

TRAVAUX DE RENOVATION D'UNE CUISINE COLLECTIVE RESIDENCE DUVANT

1 rue de Flandres

59300 Valenciennes

MAITRE D'OUVRAGE



CENTRE HOSPITALIER
DE VALENCIENNES

Centre Hospitalier de Valenciennes
114 Avenue Desandrouin,
59300 Valenciennes

Lot n°3

CLOISONS CUISINE

CCTP

MAITRE D'OEUVRE :

OCR
68 Rue de Wambrechies Bâtiment B,
59520 Marquette-lez-Lille
Tél : 06.77.93.64.74
Mél : matthieu@ocr-expertise.fr



ECONOMISTE DE LA CONSTRUCTION :

OP ECONOMISTE
377 rue Jules Guesde - Les Miroirs du Lac
59650 VILLENEUVE D'ASCQ
Tél : 07 78 11 00 46
Mél : contact@op-economiste.fr



Dossier	
Date	12/11/2025
Phase	DCE
Indice	1

Sommaire

GENERALITES CLOISONS DE CUISINE COLLECTIVE.....	3
Textes réglementaires.....	3
Qualité des matériaux.....	3
Exigences techniques et fonctionnelles.....	3
Mise en oeuvre.....	3
Protection des ouvrages.....	3
Stockage.....	4
Contrôle et essais.....	4
DESCRIPTION DES OUVRAGES CLOISON CUISINE COLLECTIVE.....	5
Panneaux de cloisons	5
Portes polyéthylène.....	5
GÉNÉRALITES DE FIN DE LOT.....	6
Documents à fournir.....	6

Code	Désignation
3.1	GENERALITES CLOISONS DE CUISINE COLLECTIVE
3.1.1	<p>Textes réglementaires</p> <p>L'ensemble des travaux sera réalisé suivant les normes, règles et règlements techniques en vigueur applicables au moment de l'exécution, en particulier :</p> <p><u>Textes et règlements :</u> Code de la construction et de l'habitation. Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (HACCP). Arrêté du 25 juin 1980 modifié – sécurité incendie des ERP. Code du Travail – règles de sécurité et santé au travail. Exigences thermiques et acoustiques selon usage du local.</p> <p><u>Normes et recommandations techniques :</u> NF EN 14509 : produits manufacturés autoportants à âme isolante – panneaux sandwich métalliques. NF EN XP34.900/CN panneaux sandwichs autoportants - marquage CE; NF DTU 36.1 : mise en œuvre des portes et châssis en parois planes. NF EN ISO 9227 : résistance à la corrosion des parements métalliques. Guide du CSTB "Locaux à ambiance alimentaire", cahier du CSTB 3727. Règles d'hygiène D.G.A.L. et D.D.C.S.P.P., applicables aux cuisines collectives et restaurants. Avis Techniques ou DTA des systèmes de panneaux mis en œuvre. La norme NFP 75-401 Document Technique Unifié (DTU 45.1) Isolation thermique des bâtiments frigorifiques et locaux à ambiance réglementée (annexe 1-cahier des charges des clauses techniques et annexe 2-cahier des charges spéciales); La norme XP U60-010 définissant les règles de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation des matériels agro-alimentaires; Les arrêtés relatifs à l'hygiène alimentaire et à la sécurité parus au journal officiel, les prescriptions établies dans les guides de l'AFNOR; Les recommandations APSAD D14-A - Document technique panneaux sandwich.</p>
