

CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE
DE
CLERMONT-FERRAND

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
CCTP**

PROJET SITE UNIQUE DES LABORATOIRES
SOUS-PROJET : Réorganisation partielle des laboratoires
(opération 7 LABO 17040)

Lot n°10 – Cloisons et plafonds agroalimentaires

Etablissement : CHU CLERMONT FERRAND
Site : GABRIEL MONTPIED
Localisation : CENTRE DE BIOLOGIE (RDC, 3^{ème}, 4^{ème}, 5^{ème} et 6^{ème} étage)

Table des matières

1. GENERALITES	3
1.1. Prise en compte de l'intégralité de la consultation	3
1.2. Conditions d'intervention	3
1.2.1. Coordination.....	3
1.2.2. Implantation et cotes	3
1.2.3. Engins de levage et manutention.....	3
1.2.4. Choix des matériaux et exécution des ouvrages.	3
1.2.5. Entretien du chantier	4
1.2.6. Stockage	4
1.3. Fourniture de documents	4
1.4. Etudes EXE	4
1.5. Autres études	4
2. DESCRIPTION ET LOCALISATION DES OUVRAGES	5
2.1. Dépose / Renfort.....	5
2.1.1. Dépose plafonds isothermes et évacuation des panneaux cloisons existantes	5
2.1.2. Découpe et renforcement de plafonds agroalimentaires existants (y compris au 2 ^e étage).....	5
2.2. Pose.....	5
2.2.1. Plafonds agroalimentaires	5
2.2.2. Cloison agroalimentaires vitrées	6
2.2.3. Cloisons agroalimentaires	6
2.2.4. Découpes de réservations dans plafonds agroalimentaires neufs	6
2.2.5. Dépose de porte agroalimentaire ; Fourniture et pose de porte agroalimentaire avec hublot et système d'interlockage	6
2.2.6. Fourniture et pose de porte agroalimentaire pivotante isotherme coupe-feu 1h	7

1. Généralités

1.1. Prise en compte de l'intégralité de la consultation

L'Entreprise est réputée avoir intégré dans son forfait toutes mesures destinées à assurer la sécurité des personnels, telles qu'elles résultent de l'application de la réglementation (Code du Travail notamment), les lois, décrets et circulaires ainsi que par les normes en vigueur, les recommandations de l'INRS..

D'une manière générale, l'Entreprise devra être en mesure de décrire les opérations nécessaires à la marche des installations (type, localisation, fréquence, durée, personnel nécessaire, moyens techniques, risques,...) et de définir les mesures de prévention envisagées.

Aucune plus-value ne sera acceptée en cours de chantier pour d'éventuels aménagements résultant de la mise en conformité du projet de l'entreprise. Il est précisé à ce sujet que l'installation pourra être soumise à une inspection.

Les travaux devront se dérouler conformément aux dispositions du code du travail. Une attention particulière sera apportée au respect des mesures de sécurité pour les travailleurs.

L'entrepreneur de ce lot devra avoir connaissance de tous les travaux des autres corps d'état afin qu'il puisse intervenir, en ce qui concerne ses ouvrages, en temps utile et en toute connaissance des contraintes techniques des autres lots.

1.2. Conditions d'intervention

1.2.1. Coordination

L'entrepreneur de ce lot devra avoir connaissance de tous les travaux des autres corps d'état afin qu'il puisse intervenir, en ce qui concerne ses ouvrages, en temps utile et en toute connaissance des contraintes techniques des autres lots.

Le planning de l'opération devra être scrupuleusement respecté.

1.2.2. Implantation et cotes

L'entrepreneur du présent lot devra la vérification sur place des cotes d'ouvrage avant fabrication ou commande de fourniture.

1.2.3. Engins de levage et manutention

Toute installation de moyens de levage intérieurs rendus nécessaire lors de l'exécution des travaux est à réaliser par l'entreprise de travaux.

Les échafaudages et moyens de manutention sont adaptés à chaque zone de travail. Ils ne doivent présenter aucun danger tant pour le personnel de l'exploitation que pour celui de l'Entreprise, ni mettre en cause la pérennité des équipements et ouvrages existants. L'Entreprise précisera au Maître d'œuvre les caractéristiques des engins et matériels de levage utilisés.

