc central et blocs latéraux

Ces bâtiments disposent d'une couverture type toiture terrasse en béton armé.

Satisfaisant

2) Club house

Pas d'exigence pour ce bâtiment

12 – FACADES

1) Bloc central

a) Revêtements de façade

Exigences réglementaires

Les revêtements de façade extérieure, les éléments d'occultation des baies, les menuiseries, les gardes corps et leurs retours doivent être en matériau de catégorie **M3**. Les revêtements des façades intérieures doivent être **M1**.

Existant :

- Façades maçonnées enduites
- Menuiseries et gardes corps en bois massif

Satisfaisant

b) Résistance à la propagation verticale du feu

Exigences réglementaires

En raison de la présence de locaux à sommeil, les façades doivent respecter la règle dite du « C+D » > 1 mètre.

Existant :

Cette règle est respectée pour ce bâtiment. La distance verticale entre baies est supérieure à un mètre, et des balcons maçonnés limitent la propagation verticale du feu ;

Satisfaisant



Photo façade principale

2) Blocs latéraux

Pas d'exigence particulière pour ces bâtiments.

3) Club house

Pas d'exigence particulière pour ce bâtiment

13 – DISTRIBUTION INTERIEURE ET COMPARTIMENTAGE

1) Bloc central

Article CO24

1.1. Cloisonnement

Exigence réglementaire

Le cloisonnement est de type traditionnel, les parois entre locaux et entre locaux et dégagements doivent être CF (coupe feu) 1 heure, ou PF (pare flamme) ½ heure lorsqu'il s'agit de parois entre locaux non réservés au sommeil.

Existant

Les cloisons courantes sont de type maçonnerie, ce qui garantit un isolement coupe feu.

Satisfaisant

1.2. Portes

Exigence réglementaire

Les portes des locaux courants (hors locaux à risque) équipant les parois verticales visées ci dessus, doivent être PF ½ heure. Cette exigence ne s'applique pas à l'intérieur d'un ensemble de locaux courant dont la surface cumulée n'excède pas 300 m².

Existant :

- Les portes à un vantail en bois massif d'épaisseur ≥ 40 mm sont réputées coupe feu 1/2 heure.
- A cet égard les portes suivantes : portes des chambres, portes en bois équipant les locaux de service et donnant sur les couloirs des chambres (bureaux, offices) ; peuvent satisfaire à cet exigence.
- Il en est de même de la porte entre la zone administration et la réception.
- Toutefois, on pourra prévoir des sondages qui permettront de s'assurer que ces portes sont en bois massifs, de la qualité et de la densité des matériaux constitutifs.

A prévoir

Les portes suivantes :

- Portes entre restaurant et circulations principales
- Porte entre bar et lobby
- Portes blocs sanitaires au rez de chaussée
- Portes des salles de conférence 1^{er} étage

Ne satisfont pas à l'exigence réglementaire de résistance au feu. On pourra envisager leur remplacement ;

A prévoir

Par ailleurs, la zone sous sol occupée actuellement représente une surface inférieure à 300 m². On pourra donc se dispenser de portes coupe feu, sous réserve de :

- Isoler cette zone de la zone réserve
- Encloisonner l'escalier.

Se reporter aux chapitres suivants concernés pour la conception des escaliers.

1.3. Ferme portes

Exigences réglementaires :

Article O11

Les portes des locaux donnant sur les couloirs desservant des locaux à sommeil doivent être équipées de ferme porte :

Existant

Absence de ferme portes : **A prévoir pour toutes les portes donnant sur les couloirs des étages.**

A prévoir

1.4. Couloirs de grande longueur

Exigence réglementaire : Les circulations horizontales de grande longueur enclouées doivent être recoupées tous les 25 à 30 m par des parois et blocs portes PF ½ et munies d'un ferme porte.

Existant :

- 4^{ème} étage : sans objet
- 3^{ème} étage : il existe une porte vitrée recoupant le couloir au amont de la réserve. On pourra remplacer cette porte par une porte coupe feu.
- 2^{ème} étage : le couloir a une longueur totale de 45 m, il nécessite un recoupement.
- 1^{er} étage : le couloir a une longueur de 68 m et nécessite 2 recoupements.
- Rez de chaussée : sans objet

Nota : l'article CO24 ne s'applique pas :

- A la zone rez de chaussée non accessible au public constituée par l'ensemble chaufferie : buanderie / lingerie / vestiaires
- A l'intérieur de la zone administration du rez de chaussée, non accessible au public.

2) Blocs latéraux

Cloisonnement / portes

Exigence réglementaire

Article PE29 et PO4

- Les cloisons délimitant les chambres doivent être CF1 heure
- A l'exception des sanitaires tous les locaux doivent être équipés de portes CF1/2 heure et munies de ferme porte

Existant :

- Le degré coupe feu 1 heure est réputée acquis pour des cloisons en maçonnerie
- Des portes à un vantail en bois massif, de 40 mm d'épaisseur sont réputées CF1/2. De même que pour le bloc central, on pourra donc envisager un sondage
- Des ferme portes doivent être prévus pour les portes, à l'exception des sanitaires.

A prévoir

Couloirs de grande longueur

Exigence réglementaire

Article PE30

Le recoupement des couloirs doit être effectué tous les 35 m par une porte PF ½ heure, à va et vient.

Existant :

- 2^{ème} étage : sans objet
- 1^{er} étage : prévoir des porte PF à l'entrée de chaque couloir
- RDC : idem

A prévoir

3) *Club house*

Pas d'exigence pour les locaux courants.

14 – LOCAUX NON ACCESSIBLES AU PUBLIC

Certains locaux non accessibles sont classés « à risque », ils doivent être isolés des locaux accessibles au public.

1) **Bloc central**

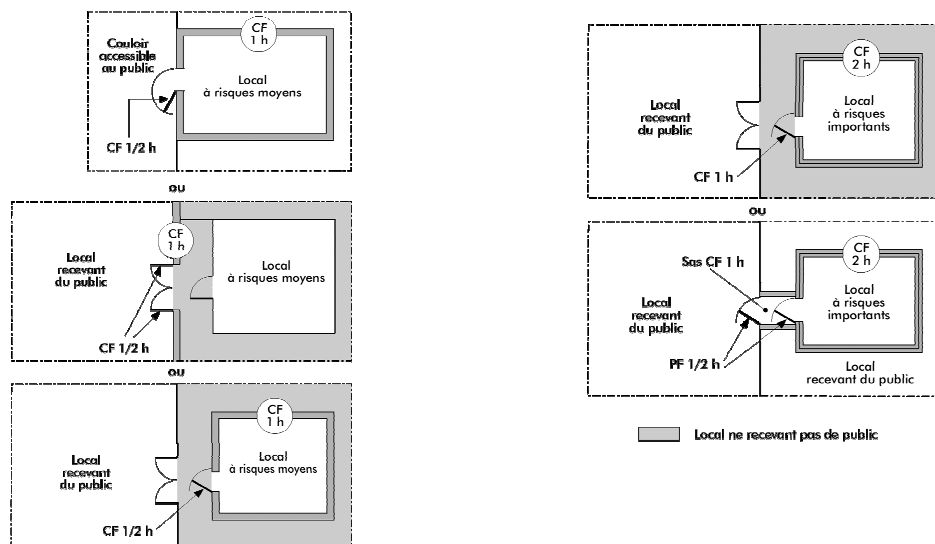
Exigences réglementaires

Articles CO27 à CO29

On distingue deux types de locaux :

- ✓ Locaux à risque moyens : ils doivent être isolés par des cloisons et planchers CF 1 h et par des portes CF ½ h munies de ferme porte
- ✓ Locaux à risque important : ils doivent être isolés par des cloisons et planchers CF 2 h et par :
 - Soit des portes CF 1 h munies de ferme porte
 - Soit, s'ils sont en communication avec des locaux ou dégagements accessibles au public, par des sas équipés de deux portes CF ½ h.

Par ailleurs, dans les hôtels, les locaux à risque important doivent être équipés d'une installation de détection.

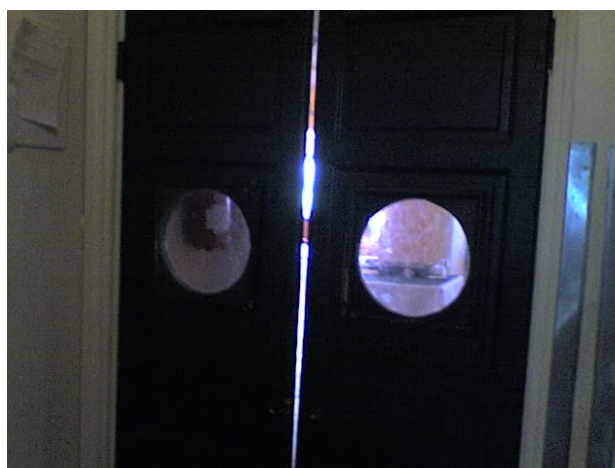


Existant :

Ci après le tableau répertoriant les différents locaux à risque et les actions à entreprendre :

Locaux à risque	Catégorie de risque	Isolement/détecteurs	Action
Sous sol			
Réserve (ancienne discothèque)	local à risque important	Non conforme. Cloison de séparation en contreplaquée avec la salle de repos Présence de détecteurs	Bâtir une cloison CF 2 heure entre la salle de repos et le reste du sous sol
Local technique piscine	local à risque moyen	Non conforme : porte métallique sans caractère coupe feu	Mettre en place une porte CF 1/2 h équipée d'un ferme porte.
Locaux groupe électrogène et TGBT	local à risque important	Non conforme : porte métallique sans caractère coupe feu	Mettre en place un sas coupe feu équipé de 2 Portes CF 1/2 heure + ferme porte Détection à prévoir

Rez de chaussée			
Zone chaufferie/ buanderie/ lingerie	Risque important	Séparé du reste du bâtiment	Détection à prévoir
Bloc cuisine (incluant réserves, chambres froides...)	Risque moyen	Portes de communication avec le restaurant international et le restaurant marocain : pas de caractère coupe feu.	Mettre en place des portes CF1/2 heure munies de ferme porte.
Cuisine ouverte donnant sur le restaurant international	Voir chapitre « Installations de cuisson »		
Local bagagerie	Risque moyen	Porte non coupe feu	Mettre en place une porte coupe feu ½ h + ferme porte.
Premier étage			
Office	Risque moyen	Porte bois	Vérifier le caractère coupe feu. Mettre un ferme porte
Réserve	Risque moyen	Porte bois	Vérifier le caractère coupe feu. Mettre un ferme porte
Deuxième étage			
Réserve	Risque moyen	Porte bois	Vérifier le caractère coupe feu. Mettre un ferme porte



Porte entre cuisine et restaurant international

2) Blocs latéraux

Exigence réglementaire

Article PE9, PO6

Les locaux à risque doivent être isolés par des parois et planchers coupe feu 1 heure, et par des portes CF ½ heure et munies de ferme porte.

Une détection incendie doit être installée dans les locaux à risque.

Ci après le tableau répertoriant les différents locaux à risque et les actions à entreprendre :

Locaux à risque	Isolement/ détecteurs	Action
Rez de chaussée		
Local armoire électrique + stockage	Porte bois Présence d'un détecteur	Vérifier le caractère coupe feu. Mettre un ferme porte
Local chaufferie	Une porte bois Absence de détection	Vérifier le caractère coupe feu. Mettre un ferme porte Prévoir une détection incendie
Local rangement (sous l'escalier)	Porte sans caractère coupe feu Absence de détection	Prévoir une porte CF ½ h + ferme porte. Prévoir une détection incendie.
Premier étage		
Office A	Porte sans caractère coupe feu Absence de détection	Prévoir une porte CF ½ h + ferme porte. Prévoir une détection incendie.
Office B	Porte sans caractère coupe feu Absence de détection	Prévoir une porte CF ½ h + ferme porte. Prévoir une détection incendie.

3) Club House

Exigence réglementaire

Article PE9

Les locaux à risque doivent être isolés par des parois et planchers coupe feu 1 heure, et par des portes CF ½ heure et munies de ferme porte.

Ci après le tableau répertoriant les différents locaux à risque et les actions à entreprendre :

Locaux à risque	Isolement	Action
Rez de chaussée		
Cuisine	Porte non coupe feu	Prévoir une porte CF ½ h + ferme porte
Cuisine ouverte	Voir chapitre installations de cuisson	
Réserve côté vestiaires caddy	Porte non coupe feu	Prévoir une porte CF ½ h + ferme porte

15 – CONDUITS ET GAINES

Exigence réglementaire

Articles CO31 et PE12

Les gaines doivent avoir un coupe feu de traversée de ½ heure. Cette exigence sera satisfaite s'il s'agit de gaines en maçonnerie. Les portes des gaines doivent être au moins **PF1/2 heure**.