3.1.2	<p>Qualité des matériaux</p> <p>Ils devront faire obligatoirement l'objet d'un Avis Technique favorable d'un organisme de certification (CSTB...) garantissant la qualité de leur fabrication, leurs propriétés et leurs aptitudes à assurer une bonne exécution de l'ouvrage prévu. Ils seront conformes aux règlements et normes cités ci-dessus.</p>
3.1.3	<p>Exigences techniques et fonctionnelles</p> <p><u>Résistance mécanique</u> Panneaux autoportants, capables de reprendre les charges ponctuelles (accrochages légers) et les efforts de dépression / surpression liés à la ventilation. Fixations dimensionnées selon les préconisations du fabricant, sous validation du Bureau de Contrôle. Isolation thermique Valeur U globale adaptée aux zones fonctionnelles de la cuisine (exigences de l'étude thermique ou de l'ingénierie CVC). Traitement continu des ponts thermiques au droit des jonctions et angles.</p> <p><u>Hygiène et nettoyabilité</u> Surfaces lisses, non absorbantes, non poreuses, résistantes aux produits de désinfection courants. Compatibles avec les protocoles de nettoyage haute pression (température = 60°C, pression = 80 bars). Assemblages étanches aux liquides et aux graisses. Aucune zone de stagnation d'eau, profilage arrondi en pied de cloison.</p> <p><u>Sécurité incendie</u> Réaction au feu : classement B-s2, d0 minimum selon EN 13501-1. Conformité aux prescriptions du Bureau de Contrôle selon type et catégorie ERP.</p>
3.1.4	<p>Mise en oeuvre</p> <p>L'entrepreneur devra réceptionner les supports avant de débiter ses travaux et signaler au maître d'œuvre ou maître d'ouvrage toute anomalie éventuelle empêchant son travail dans les conditions normales de qualité ou sécurité.</p> <p>Pose par personnel qualifié, selon les recommandations du fabricant et l'Avis Technique en vigueur. Vérification préalable de la planéité et résistance du support (sol fini carrelé, costières, etc.). Calage et ajustement des panneaux assurant l'aplomb, l'alignement et la continuité d'étanchéité. Jonctions scellées par mastic sanitaire agréé contact alimentaire. Intégration des réservations techniques en coordination avec les lots électricité, CVC, plomberie. Fixations inox ou aluminium, invisibles côté apparent.</p>
3.1.5	<p>Protection des ouvrages</p> <p>L'entrepreneur veillera à la bonne conservation et protection des ouvrages à sa charge pendant la durée du chantier.</p>