L'Entreprise devra utiliser les installations mises à sa disposition par le Lot 11 pour l'acheminement des produits et du matériel nécessaire. L'utilisation des montes charges internes du bâtiment est formellement interdite sauf autorisation exceptionnelle écrite accordée par la Maîtrise d'Ouvrage.

Un protocole de sécurité pour les opérations de chargement et de déchargement sera établi préalablement à la réalisation de toute opération, lors de l'établissement du plan de prévention ou lors de ses remises à jour. L'Entreprise informera en permanence le Maître d'œuvre des engins de levage utilisés.

Aucune plus-value ne sera acceptée en cours de chantier pour d'éventuels aménagements résultant de la mise en conformité du projet de l'entreprise. Il est précisé à ce sujet que l'installation pourra être soumise à une inspection.

1.2.4. Choix des matériaux et exécution des ouvrages.

L'entrepreneur exécutant les travaux se référera aux plans et au présent descriptif.

Il devra la fourniture et la mise en œuvre de tous les matériaux nécessaires à l'exécution des ouvrages de son corps d'état.

Les matériaux utilisés dans l'exécution des travaux devront satisfaire aux conditions fixées par le Cahier des Clauses Techniques Générales applicables aux marchés de travaux publics et devront posséder un avis technique valide au moment des travaux qui sera à fournir au Maître d'œuvre.

L'entreprise de travaux est réputée connaître ces documents et normes parmi lesquels les références propres à chaque spécialité.

1.2.5. Entretien du chantier

L'entreprise devra les dispositions appropriées pour maintenir un environnement de travail sain pour les occupants des espaces annexes au chantier.

Les salissures devront être nettoyées en permanence et des paillasons humides devront être disposés au droit des circulations communes avec le personnel du CHU.

L'Entreprise devra s'assurer qu'aucun élément ne sera laissé hors de l'espace de chantier.

Pendant la durée des travaux, les parties publiques et le chantier seront maintenus en parfait état de propreté permanente.

Un nettoyage journalier du chantier sera demandé pour améliorer la qualité du travail, la sécurité du personnel et la préservation des ouvrages existants ou réalisés.

1.2.6. Stockage

Le titulaire fournira son mode opératoire quant à la livraison et le stockage des différents éléments, matériaux et matériels livrés sur le chantier.

1.3. Fourniture de documents

L'entrepreneur devra fournir, pendant la période de préparation et avant le démarrage réel du chantier, tous les documents demandés pour approbation travaux à savoir :

- Le plan particulier de sécurité et de protection de la santé
- Les plans d'exécution, de détails et de calepinage

Avant toute intervention, l'entrepreneur devra fournir le procès-verbal de réception des supports. A défaut, il sera considéré que le support est réceptionné sans réserve de manière tacite.

Les documents suivants devront être remis impérativement avant la réception du chantier :

- Procès-verbaux de matériaux employés et produits mis en œuvre, y compris PV coupe-feu des menuiseries
- Les certificats de qualités de matières employées,
- Le Dossier des ouvrages exécutés.

1.4. Etudes EXE

L'entrepreneur réalisera toutes les études d'exécution (EXE) nécessaires à la bonne réalisation de ses ouvrages, conformément aux dispositions du présent CCTP et aux plans du projet.

Elle fournira notamment :

- les plans d'exécution détaillés, calepinages et détails de pose
- les notes de calcul justificatives
- les fiches techniques des matériaux et systèmes proposés
- les plans de phasage et d'intervention en coordination avec les autres lots

Ces documents seront soumis à l'approbation du Maître d'Œuvre avant tout démarrage des travaux concernés.

1.5. Autres études

L'Entreprise participera activement et à ses frais à toutes les réunions de synthèse, de coordination et de mise au point des ouvrages organisées par le Maître d'Œuvre ou le Coordinateur SPS.

Elle fournira, dans les délais qui lui seront impartis, l'ensemble des documents, plans d'exécution, calepinages, notes techniques, planning détaillé d'intervention et toutes autres informations découlant de ces réunions, nécessaires à la bonne coordination des travaux entre les différents lots.

2. Description et localisation des ouvrages

2.1. Dépose / Renfort

Dépose de plafonds agroalimentaires

2.1.1. Dépose plafonds isothermes et évacuation des panneaux cloisons existantes

Localisation : Selon plan

2.1.2. Découpe et renforcement de plafonds agroalimentaires existants (y compris au 2^e étage)

Fourniture et pose de té porteur polyester pour rallonge et renforcement de plafond, y compris accessoires et fixations nécessaires à la parfaite mise en œuvre.