Existant :

Les trappes des gaines verticales sont réalisées en panneaux de bois de faible épaisseur (de l'ordre de 15 mm), ne possédant pas de caractère coupe feu. **Il serait nécessaire d'équiper les gaines de trappes PF1/2h.**

Ceci concerne : toutes les gaines verticales des 3 blocs d'hôtel.

A prévoir

16 – DEGAGEMENTS

1) Conception des dégagements

Exigences réglementaires

Article CO35, PE11

Les couloirs, escaliers et dégagements principaux vers l'extérieur doivent avoir des largeurs de passage de 2UP

Existant : **conforme**

2) Cul de sac

Les portes des locaux accessibles donnant sur des dégagements en cul de sac ne doivent pas être à plus de 10 m du débouché de ce cul de sac.

Existant :

Bloc central :

- 3^{ème} étage : présence d'un cul de sac de 12,10m de part et d'autre de l'escalier
- 2^{ème} étage : Présence d'un cul de sac de 20 m et un de 13.50 m de part et d'autre de l'escalier central
- 1^{er} étage : absence de cul de sac
- RDC : absence de cul de sac.

Pour pallier au problème de cul de sac aux 3^{ème} et 2^{ème} étage, on pourra aménager des escalier de secours en bout de couloir, ou à partir des terrasses accessibles en bout de couloir.

Blocs latéraux

- 2^{ème} étage : absence de cul de sac supérieur à 10 mètres
- 1^{er} étage : absence de cul de sac sous réserve de dé-condamner les portes d'accès aux escaliers de secours en bout de couloir.
- Rez de chaussée : Absence de cul de sac sous réserve de dé-condamner les issues de secours en bout de couloir.

Club house

Absence de cul de sac.

3) Calcul des dégagements

Article CO36, PE11

3.1. Bloc central

Escaliers

Etage	Effectif à évacuer	Minimum réglementaire	Existant	Conclusion
4 ^{ème}	6 + personnel	1 escalier	1 escalier	Suffisant
3 ^{ème}	20 + personnel	2 escaliers	1 escalier	Insuffisant
2 ^{ème}	46 + personnel	2 escaliers	1 escalier	Insuffisant
1 ^{er}	276 + personnel	2 escaliers Total 4 UP	3 escaliers Total 5 UP	Suffisant
Sous sol	45 + personnel	1 escalier + un dégagement accessoire	1 escalier	Insuffisant

Des escaliers de secours devraient donc être aménagés pour ce bâtiment.

Locaux

Local	Effectif à évacuer	Minimum réglementaire	Existant
Restaurant international	300	2 issues Total 5UP	1 issue 3UP (entrée principale du resto)
Conclusion : Aménager une ou plusieurs issues du restaurant vers l'extérieur. Les actuelles portes coulissantes vitrées ne peuvent servir de sortie de secours. Les portes de secours doivent pouvoir s'ouvrir par simple poussée, vers l'extérieur.			

Local	Effectif à évacuer	Minimum réglementaire	Existant
Restaurant marocain	120	2 issues Total 2 UP	1 issue par porte en bois artisanale coulissante, 3UP
Conclusion : la porte coulissante n'est pas réglementaire. On pourra considérer qu'il s'agit d'un dégagement accessoire. Dans ce cas, prévoir une issue supplémentaire de 2 UP (1,40m)			
Bar	200	2 issues Total 4 UP	Une issue de 2 UP donnant sur le lobby
Conclusion : Aménager une ou plusieurs issues du bar vers l'extérieur. Les actuelles portes coulissantes vitrées ne peuvent servir de sortie de secours. Les portes de secours doivent pouvoir s'ouvrir par simple poussée, vers l'extérieur			
Boutique	10	Une issue	Une issue
Satisfaisant			
Fitness	30	Deux issues	Une issue
Rajouter une issue ou limiter l'accès à la salle à moins de 20 personnes			
Salles de conférences	100 / salle	Deux issues	Une issue
Rajouter une issue distante de l'issue existante de plus de 5 mètres			

3.2. Bloc latéral

Escaliers

Etage	Effectif à évacuer	Minimum réglementaire	Existant	Conclusion
3 ^{ème}	Chambres en duplex : 2 personnes	1 escaliers	1 escalier	Suffisant
2 ^{ème}	16 + personnel	1 escalier	2 escalier	Suffisant
1 ^{er}	44 + personnel	2 escaliers	3 escaliers	Suffisant

Evacuations au rez de chaussée : Portes en bout de couloir à décondamner.

3.3. Club house

La salle de restaurant se trouvant en terrasse est largement ouverte sur l'extérieur : satisfaisant

La salle de restaurant intérieure doit être évacuée par deux issues au minimum, ce qui est le cas : une sortie côté accès principal, et une sortie côté vestiaires.

17 – CARACTERISTIQUES DES PORTES

- Les portes doivent s'ouvrir par une manœuvre simple telle que poignée, barre antipanique...

Satisfaisant

- les portes ne doivent pas être verrouillées

Existant :

- Les portes de sorties de secours verrouillées doivent être rendues praticables (voir commentaires précédents)
- La porte de sortie de secours de la cuisine doit être dégagée de tout obstacle (voir photo)



- Les portes des locaux recevant plus de 50 personnes doivent s'ouvrir vers la sortie.

Existant

- Les portes principales des bâtiments au rez de chaussée doivent s'ouvrir dans le sens de la sortie, **à rectifier pour les blocs latéraux et le bloc central.**
- **Les portes des salles de conférence devront s'ouvrir vers l'extérieur.**

- Les portes des escaliers doivent s'ouvrir dans le sens de la sortie
A rectifier pour les escaliers de secours, 1^{er} étage des blocs latéraux
- Les portes vitrées se trouvant dans les circulations principales doivent être équipées de vitrage de sécurité : **à rectifier.**

18 – REPARTITION DES SORTIES, DISTANCES MAXIMALES A PARCOURIR

1) Bloc central

Exigence réglementaire :

Article CO49 et O8 : la distance maximale à parcourir

- Au rez de chaussée pour atteindre une sortie sur l'extérieur : maximum 50 m
- En étage pour atteindre un escalier : 40 m

Ces distances maximales sont respectées

Satisfaisant

2) Bloc latéral

Exigence réglementaire

Article PE30 : la distance maximale entre la porte d'une chambre et l'accès à un escalier ne doit pas dépasser 35 m

Cette distance est respectée :

Satisfaisant

19 – CONCEPTION DES ESCALIERS

1) Conception des escaliers.

- Les escaliers devront être munis de mains courantes de chaque côté : **à prévoir pour les escaliers ne comportant pas de rampe.**
- Les escaliers desservant les sous sol ne doivent pas être continus des escaliers desservant les étages : **prévoir une porte condamnant l'accès au sous sol depuis l'escalier côté buanderie.**
- Article PE11 et CO 50

Les escaliers desservant les étages doivent être continus jusqu'au niveau permettant l'évacuation sur l'extérieur

Bloc central :

Les escaliers sont continus jusqu'au rez de chaussée :

Satisfaisant

Blocs latéraux

- les escaliers desservant le deuxième étage ne sont pas continus des escaliers desservant le premier étage.
- On pourra engager des travaux pour assurer la continuité des deux escalier du deuxième étage jusqu'au rez de chaussée.

A étudier

2) Protection des escaliers

Bloc central

Exigence réglementaire

Article CO52

Article O9

Tous les escaliers doivent être protégés, c'est-à-dire encloisonnés ou à l'air libre.

L'absence de protection est admise pour un seul escalier monumental, prenant naissance dans le hall d'entrée et ne desservant qu'un étage à partir du rez de chaussée.

Existant :

- Les escaliers de secours sont à l'air libre : satisfaisant
- **L'escalier central devra être encloisonné à partir du premier étage**

A prévoir

Blocs latéraux

Exigences réglementaires

Article PE11 ET PO2

Les escaliers doivent être encloisonnées (ou à l'air libre) lorsque la hauteur du dernier plancher est supérieure à 8 m : c'est le cas.

Existant :

- Les escaliers de secours sont à l'air libre : satisfaisant
- **Les escaliers intérieurs devront être encloisonnés.**

A prévoir

3) Conception des cages d'escaliers

Article CO53

- Les parois d'encloisonnement des escaliers doivent avoir un degré coupe feu 1 heure.
- Les escaliers ne doivent comporter qu'un seul accès à chaque niveau.
- Si exceptionnellement une cage d'escalier comporte 2 issues au même niveau, les portes devront être à fermeture automatique.
- Les blocs portes des cages d'escalier doivent être PF ½ heure et munies de ferme portes.
- Ces portes doivent s'ouvrir dans le sens de l'évacuation et doivent offrir 2 UP (1,40m) au rez de chaussée.
- Le volume d'encloisonnement ne doit comporter aucun conduit présentant des risques d'incendie et ne doit donner accès à aucun local annexe.

20 – AMENAGEMENTS INTERIEURS

Exigences réglementaires : articles AM1 à AM7

Dans les locaux accessibles au public :

- Les revêtements muraux doivent être de catégorie **M2**
- Les plafonds doivent être en matériaux de catégorie **M1**
- Les revêtements de sol doivent être en matériaux de catégorie **M4**
- En vertu de l'article O10, ces dispositions ne sont pas exigibles à l'intérieur des chambres.

Escaliers

- Escaliers encloisonnés : les revêtements doivent être : M1 pour les parois verticales plafonds et rampants ; M3 pour les marches et les paliers.

Existant

Bloc central

Local	Sol	Mur	Plafond
Sous sol			
Accueil / comptoir/ sanitaires/ massages	Carrelage OK	Enduit OK	Staff OK
Hamam sauna	Bois massif OK	Bois massif Non conforme	Bois massif Non-conforme
Salle de repos	Lino : à vérifier selon PV ou essais	Nattes tressées : à vérifier selon PV ou essais	Dalles de faux plafonds : à vérifier selon PV ou essais
Rez de chaussée			
Restaurant international	Carrelage OK	Enduit OK	Staff OK
Restaurant marocain	Carrelage :OK	Zellige OK	Bois Non-conforme
Lobby / couloir	Carrelage OK	Enduit OK	Staff OK
Bar	Inserts bois : OK Moquette : à vérifier selon PV ou essais	Enduit OK	Bois / roseaux Non-conforme
1^{er} étage			
Couloir	Moquette : à vérifier selon PV ou essais	Enduit OK	Staff OK
Salles de conférence	Moquette : à vérifier selon PV ou essais	Enduit OK	Staff OK
2^{eme}, 3^{eme}, 4^{eme}			
Couloirs	Moquette : à vérifier selon PV ou essais	Enduit OK	Staff OK
Escaliers	Carrelage ou béton : OK	Enduit : OK	Staff ou enduit : OK



Plafond du bar

Blocs latéraux

Local	Sol	Mur	Plafond
Couloirs	Moquette : à vérifier selon PV ou essais	Enduit OK	Staff ou enduit : OK
Escaliers	Carrelage	Enduit OK	Staff ou enduit : OK

Club house

Local	Sol	Mur	Plafond
Hall d'entrée	Carrelage OK	Enduit OK	Bois Non-conforme
Salle restaurant	Carrelage OK	Enduit OK	Plafond enduit OK
Boutique	Moquette : à vérifier selon PV ou essais	Enduit OK	Staff OK
Petit salon	?	?	?

21 – DESENFUMAGE

1) Couloirs et locaux

Exigence réglementaire

Articles DF6 et DF7

Article PE14 et PE30

Article 011

- Le désenfumage des circulations desservant des locaux à sommeil est obligatoire, sauf si la distance à parcourir, depuis la porte d'une chambre pour rejoindre un escalier protégé, ne dépasse pas 10 m.
- Le désenfumage des locaux de plus de 300 m² est obligatoire
- Le désenfumage des locaux en sous sol ou aveugle de plus de 100 m² est obligatoire.

Ce désenfumage doit être asservi à la détection automatique d'incendie

Existant :

- Absence de désenfumage des circulations. Les fenêtres situées en façade ne sont pas suffisantes pour assurer un balayage correct. De plus leur ouverture n'est pas asservie à la détection.

