

Rénovation Cuisine & Salle à Manger

CENTRE HOSPITALIER DE SENS

89100 SENS

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Dossier de Consultation des Entreprises (DCE) – Phase PRO

LOT N° 00 – PRESCRIPTIONS COMMUNES

Maîtrise d'ouvrage

CENTRE HOSPITALIER DE SENS
1, Avenue Pierre de Coubertin
89108 SENS Cedex

Maîtrise d'ouvrage déléguée

SODEXO en France
C.P. 40 – 6, rue de la Redoute
78043 GUYANCOURT

Maîtrise d'œuvre

ARCHITECTE : ATELIER ARTEFAKT ARCHITECTES
7 rue Pestalozzi – 75005 PARIS
Tél. : 09.73.17.09.50 – k.tizraoui@atelier-artefakt.net

B.E. CUISINE : SPACE DESIGN RESTAURATION
C.P. 40 – 6, rue de la Redoute
78043 GUYANCOURT

INDICE DE RÉVISION : 01 – MAI 2026

SOMMAIRE

TITRE I – GÉNÉRALITÉS

- 1.1 – Objet
- 1.2 – Conditions générales d'exécution
- 1.3 – Connaissance du projet
- 1.4 – Reconnaissance, état des lieux et contenu de l'offre
- 1.5 – Ouvrages existants
- 1.6 – Normes et réglementations
- 1.7 – Canalisations existantes et réseaux
- 1.8 – Obligations de l'entrepreneur
- 1.9 – Études, dessins et détails d'exécution
- 1.10 – Dossier des ouvrages exécutés
- 1.11 – Planning

TITRE II – SPÉCIFICATIONS ET PRESCRIPTIONS

- 2.1 – Qualification des entreprises
- 2.2 – Échantillons, coloris et essais
- 2.3 – Prototypes – Essai de fonctionnement
- 2.4 – Coordination – Vérification
- 2.5 – Niveaux – Tracés
- 2.6 – Trémies – Trous – Percements
- 2.7 – Réception des supports
- 2.8 – Travaux de technique non traditionnelle
- 2.9 – Auto-contrôles et essais des entreprises
- 2.10 – Fournitures et matériaux
- 2.11 – Prévention et gestion du risque plomb / amiante
- 2.12 – Déchets et nettoyage de chantier
- 2.13 – Gestion des déchets de chantier
- 2.14 – Chantier en site occupé – Continuité de service
- 2.15 – Contraintes hygiène HACCP et sécurité alimentaire
- 2.16 – Protection des ouvrages
- 2.17 – Responsabilités pour vols et dégradations
- 2.18 – Documents de référence
- 2.19 – Réglementation sécurité incendie
- 2.20 – Conditions de réception
- 2.21 – Levée des réserves
- 2.22 – Remise en état des abords
- 2.23 – Livraison des locaux

TITRE III – DÉCOMPOSITION EN LOTS

ANNEXE – LISTE DES INFORMATIONS MANQUANTES

TITRE I – GÉNÉRALITÉS

1.1 – OBJET

Le présent document a pour objet de définir et de décrire les travaux concernant la rénovation profonde des espaces de restauration du Centre Hospitalier de Sens : cuisine de production, zone d'allotissement et salle à manger du personnel.

L'opération porte sur les zones suivantes :

- Z01 – Quai cuisine / Réception marchandises
- Z02 – Cuisines froides (CF négative, CF F&L, légumerie, déboitage, préparations froides, salle de détente) – ~210,9 m²
- Z03 – Conditionnement, allotissement, plonge, laverie chariots – ~205,4 m²
- Z04 – SAS ascenseur / Hall ascenseurs
- Z05 – Salle du Conseil de Surveillance → allotissement provisoire pendant travaux – 85,0 m²
- Z06 – Self / Salle à manger du personnel – 276,3 m²

⚠ L'établissement est un ERP de type U (établissements de soins). Toutes les dispositions réglementaires propres à ce type d'établissement s'appliquent à l'ensemble des lots.

Les travaux sont réalisés en site hospitalier occupé avec maintien de la continuité du service d'allotissement des repas patients pendant toute la durée du chantier, selon le plan de phasage en 3 phases (C.1, C.2, C.3).

1.2 – CONDITIONS GÉNÉRALES D'EXÉCUTION

Le présent CCTP constitue le document technique prioritaire sur les plans fournis. Les entrepreneurs ne pourront arguer d'un manque de concordance, d'une omission ou d'une imprécision pour ne pas effectuer le travail dans les règles de l'art.