Code	Désignation
3.1.6	Stockage L'entrepreneur respectera les conditions de stockage, de manutention et de montage indiquées dans les avis techniques. Si les panneaux ne sont pas montés à leur livraison, ils devront être stockés à plat sur palette et sur un sol dur non sujet à l'inondation. L'emplacement des lieux de stockage devra être précisé d'un commun accord entre l'entrepreneur et le maître d'oeuvre à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière.
3.1.7	Contrôle et essais Vérification visuelle des alignements, joints et étanchéités. Contrôle de la planéité des panneaux et continuité des parements. Tests éventuels d'étanchéité à l'air et à l'eau selon la configuration du chantier. Attestation du respect des règles HACCP (fiches techniques et certificats de conformité alimentaire).

Code	Désignation
3.2	DESCRIPTION DES OUVRAGES CLOISON CUISINE COLLECTIVE
3.2.1	<p>Panneaux de cloisons</p> <p>L'isolation des parois des locaux sera réalisée en panneaux sandwichs monoblocs bénéficiant d'un avis technique et de nombreuses références dont l'entreprise adjudicataire devra fournir la liste. L'entrepreneur devra pouvoir justifier, à la remise de son offre, des caractéristiques suivantes des panneaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques thermiques certifiées par l'avis technique du CSTB; - Caractéristiques en comportement au feu certifiées par des procès-verbaux d'organisme de certification (CSTB, LNE...); - Caractéristiques mécaniques des panneaux et des fixations; - Caractéristiques des revêtements.
3.2.1.1	<p>Panneaux LA mousse polyuréthane</p> <p>Fourniture et mise en oeuvre de panneaux de parois sandwich de mousse de polyuréthane.</p> <p>PAREMENTS : Ils devront être conformes à la réglementation sanitaire et aptes au contact alimentaire quels que soient leur nature et leur coloris. La stabilité des revêtements blanc banquise (proche RAL 9010), ou similaire, sera assurée dans le temps. Les revêtements extérieurs soumis à l'ensoleillement seront de teinte claire. Les parements seront d'aspect lisse, plan ou nervuré, la profondeur des nervures ne pouvant excéder 0,6 mm. Les parements seront adaptés aux activités se déroulant dans les locaux, suivant les classes d'ambiance définies au DTU 45-1</p> <p>AME : En mousse rigide de polyuréthane de haute densité sans HCFC entre les deux parements Masse volumique : 40 kg/m³ ± 3 kg Le coefficient de conductivité thermique mesuré sur les panneaux à âme en mousse sans HCFC sera au maximum de 0,027 W/m.°C</p> <p>ASSEMBLAGE : Il assurera une parfaite étanchéité grâce aux formes mâle et femelle sur les rives longitudinales des panneaux L'emboîtement par feuillure mâle-femelle sera de type tôle sur tôle</p> <p>JOINT ENTRE PANNEAUX : La continuité de l'écran pare-vapeur sera réalisée entre les panneaux : <ul style="list-style-type: none"> - Par un joint en polyéthylène posé en usine sur le pourtour des panneaux pour les zones non accessibles ou en ambiance normale; - Par un joint silicone de couleur blanche traité contre les moisissures et posé sur site pour une utilisation en ambiance nécessitant un contrôle bactériologique et/ou des nettoyages à l'eau sous pression; - Par mastic butyl (en fond de feuillure). </p> <p><u>Caractéristiques :</u> Gamme : type DAGARD ou LAB-SCIENCE ou équivalents.</p> <p>LIAISON AU SOL : Pour les locaux positifs, la liaison au sol se fera sur sol fini et de niveau 0,00 au seuil des portes à l'exclusion des zones carrelées ou la pose des panneaux s'effectuera au préalable sur sol brut. Pour les chambres froides négatives la liaison se fera en fond de décaissé. Les parois seront raccordées au sol par des profils en L galvanisés ou inox évitant tout pont thermique et U PVC. Dans les zones à températures voisines, le raccordement pourra se faire par des profils en U galvanisés, inox ou PVC. Ces éléments seront vissés et chevillés dans la dalle béton, plane et de niveau sous l'assise des cloisons selon les règles suivantes : DTU 52-1 pour les sols scellés et DTU 21 pour les sols en béton.</p> <p>LIAISON AVEC LA STRUCTURE : Les fixations sur lisse horizontale éventuelle et les reprises à l'ossature porteuse en plafond devront assurer la parfaite stabilité des parois; les ancrages devront être correctement dimensionnés afin de s'adapter aux charges appliquées. Ces fixations se feront à l'aide de : <ul style="list-style-type: none"> - Vis traversantes ; ou; - Crapautage par douilles isolantes. </p> <p>FINITIONS - PROTECTION : En pied de paroi, la finition se fera: <ul style="list-style-type: none"> - Par plinthe PVC conforme aux règles d'hygiène avec fixations invisibles dans les locaux ou l'activité est peu intensive. </p> <p>Toutes sujétions de finitions dans les angles horizontaux et verticaux</p> <p>Localisation : <i>Suivant plans de repérage et notamment :</i> <i>- L'ensemble des cloisons de la cuisine rez de chaussée (office, préparation chaude, préparation froide, legumerie, stockage);</i></p>
3.2.2	Portes polyéthylène
3.2.2.1	<p>Portes polyéthylène</p> <p>Elles devront être conformes à la réglementation existante et parfaitement intégrées dans les enceintes. L'entreprise adjudicataire fournira un nuancier de coloris pour le choix des couleurs de vantaux. Elle s'adapteront sur les cloisons sandwich de cuisines neuves ou sur les cloisons existantes.</p> <p>HUISSERIE : En tôle d'acier inoxydable.</p> <p>VANTAIL : 1 vantail en polyéthylène haute densité, joint d'étanchéité sur les 3 côtés.avec balai racleur en partie basse.Epaisseur de 40 mm</p>