Toutefois, dans le cas où des escaliers de secours étaient rajoutés (chapitre 3), et si les escaliers existants étaient encloisonnés, la distance à parcourir depuis la porte d'une chambre jusqu'à un escalier serait de l'ordre de 10 m et on pourrait admettre l'absence de désenfumage

- Par ailleurs, le désenfumage des locaux suivants est obligatoire : Hall d'entrée
- Pas d'exigence de désenfumage pour le club house

2) Escaliers

- Le désenfumage des escaliers encloisonnés peut être obtenu naturellement ou par mise en surpression. Dans le cas d'un balayage naturel, l'exutoire de désenfumage doit avoir une surface géométrique de 1 m²
- L'ouverture de l'exutoire doit pouvoir être commandée depuis le niveau d'accès de l'établissement.

Existant

- Les escaliers intérieurs ne disposent pas d'ouverture spécifique de désenfumage. En partie haute se trouvent des portes d'accès aux terrasses, toutefois l'ouverture de ces portes ne peut pas être commandée depuis le rez de chaussée.

Conclusion : Prévoir la mise en place d'ouvrants de désenfumage ou un système de mise en surpression pour l'ensemble des escaliers intérieurs.

22 – INSTALLATION DE GAZ - CHAUFFERIES

22.1. Conception des installations de gaz

- Les installations de gaz sont réalisées par des stockages individuels et des distributions alimentant les différents locaux utilisant du gaz.

Ces locaux sont :

- ✓ La cuisine principale
- ✓ Le local technique bâtiment central
- ✓ Le local technique bâtiment gauche
- ✓ Le local technique bâtiment droit
- ✓ Les pâtisseries, snack et cuisine du Club House

22.2. Avis sur la conception

- Pas de remarque de notre part sur la conception. Les distances de sécurité par rapport aux stockages gaz sont bien respectées. Les organes de détente et de sécurité sont suffisants et bien placés.

22.3. Dimensionnement

- Le dimensionnement des réseaux de distribution de gaz est correct et n'appelle pas de remarque de notre part. La capacité des stockages est suffisante pour les besoins actuels.

22.4. Mise en œuvre et état actuel

A – Local technique bâtiment central

- Les conduits d'évacuations des gaz de combustion des chauffe-eau à gaz doivent être réalisés en tôle d'aluminium avec vidange siphonnée en point bas et non en tôle d'acier galvanisée et vidange P.V.C. comme réalisé actuellement.
- La vanne d'arrêt gaz du local doit être signalée par une plaque signalétique aux couleurs conventionnelles de gaz (plaque jaune avec caractères en noir).
- Il faut reboucher le mur au droit des traversées de tuyauteries.
- Mettre en place la mise à la terre de la porte de l'armoire de commande électrique et procéder à l'étiquetage de celle-ci.

B – Local technique bâtiment (gauche)

- Dito bâtiment central pour ce qui concerne les conduits d'évacuation de gaz de combustion des chauffe-eau à gaz ainsi que la plaque signalétique pour l'arrêt d'urgence gaz du local.
- Dito bâtiment central pour l'armoire de commande électrique
- Il manque la ventilation haute du local à prévoir.
- Le chauffe-eau à gaz présente d'importantes traces de corrosion (voir photo ci-dessous). Celui-ci est à remplacer.

C – Local technique bâtiment droit

Dito remarque bâtiment central pour ce qui concerne :

- ✓ Les conduits d'évacuation des gaz de combustion des chauffe-eau à gaz
- ✓ La signalisation de l'arrêt d'urgence gaz
- ✓ La ventilation haute du local
- ✓ La mise à la terre de la porte de l'armoire de commande électrique et l'étiquetage de celle-ci.

D – Cuisine principale

- Prévoir soit une ventilation du faux plafond comportant la tuyauterie d'arrivée de gaz de la cuisine soit mettre la tuyauterie dans un fourreau étanche, incombustible et ventilé en ces 2 extrémités (extrémité extérieure et extrémité à l'intérieur de la cuisine).
- Prévoir une plaque signalétique pour les arrêts d'urgence gaz installés à l'extérieur.
- Les attentes de gaz sur vannes d'arrêt sont soit à bouchonner soit à retirer.

E – Cuisine et snack du Club-House

- Mettre en place des organes de coupure gaz avec plaque signalétique à l'entrée des locaux.

F – Local de stockage gaz de l'Hôtel

- Pas de remarque de notre part sauf pour ce qui concerne les 3 points suivants :
 - L'attente gaz sur vanne d'arrêt doit , soit être bouchonnée, soit être retirée
 - Prévoir une protection mécanique pour la tuyauterie gaz en cuivre au départ du stockage gaz de l'hôtel
 - Reboucher le mur au départ des tuyauteries gaz dans le placard de 1^{ère} détente.

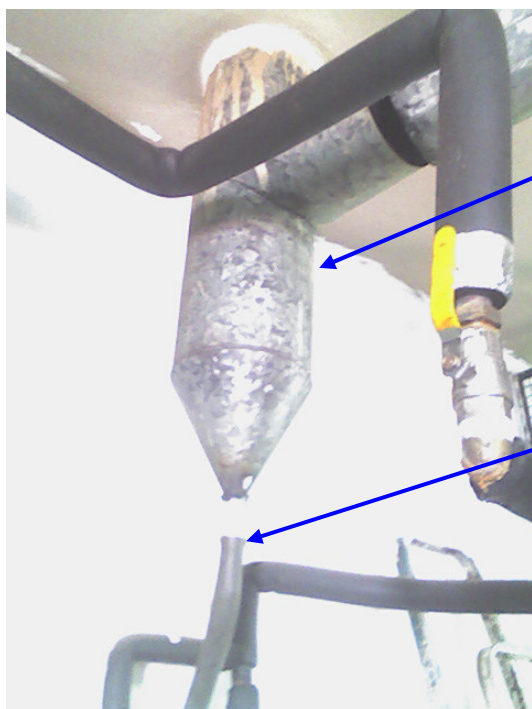
G – Local de stockage gaz du Club House par citerne

- Pas de remarque de notre part

H – Local de stockage de secours gaz du Club House par bouteille

- Il manque les consignes de sécurité du local à mettre en place
- Les lyres souples des bouteilles de gaz sont anciennes, donc à remplacer.

Photos concernant l'installation de gaz et chaufferie



- Conduit d'évacuation des gaz de combustion à prévoir en tôle d'aluminium en lieu et place de tôle galvanisée comme installé actuellement

- La vidange du conduit d'évacuation des gaz de combustion doit être également en tôle d'aluminium et non en P.V.C., de plus celle-ci doit être siphonnée.



- une plaque signalétique est à placer à proximité des vannes d'arrêt d'urgence gaz des locaux



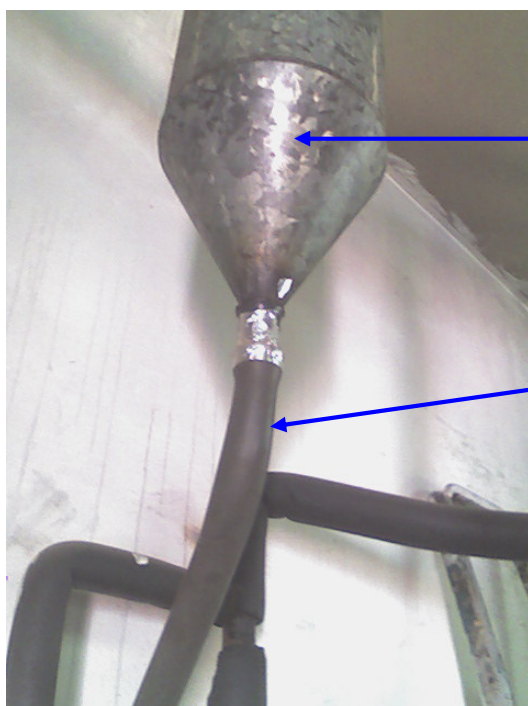
- Il faut reboucher le mur au droit des traversées de tuyauteries dans le local technique du bloc central



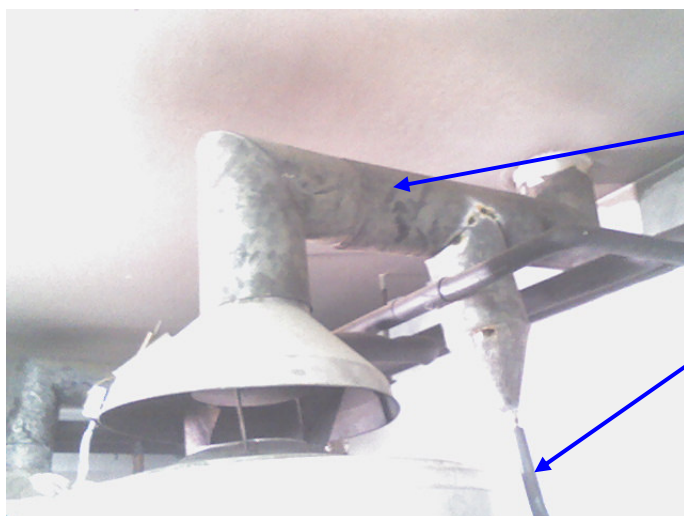
- prévoir un étiquetage pour les armoires électriques des locaux techniques.



- Conduit d'évacuation des gaz de combustion percé. Celui-ci est à remplacer par un conduit en tôle d'alü.



- Conduit d'évacuation des gaz de combustion à prévoir en tôle d'alü en lieu et place de tôle galvanisée comme installé actuellement.
- La vidange du conduit d'évacuation des gaz de combustion doit être étalé en tôle d'alü et non en P.V.C., de plus celle-ci doit être siphonnée.

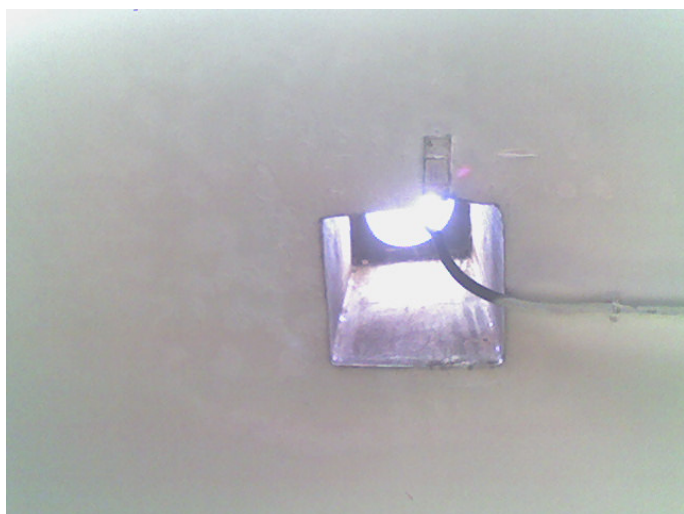


- Conduit d'évacuation des gaz de combustion à prévoir en tôle d'aluminium en lieu et place de tôle galvanisée comme installé actuellement.

- La vidange du conduit d'évacuation des gaz de combustion doit être étalé en tôle d'aluminium et non en P.V.C., de plus celle-ci doit être siphonnée.



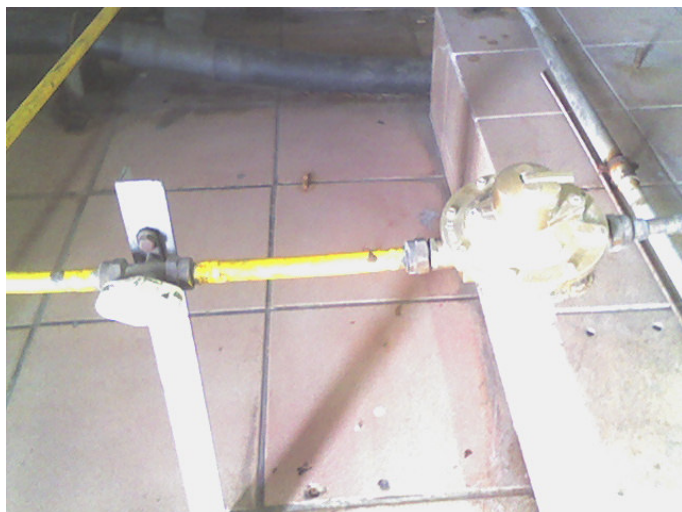
- Conduit d'évacuation des gaz de combustion à prévoir en tôle d'aluminium en lieu et place de tôle galvanisée comme installé actuellement.