L'offre de prix de l'entreprise tiendra compte notamment :

- Des frais d'installation de chantier, de protection et de sécurité
- Des difficultés d'approvisionnement inhérentes au site hospitalier
- Des contraintes de continuité de service (allotissement repas patients maintenu)
- Des contraintes HACCP liées à la présence d'une zone de production alimentaire en activité partielle
- Du phasage en 3 phases (Phase 1.1, Phase 1.2, Phase 2, Phase 3)
- Des protections spécifiques identifiées sur les plans (protection porte, murs, film solaire)
- De la remise en état de la Salle du Conseil après usage en allotissement provisoire

1.3 – CONNAISSANCE DU PROJET

L'entrepreneur devra prendre une connaissance complète de l'ensemble des pièces graphiques et écrites. Le dossier de plans complet (Indice 04 – Mai 2026) comprend les pièces suivantes :

- A.1.1 – Plan existant général – zones d'intervention (1/200)
- A.2.1 – Plan projet général (1/200)
 - A.2.1.1 – Plan d'aménagement cuisine zone 1-2 (1/100) – nouvelles informations : têtes de détection, portes coulissantes, hauteur de passage
 - A.2.1.2 – Plan de projet cuisine zone 3-4-5 (1/100) – nouvelles informations : caniveau 40×100, soubassement PVC h.130 cm, revêtement hydrofuge, porte CF 1/2h
 - A.2.1.3 – Plan d'aménagement self/salle à manger (1/75) – nouvelles informations : cloison neuve, agencement self, mobilier
- A.2.2.1 – Coupes AA'-BB' cuisine (1/50) – HSP 270 cm confirmée, épaisseurs cloisons
- A.2.2.2 – Coupes CC'-DD' cuisine (1/75) – plafond isolant CF négative, sol panneaux isolants
- A.2.2.3 – Coupes EE'-FF' cuisine (1/75) – circuits, cloisons isolantes, plafond neuf
- A.2.3.1 – Coupes HH'-KK' self (1/50) – comptoir self, étagère sur mesure, caisse automatique

- A.2.3.2 – Coupes II'-LL' self (1/50) – banquette, meuble sur mesure, fontaine, écran, papier peint
- A.2.3.3 – Coupe JJ' self (1/50) – poteau habillage effet béton h.260 cm
- A.3.1 – Plan démolition zones 1-2 (1/100) – têtes de détection à déposer/reposer, portes coulissantes
- A.3.2 – Plan démolition zones 3-4-5-6 (1/120) – film solaire façade, attente plomb, protections phase travaux
- B.1 – Plan électricité (1/150) – éléments manquants identifiés
- B.2 – Plan plomberie (1/150) – DN, cotes, trémies sous dalle
- B.3 – Plan éclairage (1/150)
- C.1, C.2, C.3 – Plans de phasage (1/200)

1.4 – RECONNAISSANCE, ÉTAT DES LIEUX ET CONTENU DE L'OFFRE

L'entrepreneur est réputé avoir une parfaite connaissance des lieux. Il devra notamment :

- Se rendre impérativement sur place et vérifier l'exactitude des documents fournis
- Vérifier les implantations et les niveaux des existants
- Relever les réseaux existants (EU, EV, EF, EC, électricité, ventilation)
- Évaluer les contraintes liées au maintien de l'activité d'allotissement et de restauration
- Identifier la localisation du TGBT, des tableaux divisionnaires et de la centrale SSI
- Vérifier la CTA existante conservée (débit, état, localisation)
- Évaluer les protections à mettre en place vis-à-vis de l'IRM adjacent

⚠ L'entrepreneur ne pourra élever ultérieurement aucune réclamation pour difficultés inhérentes au site (stationnement, accès, contraintes hospitalières).

1.5 – OUVRAGES EXISTANTS

L'entrepreneur sera réputé avoir procédé à une visite en détail des lieux avant tout début de travaux. Il prendra connaissance des diagnostics amiante et plomb fournis par le MOA.

⚠ Travaux de remplacement des groupes froids → exclusivement à la charge du Maître d'Ouvrage – hors marché. Équipements de cuisine (matériel inox, hottes, process) → à la charge du B.E.T. Cuisine (Space Design Restauration) – hors marché.

⚠ Diagnostics Amiante avant travaux joint au dossier de consultation

1.6 – NORMES ET RÉGLEMENTATIONS

L'entrepreneur est tenu de respecter l'ensemble des normes et réglementations en vigueur, notamment :

- Normes françaises AFNOR et DTU CSTB
- Eurocodes et normes d'application associées
- Règlement de sécurité incendie ERP – Arrêté du 25 juin 1980 – TYPE U
- Arrêté du 29 septembre 1997 – hygiène en restauration collective (HACCP)
- Règlement (CE) n° 852/2004 – hygiène des denrées alimentaires
- Guide de bonnes pratiques HACCP en restauration collective
- NF EN ISO 22000 – management de la sécurité des denrées alimentaires
- Réglementation accessibilité PMR – Loi n° 2005-102 du 11 février 2005
- Code du travail – dispositions hygiène et sécurité
- NF C 15-100 – Installations électriques BT
- NF S 61-910 à 61-940 – Systèmes de sécurité incendie (SSI)
- IT 246 – Désenfumage dans les ERP

1.7 – CANALISATIONS EXISTANTES ET RÉSEAUX

L'entrepreneur procédera à l'inventaire et au relevé des réseaux de gaz, eau, électricité, EU, EV, EP. Aucune canalisation ne devra être déposée sans ordre de l'architecte.