Conçu pour les environnements à fortes exigences d'hygiène et de résistance à la corrosion.

Ce système est particulièrement adapté aux secteurs pharmaceutiques, médicaux, laboratoires, salles propres et locaux techniques nécessitant des matériaux durables, lisses et lavables et conformes aux contraintes sanitaires.

La prestation comprend :

- la fourniture des profilés porteurs polyester,
- les suspentes et fixations,
- les accessoires de raccordement,
- la mise en œuvre complète,
- le réglage et l'alignement de l'ossature,
- toutes sujétions de pose et de finition.

Localisation : Selon plan

2.2. Pose

2.2.1. Plafonds agroalimentaires

Fourniture et pose de panneaux isotherme type MA 80 ou équivalent, comprenant :

- Panneaux - Epaisseur : 80 mm,
- 2 faces lisses
- Isolant panneau isotherme constitué d'une âme isolante en mousse PIR ,
- Classement au feu : BS1-d0
- Plinthes et accessoires fournis

Localisation : Selon plan

2.2.2. Cloison agroalimentaires vitrées

Fourniture et pose de cloisons isotherme vitrée type MA 80 ou équivalent, comprenant :

- Panneaux - Epaisseur : 80 mm,
- Isolant panneau isotherme constitué d'une âme isolante en mousse PIR ,
- Parement de deux tôles acier inoxydable
- Classement au feu : BS1-d0
- Résistant contre les chocs
- Surfaces lisses et lavables
- Résiste au nettoyage haute pression
- Raccordement au sol par profil U PVC visse et chevillé avec étanchéité
- Etanchéité entre panneaux
- Plinthes et accessoires fournis
- Vitrage conçu pour répondre aux exigences strictes d'hygiène, de sécurité et de résistance en environnement industriel pharmaceutique,
- Vitrage constitué d'un verre de sécurité trempé ou feuilleté, intégré dans une ossature sanitaire en aluminium ou inox. Il permet une visibilité complète des zones de production tout en assurant une parfaite séparation des espaces.

Localisation : Selon plan

2.2.3. Cloisons agroalimentaires

Fourniture et pose de cloisons isotherme type MA 80 ou équivalent, comprenant :

- Panneaux - Epaisseur : 80 mm,
- Isolant panneau isotherme constitué d'une âme isolante en mousse PIR ,
- Parement de deux tôles acier inoxydable
- Classement au feu : BS1-d0
- Résistant contre les chocs
- Surfaces lisses et lavables
- Résiste au nettoyage haute pression
- Raccordement au sol par profil U PVC visse et chevillé avec étanchéité
- Etanchéité entre panneaux
- Plinthes et accessoires fournis

Localisation : Selon plan

2.2.4. Découpes de réservations dans plafonds agroalimentaires neufs

Découpes et réservations en plafonds agroalimentaires neufs, comprenant traçage, percements, découpes soignées, calfeutrement et finitions étanches, avec toutes sujétions de coordination et de parfaite exécution.

Localisation : Selon plan

2.2.5. Dépose de porte agroalimentaire ; Fourniture et pose de porte agroalimentaire avec hublot et système d'interlockage

Dépose de porte agroalimentaire existante

Dépose complète de la porte existante, ouvrant, huisserie, quincailleries et accessoires, l'évacuation des déchets en décharge ainsi que les protections nécessaires au chantier.

Fourniture et pose d'une porte agroalimentaire avec hublot et système d'interlockage

Fourniture et pose d'une porte agroalimentaire isotherme avec oculus vitré, huisserie, visserie inox, joints d'étanchéité et système d'interverrouillage des portes, y compris raccordements électriques, réglages, essais de fonctionnement, finitions et conformément aux exigences d'hygiène et d'étanchéité des locaux agroalimentaires.

Localisation : Selon plan

**2.2.6. Fourniture et pose de porte agroalimentaire pivotante isotherme coupe-feu
1h**

Fourniture et pose d'une porte agroalimentaire pivotante isotherme CF 1h, comprenant ouvrant, huisserie, quincaillerie inox, joints intumescents et d'étanchéité, ferme-porte et accessoires, y compris fixations, réglages, essais de fonctionnement, finitions et conformément aux exigences d'hygiène, d'isolation et de sécurité incendie.

Localisation : Selon plan