- Ventilation haute du local bloc central
- **satisfaisant** -



- Ventilation basse du local
bloc central
satisfaisant



- Vanne d'arrêt en amont
des détendeurs
satisfaisant



- Ventilation basse du local
bâtiment droit
satisfaisant



- Conduit d'évacuation des gaz de combustion à prévoir en tôle d'aluminium en lieu et place de tôle galvanisée comme installé actuellement.



- porte armoire électrique local bâtiment droit.
Prévoir mise à la terre.



- vanne d'arrêt gaz en amont de chaque détendeur de gaz

satisfaisant



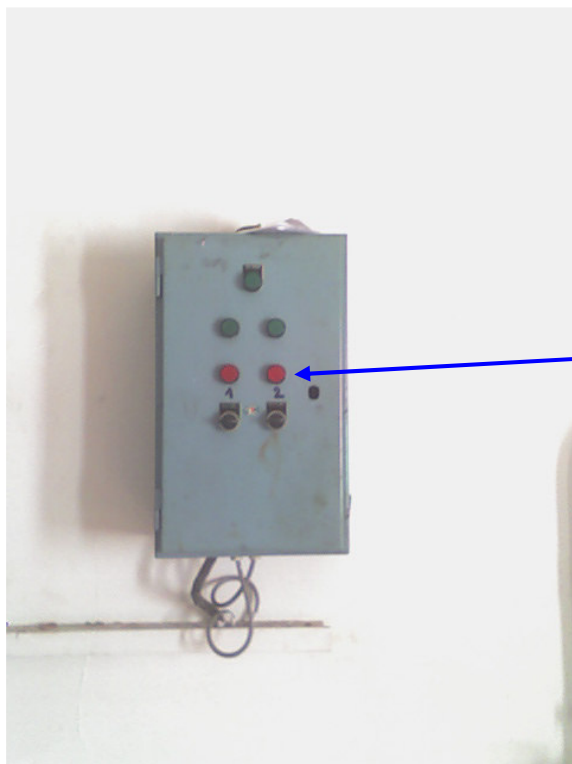
- vanne d'arrêt gaz du local bâtiment droit. Prévoir plaque



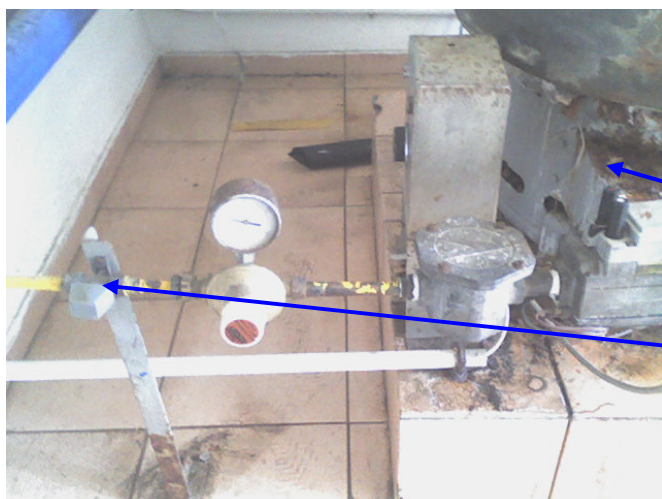
- soupape de sécurité chauffe eau à gaz.
Prévoir un entonnoir et vidange siphonnée



- soupape de sécurité chauffe eau à gaz.
Prévoir un entonnoir et vidange siphonnée



- prévoir un étiquetage pour les armoires électriques des locaux techniques.



- base du chauffe eau à gaz présentant une corrosion importante
- vanne d'arrêt gaz en amont du détendeur gaz **satisfaisant**



- vanne d'arrêt gaz du local.
Prévoir plaque
signalétique.



- Conduit d'évacuation des gaz de combustion à prévoir en tôle d'aluminium en lieu et place de tôle galvanisée comme installé actuellement.



- chauffe-eau à gaz présentant d'importantes traces de corrosion (**A remplacer**).



- chauffe-eau à gaz détérioré (**A remplacer**).



- Arrêt d'urgence extérieure.
Prévoir plaque signalétique.



- Attente gaz sur vanne d'arrêt à bouchonner ou à enlever



ARRIVEE EN FAUX PLAFOND NON VENTILE

- Prévoir soit une ventilation pour le faux plafond comportant la tuyauterie gaz, soit mettre cette tuyauterie sous fourreau étanche, non combustible et ventilé en ces 2 extrémités.



- détendeurs secondaires
de gaz
satisfaisant



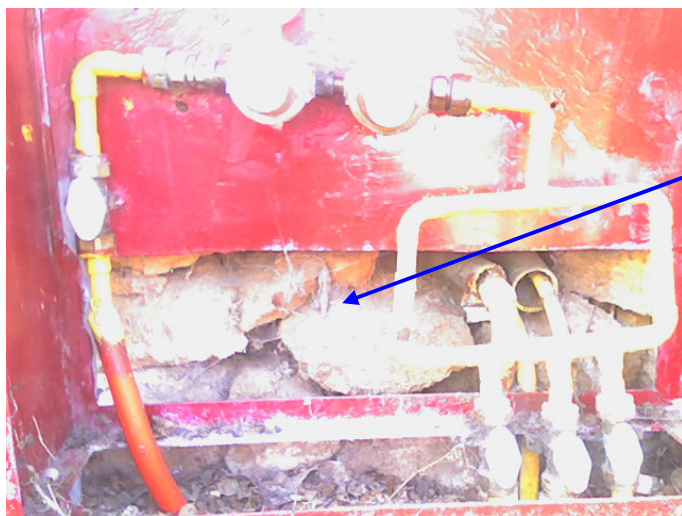
- attente gaz sur vanne
d'arrêt à bouchonner ou à
retirer



- voir la date de péremption des lyres souples. Celles-ci sont à remplacer.
- Mettre en place les consignes de sécurité gaz pour le local.



- attente gaz sur vanne d'arrêt à bouchonner ou à retirer



placard 1^{ère} détente
stockage gaz (mur à
reboucher au droit des
départ des tuyauteries
gaz).

23 – INSTALLATIONS ELECTRIQUES

Nos observations sont les suivantes :

23.1 POSTE DE TRANSFORMATEUR

- Equiper la porte d'accès au local poste d'une serrure réglementaire ou d'une barre antipanique (la porte doit s'ouvrir depuis l'intérieur par une simple pression sur le dispositif).
- Apposer l'affiche réglementaire et la plaque « danger mort » sur la porte local poste.
- Substituer le silicagel saturé
- Caler le transformateur dans les deux sens
- Revoir le réglage du déclencheur du disjoncteur général basse tension
- Assurer la protection contre les contacts directs par écrans isolants et transparents – Armoire AGBT-
- Fermer les caniveaux
- Relier la prise de courant à la terre
- Identifier les départs électriques par étiquettes fixes et indélébiles – Armoire AGBT.
- Prévoir une armoire de compensation de l'énergie réactive équipée d'un régulateur automatique.
- **Important** : réparer ou remplacer les batteries et le chargeur/batterie alimentant la bobine (à manque de tension) de la cellule disjoncteur moyenne tension
- Remplacer le tabouret détérioré (cassé)
- Entretenir le poste et ses équipements électriques, présence de poussière excessive.

23.2. RESEAU BASSE TENSION

- T.G.B.T.

- Assurer la protection contre les contacts directs par écrans isolants transparents contre jeux de barres, bornes disjoncteur général et disjoncteur TGBT secouru.
- Revoir le réglage du déclencheur du disjoncteur général TGBT
- Remplacer le disjoncteur clim dont la distance d'isolement non-conforme.
- Remettre les caches bornes disjoncteurs.
- En raison du régime de neutre adopté TT, équiper les départs par dispositifs différentiels à courant résiduel (DDR) de seuil adéquat pour assurer la sélectivité différentielle.
- Fixer les bornes et équiper celles-ci de caches et de butés d'arrêt.

- GROUPE ELECTROGENE

- Remettre en état le démarrage automatique du GE.
- S'assurer la mise à la terre de l'armoire inverseur N/S.
- Relier le neutre du GE à la terre pour raison de régime de neutre adopté TT.

- TABLEAU ADMINISTRATION

- Remettre en place la cache borne répartiteurs phase/neutre
- Supprimer les connexions scotchées
- Les conducteurs PE doivent être vert/jaune (à baguer)
- Des conducteurs vert/jaune sont utilisés comme conducteurs actifs, recouvrir toutes les extrémités et longueurs apparentes d'un enrubannage ou d'une gaine plastique
- Protéger les prises de courant par dispositif différentiel de haute sensibilité 30 mA.

- Remplacer les disjoncteurs unipolaires par disjoncteurs bipolaire (coupure omnipolaire phase/neutre)
- Relier toutes les prises de courant à la terre
- Conserver la base de l'armoire corrodée

- TABLEAU CUISINE / RESTAURANT

- Eliminer le repiquage par usage des répartiteurs Ph/N
- Remplacer les disjoncteurs unipolaires par modèle bipolaire (coupure ph/N)
- Eliminer les connexions provisoires faites par dominos
- Les conducteurs PE doivent être V/J, à baguer
- Protéger les circuits prise de courant par DDR 30 mA et circuits éclairage par DDR 300 mA.
- Equiper les extrémités des conducteurs souples par embouts de câblage.
- Réhabiliter l'armoire électrique conformément à la norme NFC 15-201 des grandes cuisines.

- ARMOIRE BUANDERIE

- Brancher le conducteur PE (la terre) sur barrette de terre
- Remplacer les bornes grillées
- Eliminer les dominos des circuits de puissance
- Fermer la goulotte
- Les conducteurs PE doivent être V/J, à baguer

- ARMOIRE POMPE PISCINE

- Ramener la terre (conducteur de protection PE) à l'armoire – Urgent
- Remplacer le disjoncteur du départ pompe N°6 par sectionneur porte fusible.

- Remplacer le sectionneur cassé
- Remplacer le sectionneur dont la manette de commande défectueuse
- Relier la porte de l'armoire à la terre
- Rétablir les presse-étoupe moteur
- Remplacer les conduits métalliques corrodées par un modèle en PVC (isogris par exemple)
- Relier les moteurs pompes à la terre.

- ARMOIRE BATIMENT GAUCHE

- Prévoir des dispositifs différentiels en tête de chaque groupe de circuits
- Serrer les conducteurs PE sur barrette de terre
- Remplacer les disjoncteurs unipolaires par modèle bipolaire (coupure P h/N)
- Eliminer le repiquage par usage de répartiteur ph/N
- Relier la porte de l'armoire à la terre
- Relier la prise de courant du couloir RDC à la terre
- Revoir la continuité des circuits de masse (Serrage, corrosion...)
- Remplacer les prises de courant non équipés de broches de terre par un modèle équipé de celle-ci.

- ARMOIRE BATIMENT DROIT

- En raison de régime de neutre adopté (TT), équiper les départs électriques par dispositifs différentiels
- Relier la porte de l'armoire à la terre
- Resserrer les conducteurs PE sur barrette de terre
- Eliminer les connexions provisoires réalisées par dominos

- Protéger les prises de courant par DDR 30 mA et circuits d'éclairage par DDR 300 mA .
- Remplacer les disjoncteurs unipolaires par modèle bipolaire
- Eliminer le repiquage par usage des répartiteurs Ph/N

REMARQUES GENERALES

- ✓ Conserver la base des armoires corrodées
- ✓ Revoir la continuité des circuits de masses, les valeurs des boucles mesurées trop élevées

23.3 TABLEAUX ELECTRIQUES – CLUB HOUSE

- TABLEAU ECLAIRAGE ET PRISES DE COURANT

Tableau à réhabiliter conformément aux normes en vigueur en prévoyant :

- 1) Une protection différentielle haute sensibilité 30 mA pour PC
- 2) Une protection différentielles 300 mA pour circuits d'éclairage
- 3) Une coupure omnipolaire Ph /N (dispositifs bipolaires)
- 4) Un répartiteur Ph /N
- 5) La séparation des circuits d'éclairage de ceux-ci des prises de courant
- 6) La distribution de la terre (conducteur PE) à travers une barrette de terre en cuivre
- 7) Une coupure générale à coup de poing. Arrêt d'urgence à coup de poing et verrouillable à clé – des circuits forces exclus les circuits d'éclairage et des ventilateurs des hottes.

- TABLEAU VESTIAIRE

Réhabiliter le coffret en prévoyant :

- 1) Une séparation des circuits d'éclairage de ceux-ci des prises de courant

- 2) Une protection différentielle de haute sensibilité 30 mA pour prises de courant
- 3) Une protection différentielle 300 mA pour circuits d'éclairage
- 4) Un répartiteur Ph /N
- 5) La distribution de la terre via une barrette en cuivre.