Code	Désignation
	<p>Passage libre : suivant plans.</p> <p>REVETEMENTS : Finition parement : polyéthylène Teinte : aux choix de l'architecte</p> <p>FERRAGE : Poignée de tirage Fermeture de sécurité par serrure à clé à profil européen (1 point de serrage) selon organigramme Moa. Ouverture à gauche ou à droite sur demande (portes à 1 vantail). Tous les éléments de finition sont à prévoir : couvre - joint, moulures ... Y compris charnière en inox.</p> <p>COMPRIS : - Protection bas de porte; - Plaque de poussée; - Ferme-porte; - Finition périphérique de raccord cloison/porte. - Oculus 600 x 300 mm (châssis EPDM).</p> <p>Localisation : <i>Suivant plans de l'architecte et notamment : - Porte de entrée et sortie cuisine-laverie (4 unités)</i></p>
3.2.2.2	<p>Portes va et vient</p> <p>Elles devront être conformes à la réglementation existante et parfaitement intégrées dans les enceintes. L'entreprise adjudicataire fournira un nuancier de coloris pour le choix des couleurs de vantaux. Elle s'adapteront sur les cloisons sandwich de cuisines neuves.</p> <p>HUISSERIE : En tôle d'acier inoxydable.</p> <p>VANTAIL : 1 vantail va et vient en polyéthylène haute densité, joint d'étanchéité sur les 3 côtés.avec balai racleur en partie basse.</p> <p>REVETEMENTS : Finition parement : polyéthylène Teinte : aux choix d u maître d'oeuvre.</p> <p>FERRAGE : Fonction va et vient pour la porte cuisine entre préparation et resserve.</p> <p>COMPRIS : - Protection bas de porte; - Plaque de poussée; - Ferme-porte; - Finition périphérique de raccord cloison/porte. - Oculus 600 x 300 mm (châssis EPDM).</p> <p>Localisation : <i>Suivant plans de l'architecte et notamment : - L'ensemble des portes va et vient de la zone cuisine (legumerie, préparation froide, office, stockage) - 5unités.</i></p>
3.2.3	<p>GÉNÉRALITES DE FIN DE LOT</p>
3.2.3.1	<p>Documents à fournir</p> <p>Transmettre au Bureau de Contrôle pour approbation, les documents techniques d'exécution qui comprendront :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procès verbaux de classement au feu ; - Procès verbaux de conformité de mise en oeuvre ; - Plan d'exécution des ouvrages ; - Dossier des ouvrages exécutés ; - Notice d'utilisation et d'entretien ; - Essais d'auto-contrôle des équipements ; - Attestations de garantie.
3.2.3.2	<p>Divers</p> <p>Tous les travaux qui ne sont pas décrits ci dessus et qui sont nécessaires à la bonne exécution des ouvrages, tant du point de vue technique que du point de vue esthétique, seront à exécuter sans pouvoir prétendre à un quelconque supplément de prix dû à une omission du présent CCTP et du bordereau qui l'accompagne. Toutes sujétions.</p>

Code	Désignation
3.2.3.3	<p>Nettoyage</p> <p>L'Entrepreneur procède au nettoyage périodique du chantier pendant le déroulement de ses travaux, et bien entendu au nettoyage de toutes tâches consécutives à ces travaux.</p> <p>L'Entreprise devra l'enlèvement complet de tous les gravats, déchets, emballages, etc. de façon journalière et devra laisser propre les pièces dans lesquelles elle aura travaillé.</p> <p>Elle est responsable, jusqu'à la réception par le Maître d'œuvre, des protections de ses ouvrages, par tous les moyens appropriés, dont il doit les fournitures et les poses dans le cadre du forfait de son marché (polyane + adhésif par exemple). A cet effet, il prendra toutes les mesures nécessaires pour éviter les dégradations. Au cas où il en serait constaté, il devra remettre en état, à ses frais et sans indemnité, les ouvrages détériorés.</p>
3.2.3.4	<p>Évacuation</p> <p>A la charge de chaque lot :</p> <p>Évacuation des gravats à la décharge publique au fur et à mesure des travaux.</p> <p>Tri sélectif : bennes Déchets non dangereux-inertes / Déchets non dangereux, non inertes / Déchets dangereux / Filière spécifique</p> <p>Bennes dédiées au réemploi et au recyclage. Prise de contact avec les industriels, entreprises et association concernés par les matériaux déposés.</p> <p>Aucun tas de gravats ne sera accepté sur le chantier ou son territoire.</p> <p>Dans le cas contraire le Maître d'œuvre fera procéder à l'évacuation de ceux-ci, à la charge du lot concerné.</p>