- COFFRET LOCAL SAC GOLF - ECLAIRAGE

Coffret à réhabiliter :

- 1) Une protection différentielle 300 mA
- 2) Une coupure omnipolaire Ph/N (dispositifs bipolaires)
- 3) Une élimination des connexions scotchées.

24 – ASCENSEURS

Appareil N° 69NG8635 (hall réception)

- Remettre en état l'éclairage de secours en cabine.
- Installer une balustrade sur le toit de cabine (la distance libre entre le bord extérieur du toit de la cabine et la paroi de la gaine est supérieure à celle indiquée dans le décret 95-826).
- Coulisseau haut, bas gauche, droite : régler le jeu du coulisseau
- Mettre en place une porte ou trappe de secours réglementaire
- Vérifier la continuité du conducteur de protection « terre » dans la fiche de la prise de courant.
- Identifier les circuits issus du coffret électrique du local de machines
- Installer un éclairage de sécurité dans le local de machines
- Equiper la porte d'une poignée permettant l'ouverture de l'intérieur
- Assurer le repérage des niveaux sur câbles de suspension.

Appareil N° 69NG8636 (hall réception)

- Remettre en état l'éclairage de secours en cabine.
- Installer une balustrade sur le toit de cabine (la distance libre entre le bord extérieur du toit de la cabine et la paroi de la gaine est supérieure à celle indiquée dans le décret 95-826).
- Mettre en place une porte ou trappe de secours réglementaire
- Remettre en état le dispositif de fin de course d'inspection
- Raccourcir les câbles de suspension pour rétablir la réserve sous contrepoids suffisante
- Vérifier la continuité du conducteur de protection « terre » dans la fiche de la prise de courant
- Installer un éclairage de sécurité dans le local de machines
- Assurer le repérage des niveaux sur câbles de suspension

Appareil N° 69NG8637 (monte charge)

- Remettre en état l'éclairage de secours en cabine.
- Assurer le fonctionnement de l'indicateur des niveaux de la cabine
- Couvrir les organes de guidage et de fixation par une peinture anti-corrosion
- Conserver la structure de la cabine (base, toit, parois,...), du contrepoids, les rails de guidage et différents dispositifs contre la corrosion.
- Installer un système d'éclairage de la gaine avec des lampes en partie supérieure de la gaine et en cuvette assurant sur le toit de la cabine un niveau d'éclairement d'au moins 50 lux.
- Mettre en place une échelle d'accès en cuvette
- Remettre en état la prise de courant de la cuvette
- Changer les amortisseurs (ou boudins) détériorés
- Installer un éclairage de sécurité dans le local de machines

- Equiper la porte d'accès au local d'une serrure réglementaire et d'une boîte à clé
- Réserver le local des machines à l'usage exclusif de l'ascenseur
- Nettoyer et graisser les câbles marqués d'un début d'oxydation superficielle.

Appareil N° 69NG8638 (cuisine)

- Remettre en état l'éclairage de secours en cabine.
- Assurer le fonctionnement de l'indicateur de sens (flèches) de la cabine
- Conserver le toit de cabine sévèrement corrodé par peinture anti-corrosion,....
- Couvrir les organes de guidage et de fixation par une peinture anti-corrosion
- Mettre en place une porte ou trappe de secours règlementaire
- Remettre en état l'éclairage de la gaine
- Remettre en état l'étanchéité du parois supérieur et du plafond gaine, présence de traces d'eau.
- Raccourcir les câbles de suspension pour rétablir la réserve sous contrepoids
- Assurer l'étanchéité de la cuvette
- Changer les amortisseurs (ou boudins) détériorés.
- Identifier les circuits issus du coffret électrique du local de machines
- Installer un éclairage de sécurité dans le local de machines
- Porte d'accès : équiper le dispositif d'une serrure permettant le déverrouillage sans clé depuis l'intérieur du local
- Réserver le local des machines à l'usage exclusif de l'ascenseur
- Conserver le treuil contre la corrosion

- Nettoyer et graisser les câbles marqués d'un début d'oxydation superficielle
- Guides, organes de fixation et supports métalliques sont en état avancé de corrosion. Une intervention urgente de mise en état s'impose.

Appareil N° 69NG8797 (l'aile gauche)

- Remettre en état l'éclairage de secours en cabine.
- Installer une balustrade sur le toit de cabine (la distance libre entre le bord extérieur du toit de la cabine et la paroi de la gaine est supérieure à celle indiquée dans le décret 95-826)
- Couvrir les organes de guidage et de fixation par une peinture anti-corrosion
- Installer un système d'éclairage de la gaine avec des lampes en parties supérieure de la gaine et en cuvette assurant sur le toit de la cabine un niveau d'éclairement d'au moins 50 lux
- Changer les amortisseurs (ou boudins) détériorés
- Identifier les circuits issus du coffret électrique du local de machines
- Installer un éclairage de sécurité dans le local de machines
- Mettre en place, de façon sûre et durable, une barre de préhension à la partie supérieure de l'échelle.
- Trappe d'accès, porte d'accès : installer, remettre en état le dispositif de contre-balancement de la trappe
- Afficher sur la trappe la pancarte réglementaire
- Remettre en état la trappe d'accès sévèrement corrodée.
- Réserver le local des machines à l'usage exclusif de l'ascenseur.

Appareil N° 69NG8798 (l'aile droite)

- Remettre en état l'éclairage de secours en cabine. Rappel : la mise en conformité de l'éclairage de secours devra être effectuée lors de la prochaine transformation importante.

- Installer une balustrade sur le toit de cabine (la distance libre entre le bord extérieur du toit de la cabine et la paroi de la gaine est supérieure à celle indiquée dans le décret 95-826)
- Couvrir les organes de guidage et de fixation par une peinture anti-corrosion.
- Remettre en état l'éclairage de la gaine
- Changer les amortisseurs (ou boudins) détériorés
- Identifier les circuits issus du coffret électrique du local de machines
- Installer un éclairage de sécurité dans le local de machines
- Mettre en place, de façon sûre et durable, une barre de préhension à la partie supérieure de l'échelle
- Trappe d'accès, portes d'accès : installer, remettre en état le dispositif de contre-balancement de la trappe
- Afficher sur la trappe la pancarte réglementaire
- Réserver le local des machines à l'usage exclusif de l'ascenseur

25 – MOYENS DE SECOURS

25.1. Bâtiment central / blocs latéraux

Installation d'alarme :

- Le jour de la vérification, le tableau de signalisation (centrale incendie) était déposé pour réparation ou changement, de ce fait, l'essai de fonctionnement n'a pu être effectué ce jour.
- La centrale existante est défectueuse et insuffisante pour couvrir la totalité de l'établissement. Il faudrait envisager son remplacement.
- Le fonctionnement des détecteurs et déclencheurs manuels, diffuseurs sonores, déclencheurs électromagnétiques, pourra être vérifié après remplacement de la centrale.

Extincteurs mobiles :

- Remplacer et fixer l'extincteur percé à côté de la chambre 306 – bâtiment droit
- Remplacer les extincteurs des étages (6kg) par d'autres de capacité de 10 kg (bâtiment central – bâtiment droit)
- Remettre en état l'extincteur du RDC – bâtiment droit.

Plan d'évacuation :

Les plans d'évacuations doivent être modifiés comme suit :

- Faire figurer la position exacte des moyens de secours et de lutte contre l'incendie. Plan (circulations + chambres - bâtiment central).
- Faire figurer la vignette « vous êtes ici » sur les plans d'évacuation (circulations + chambres – bâtiments central)
- Absence de plan d'évacuation et consignes de sécurité (circulations + chambres – bâtiments droit)

Des modèles seront établis par nos soins et proposés.

Bouches et poteaux d'incendie :

- Fixer les caches de la bouche – poteau incendie bâtiment gauche.

Robinets d'incendie armés :

- Fuite au niveau de la lance et raccord d'alimentation pour RIA : 1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème} étage bâtiment central et hall bloc chambres côté droit et gauche.
- Vitre cassée sur les dévidoirs suivants : Hall – RDC et 1^{er} étage – Bloc chambre côté gauche.
- Conserver certain poste RIA corrodé (RIA 1^{er} étage – bâtiment central).
- Remettre en état le RIA du Hall 2^{ème} étage – bloc chambre droit
- Absence de clé – RIA Hall 1^{er} étage – bloc chambres côté gauche

- Absence de repérage (numéro unique)
- L'ensemble des RIA est vétuste. Ils doivent être remplacés par des RIA type normalisé conforme aux normes.

25.2 – Club House

L'établissement est de type N, 5^{ème} catégorie, conformément à l'arrêté du 21 juin 1982, Art N18 l'établissement doit être équipé d'un équipement d'alarme type 4 et le système de sécurité incendie (SSI) non spécifié par la réglementation.

Le SSI de catégorie E comprenant un équipement d'alarme type 4 permet en cas d'incendie :

- Le déclenchement normal de l'alarme
- La diffusion de l'alarme sonore pendant 5 mns de classe B
- La surveillance des sources d'alimentation.

Cette installation se compose :

- ✓ Soit d'un tableau d'alarme de type 4 autonome qui ne reçoit aucun accessoire complémentaire.
- ✓ Soit d'un tableau d'alarme type 4 raccordé à des déclencheurs manuels placés sur une boucle et à des diffuseurs sonores
- ✓ Une télécommande

Observation sur site : il n'y a pas d'équipement d'alarme dans ce bâtiment

A prévoir

26 – INSTALLATIONS DE CUISSON

Exigences réglementaires
Articles GC1 à GC22

Cuisines fermées

Les cuisines fermées doivent être isolées comme des locaux à risque moyens : voir chapitre « locaux non accessibles au public »

Cuisines ouvertes

Les cuisines ouvertes sur les salles de restaurant doivent en être séparées par un écran vertical fixe, SF ¼ heure et M1. Cet écran doit être jointif de la sous face de plancher et d'une hauteur minimale de 50 cm sous le plafond.

Existant :

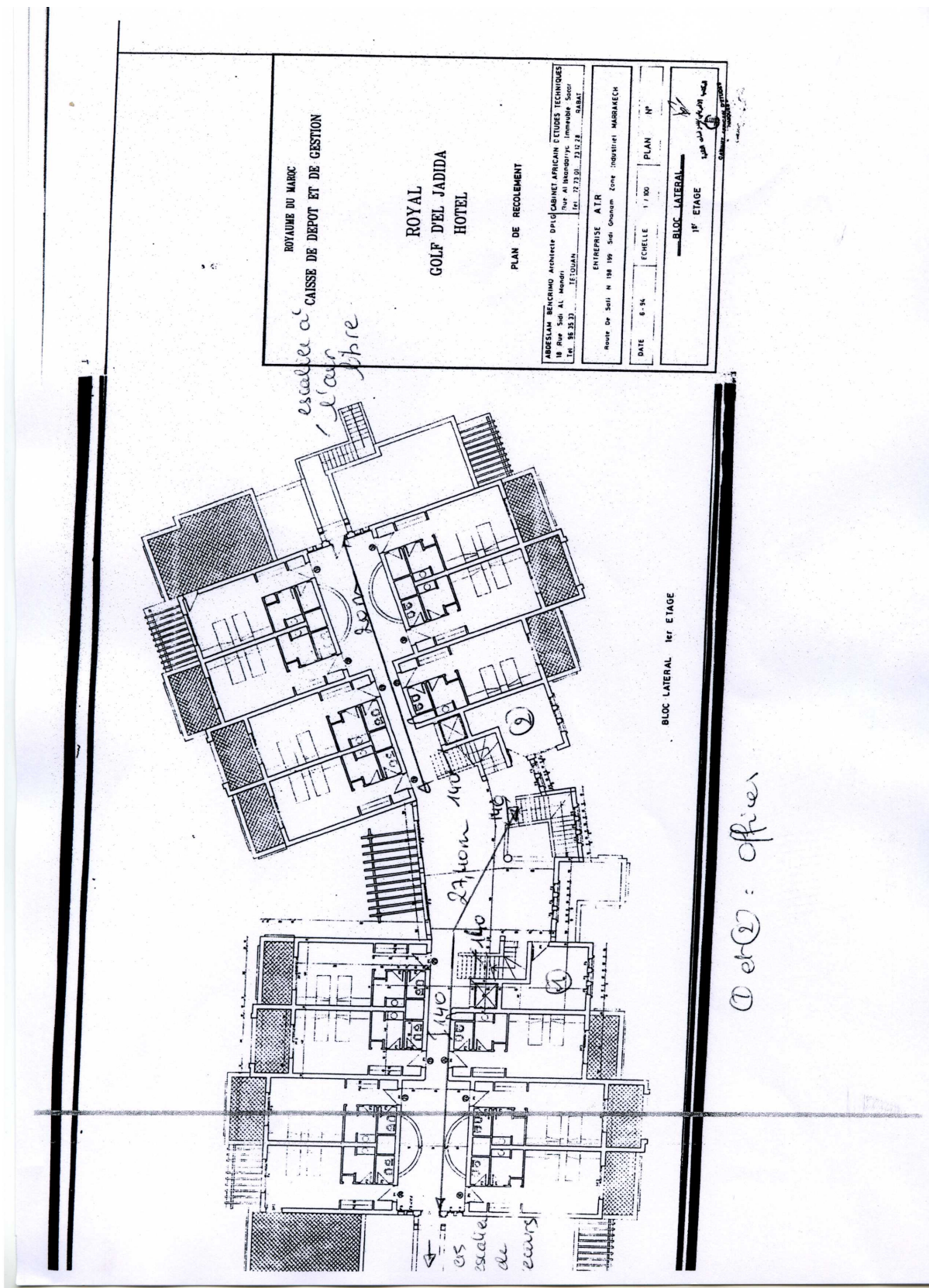
Cuisine ouverte du restaurant international (bloc central) : il existe un écran formé par des retombées de poutres : **satisfaisant**

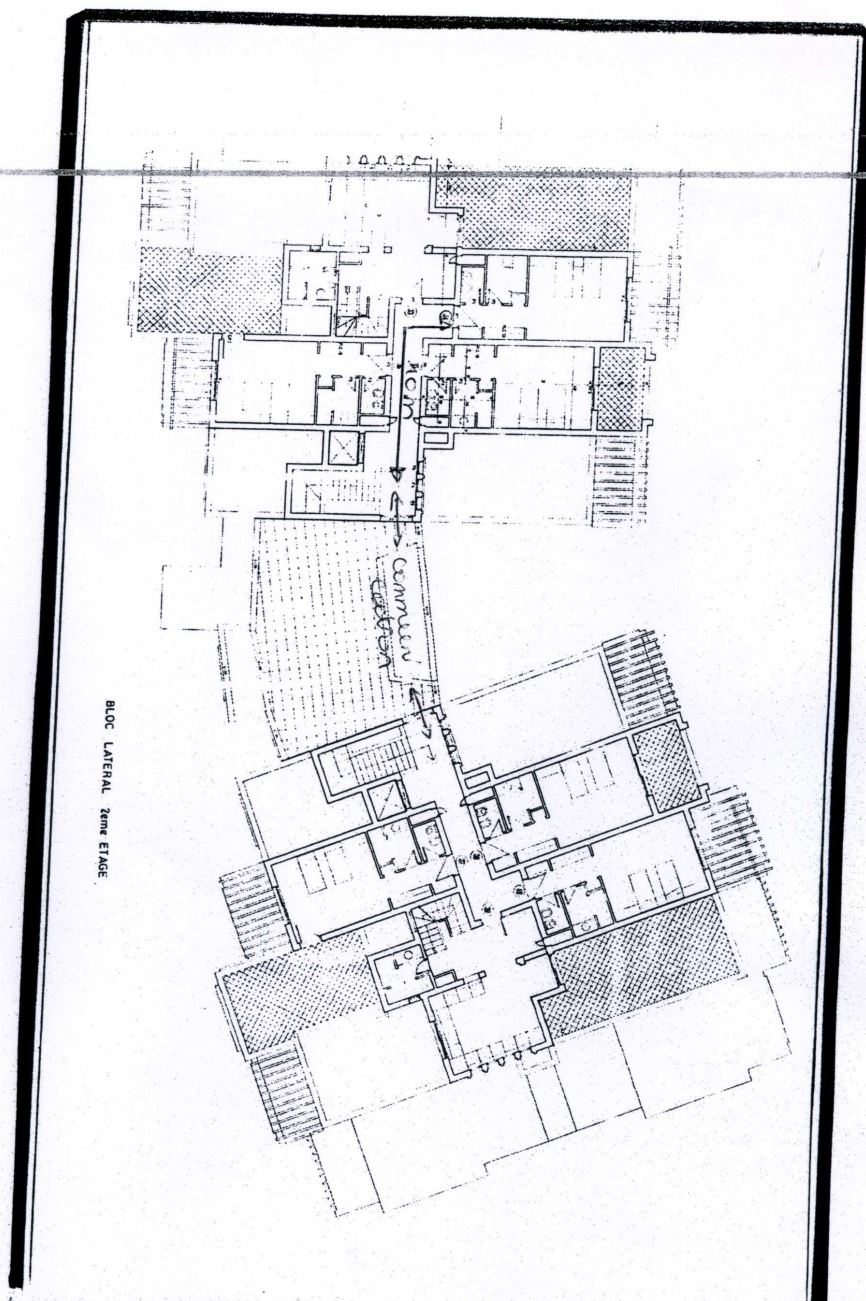
Cuisine ouverte du club house : absence de retombées, **à prévoir.**



Cuisine ouverte du club house

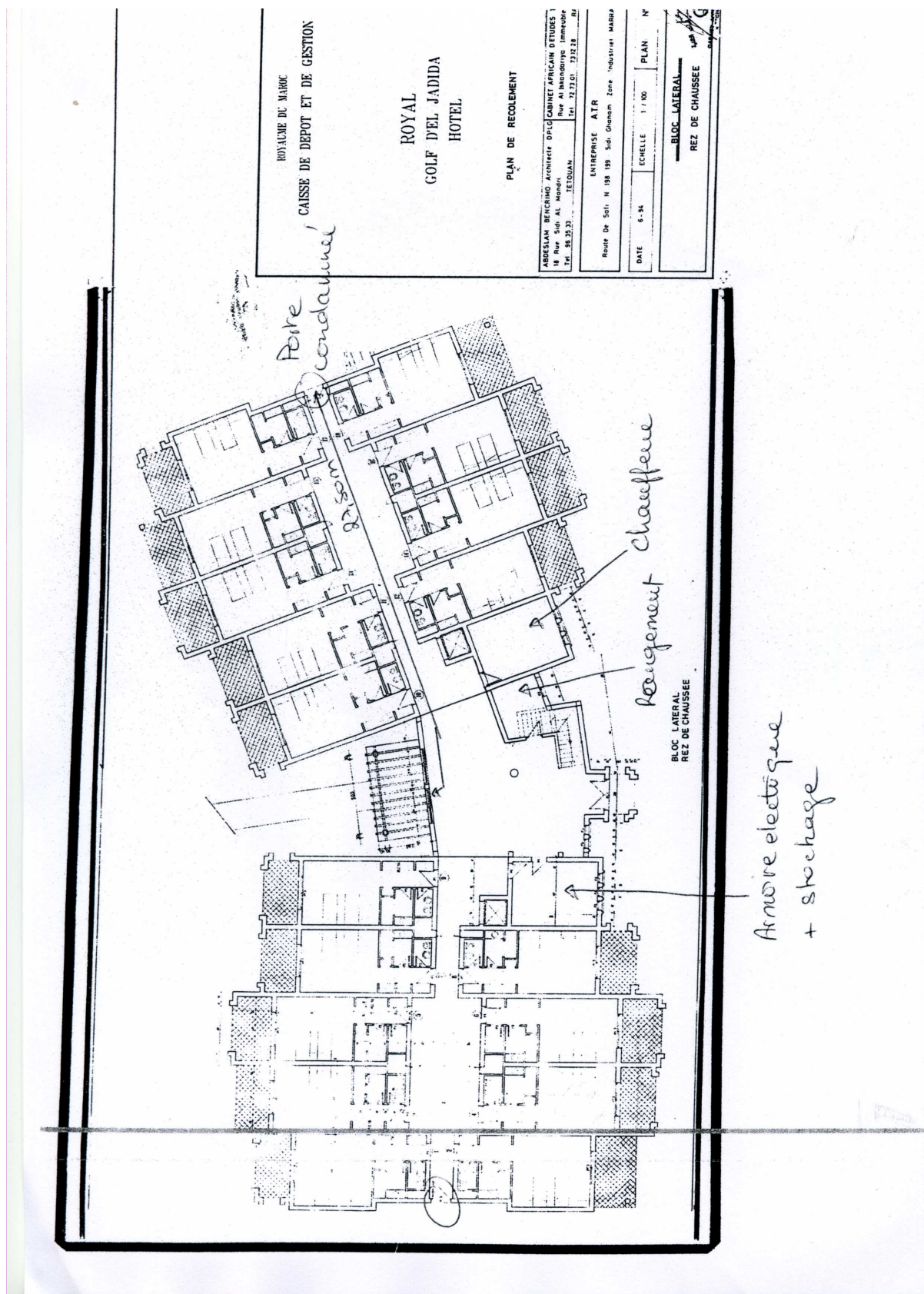
Le contrôleur,  A. ELAMRANI	Le contrôleur,  B. EL BOUCHIKHI	L'Ingénieur,  E. DEVINAT
Pour le Maître d'Oeuvre		

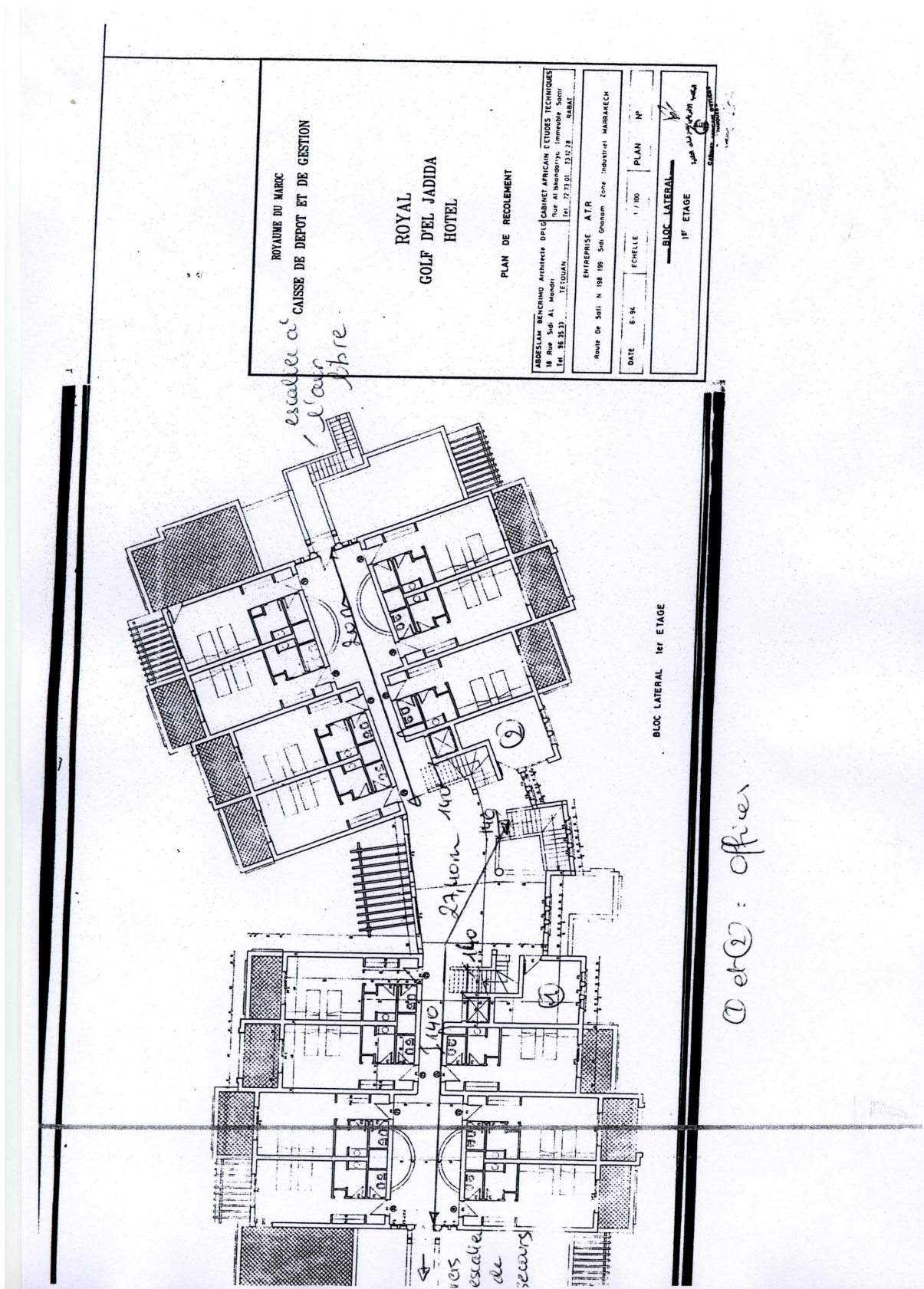


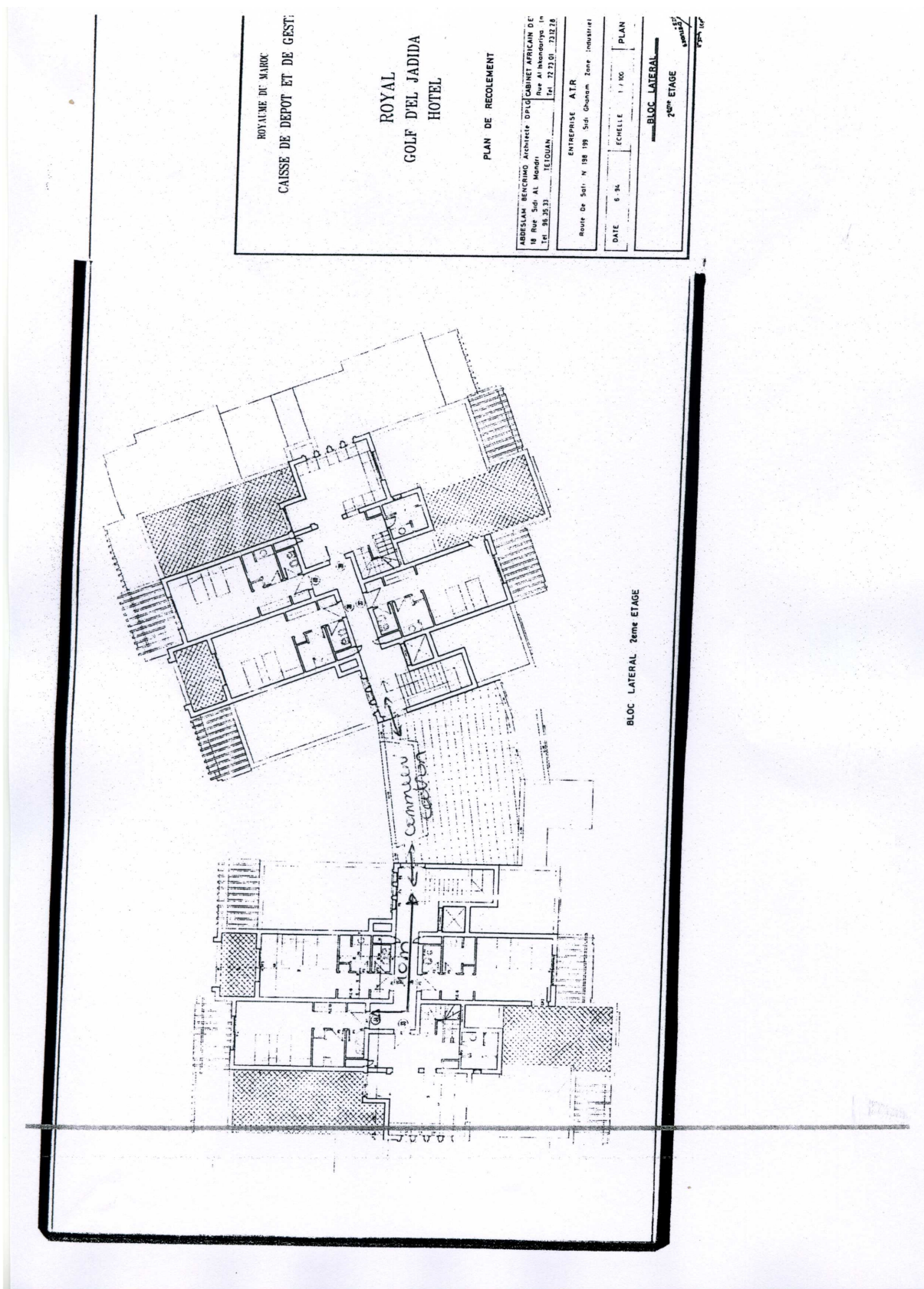


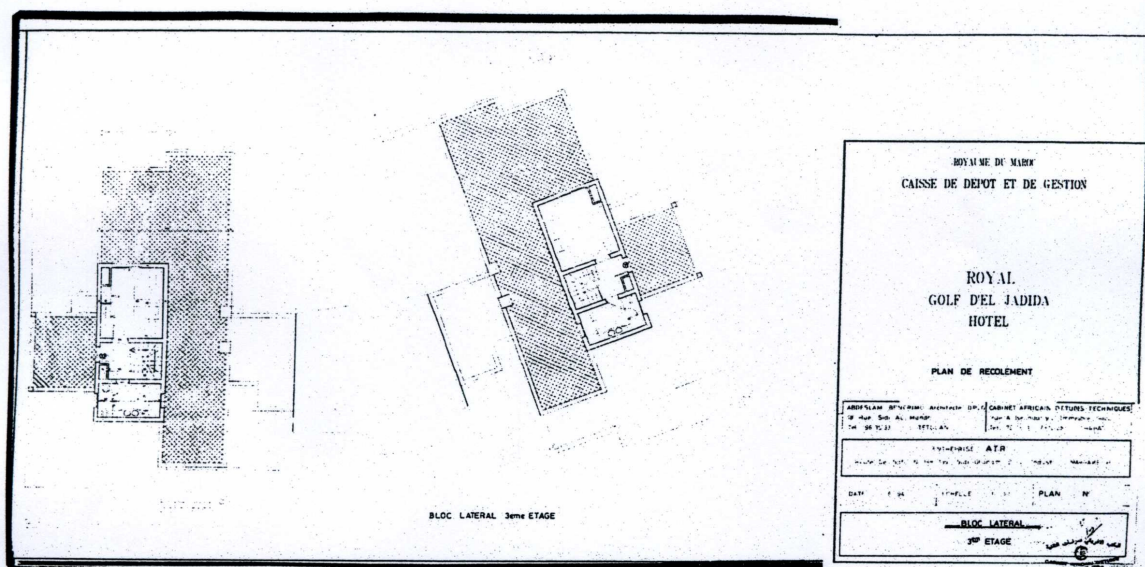
BLOC LATÉRAL, 2ème ÉTAGE

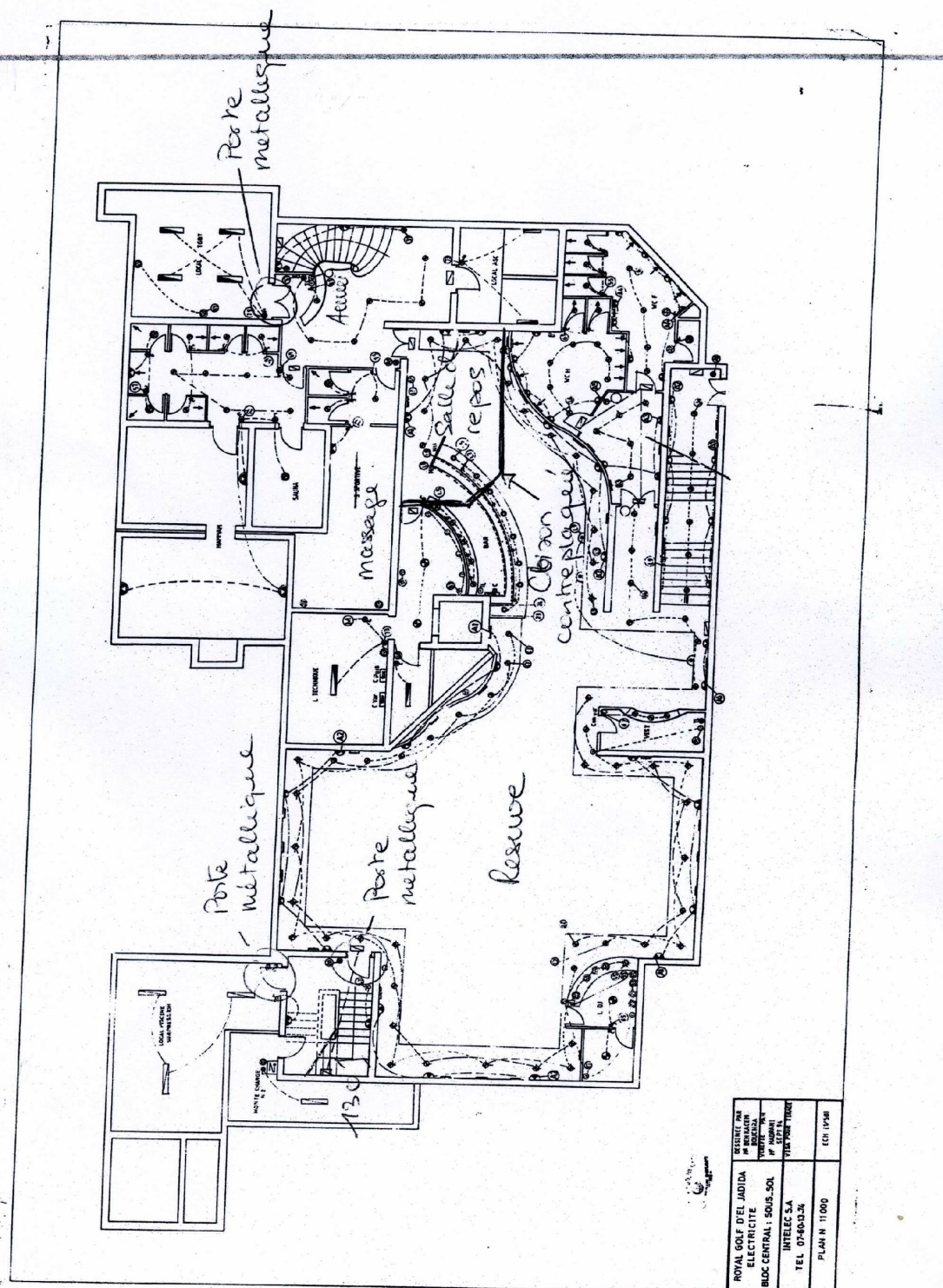
ROYAUME DU MAROC	
CAISSE DE DÉPÔT ET DE GÉST.	
ROYAL	
GOLF DEL JADIDA	
HOTEL	
PLAN DE RECOULEMENT	
AMBASSADEUR BENRHOUDJ ACHACHE DRCI CABINET AFRICAINE DE 18 Rue Sud Al Moudi, Casablanca Tél. 33.23.21.11.000 Tél. 33.23.21.11.000	
ENTREPRISE A.I.R. Route De Sidi. N. 198 199 Sidi Ouhann Zouf Industriel	
DATE	0 - 30
ÉCHELLE	1 / 50
PLAN	
BLOC LATÉRAL	
2ème ÉTAGE	

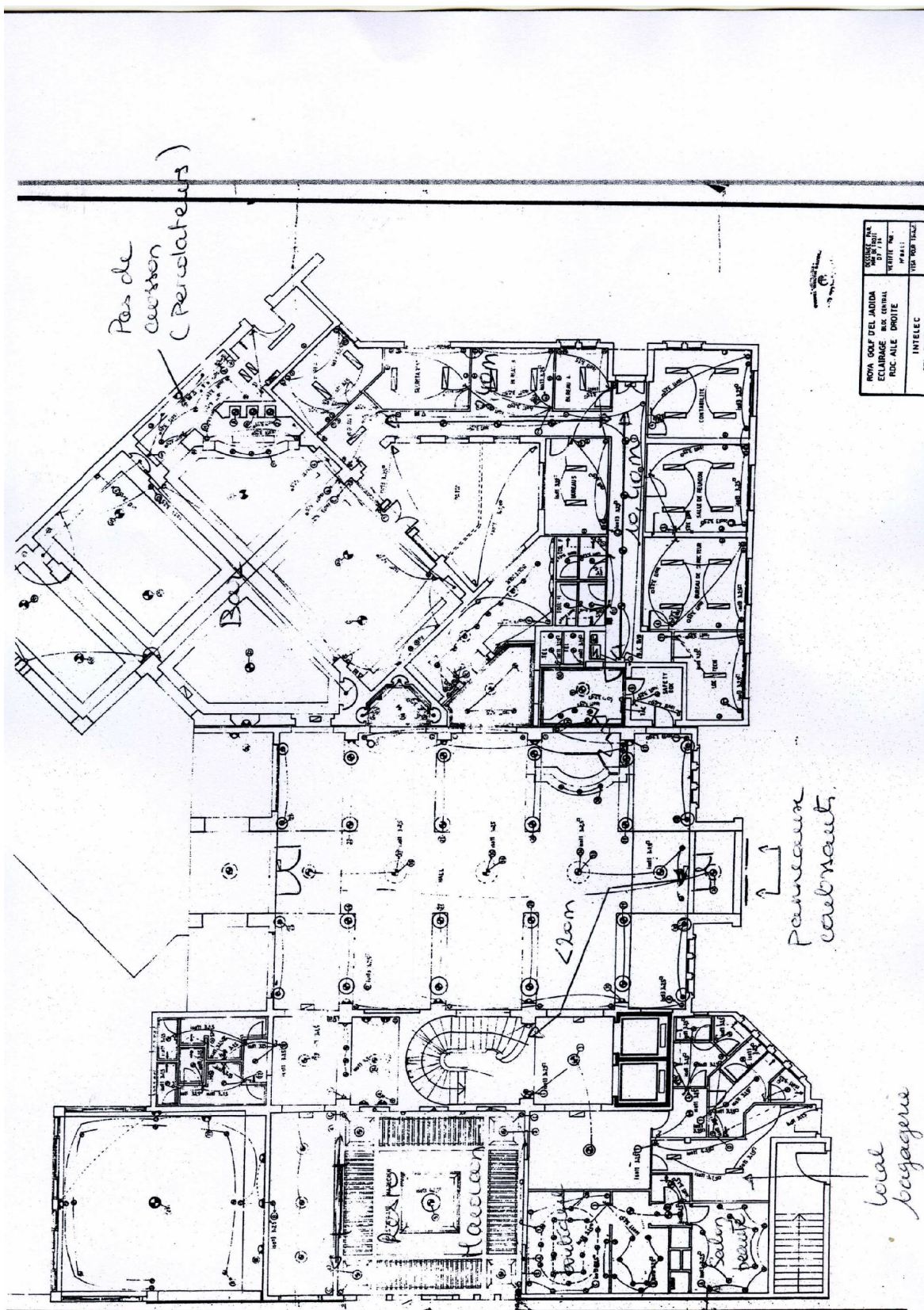


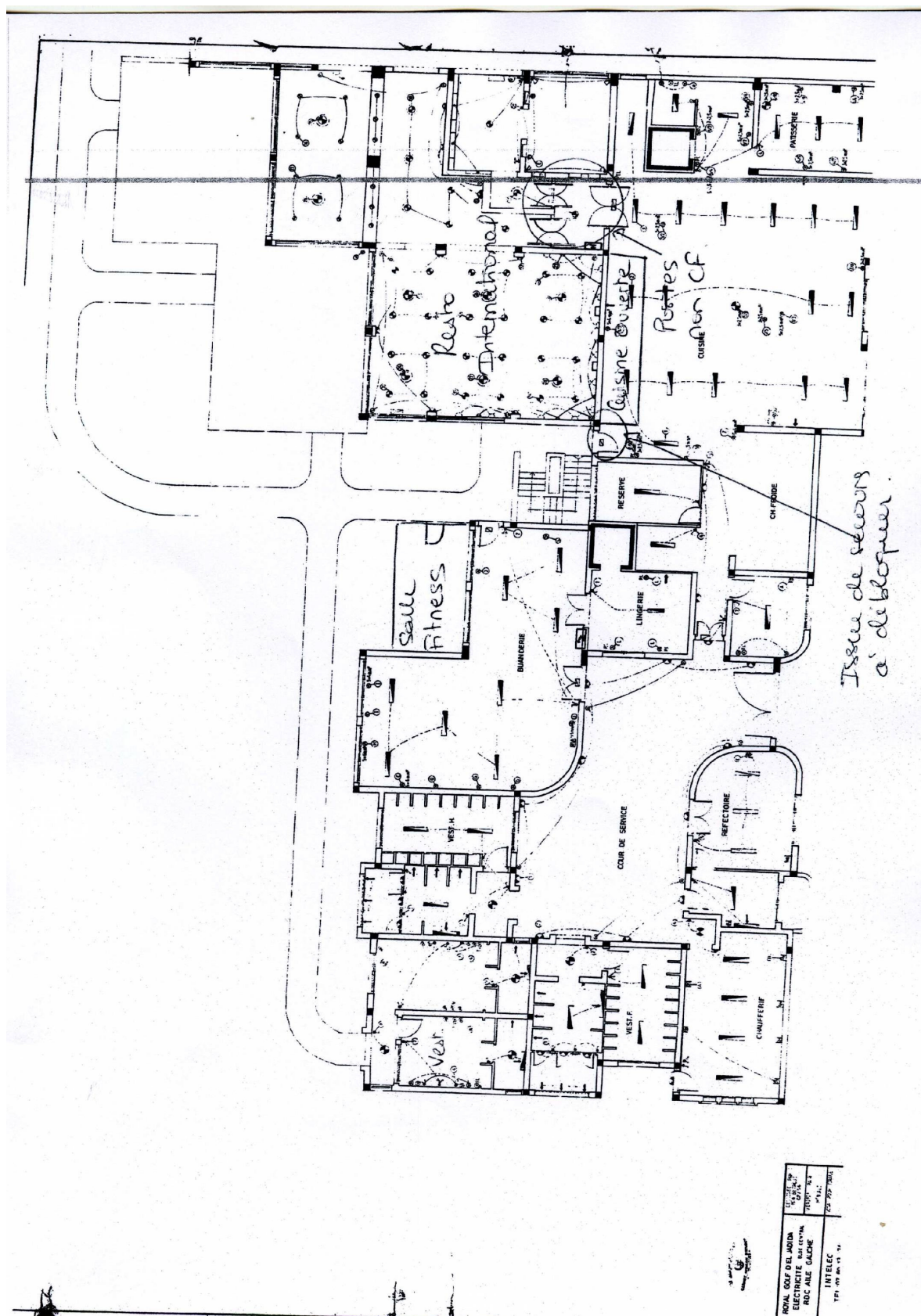


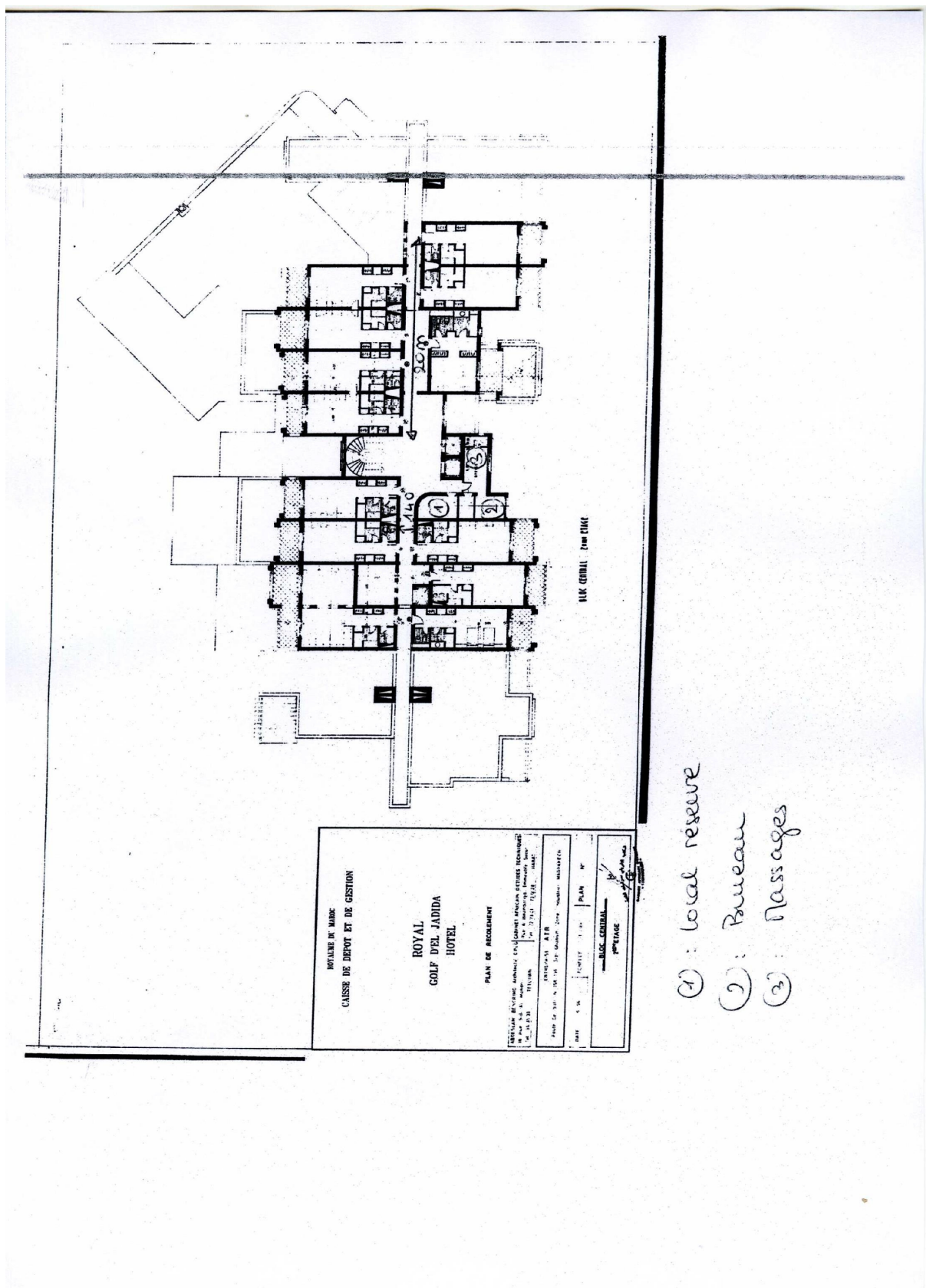


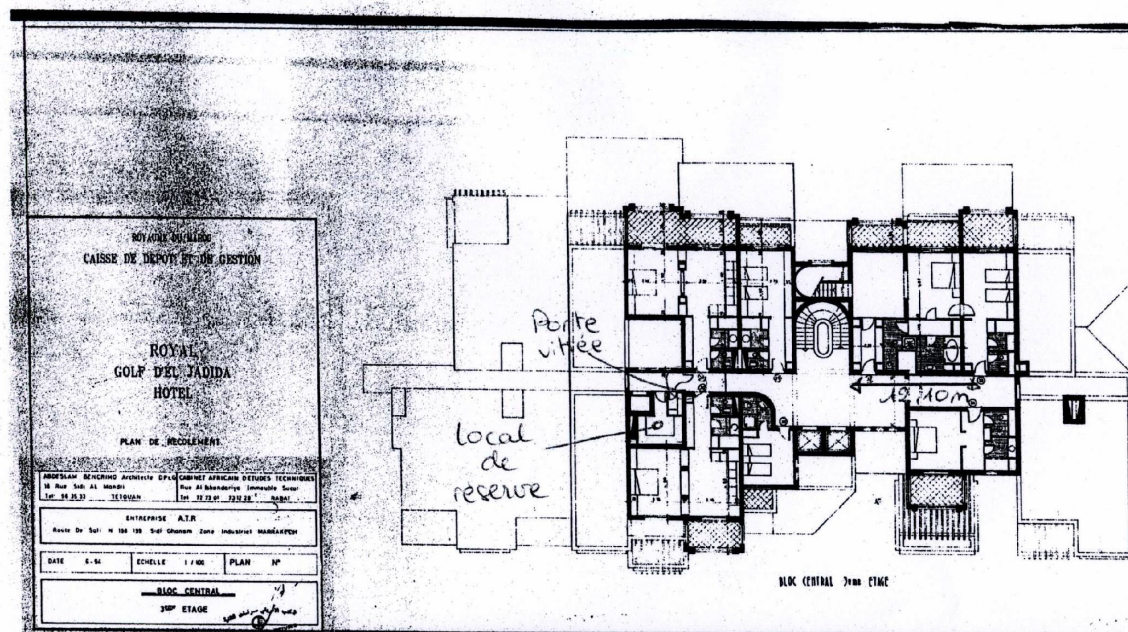


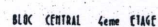












04/08/07

SITEMA

CUR COURT

... 100%
GOLF EL JADIDA