1.8 – OBLIGATIONS DE L'ENTREPRENEUR

Les entrepreneurs devront fournir les études techniques, plans d'exécution et avant-métrés détaillés. L'offre devra comprendre tous les travaux et fournitures nécessaires à la parfaite et complète réalisation des ouvrages.

1.9 – ÉTUDES, DESSINS ET DÉTAILS D'EXÉCUTION

Les cotes figurant sur les plans sont indicatives. Avant toute exécution, les entrepreneurs vérifieront toutes les cotes sur site. En cas de divergence, la pièce au plus grand échelle prévaut. Les détails d'exécution seront soumis à l'approbation de l'architecte avant fabrication.

1.10 – DOSSIER DES OUVRAGES EXÉCUTÉS

L'entrepreneur fournira avant les OPR :

- Reportage photographique numérique pendant et après travaux
- Attachements figurés des ouvrages créés avec localisation
- Notices techniques des matériaux mis en œuvre avec PV résistance au feu
- Fiches de données de sécurité (FDS) des produits utilisés
- PV d'essais et attestations de vérification (SSI, CVC, plomberie, électricité)

1.11 – PLANNING

Les travaux seront exécutés selon le planning et le phasage définis par les plans C.1, C.2 et C.3 :

PHASE	ZONES CONCERNÉES	CONTRAINTE PRINCIPALE
Phase 1.1	Z02 – CF négative, légumerie, déboitage, prépa froide	Allotissement provisoire Z05 + containers frigos extérieurs
Phase 1.2	Z02 suite – CF produits bruts, SAS, salle de détente	Production externalisée + allotissement Z05
Phase 2	Z03 – Conditionnement, plonge, laverie chariots	Idem Phase 1 – allotissement Z05 maintenu
Phase 3	Z03 suite + Z06 – Salle à manger / Self	Fin allotissement provisoire – remise en service finale

⚠ Pendant toute la durée du chantier, la continuité du service d'allotissement des repas destinés aux patients du CH de Sens est obligatoire. L'entrepreneur ne pourra prétendre à des indemnités pour cause de phasage à l'intérieur du délai global contractuel.

TITRE II – SPÉCIFICATIONS ET PRESCRIPTIONS

2.1 – QUALIFICATION DES ENTREPRISES

Les entreprises attributaires justifieront des qualifications et certifications nécessaires à l'exécution des travaux de leur lot, notamment :

- Expériences justifiables en rénovation de cuisines professionnelles de production collective

2.2 – ÉCHANTILLONS, COLORIS ET ESSAIS

Tous les échantillons demandés par l'architecte sont dus par l'entreprise. Avant toute commande, l'entreprise demandera à l'architecte de définir le choix des coloris. Les échantillons seront réunis sur le chantier dans un délai de 15 jours après l'ordre de service.

2.3 – PROTOTYPES – ESSAI DE FONCTIONNEMENT

Au besoin, une réunion prototypes sera organisée dans un délai d'un mois après l'ordre de service. Tous les titulaires des lots techniques devront effectuer en fin de chantier leurs essais et vérifications et fournir les attestations d'essais de fonctionnement.

2.4 – COORDINATION – VÉRIFICATION

Chaque entrepreneur devra vérifier la conformité des travaux exécutés par les corps d'état précédents. Une coordination sera réalisée entre tous les lots en phase de préparation chantier. Les entrepreneurs sont tenus d'assister aux réunions de chantier.

2.5 – NIVEAUX – TRACÉS

L'entrepreneur du lot cloisons devra l'implantation et le traçage des cloisons intérieures. La hauteur sous plafond finie est de 270 cm dans toutes les zones (confirmée par les coupes A.2.2.x et A.2.3.x).

2.6 – TRÉMIES – TROUS – PERCEMENTS

Tous les corps d'état indiqueront, en phase préparatoire, les trémies et trous à réserver dans le gros œuvre. Ces renseignements seront portés sur des plans de coordination transmis à l'architecte.

2.7 – RÉCEPTION DES SUPPORTS

Chaque corps d'état est tenu de réceptionner les supports sur lesquels il intervient. L'exécution des travaux sans observation préalable écrite constitue une acceptation de fait des supports.

2.8 – TRAVAUX DE TECHNIQUE NON TRADITIONNELLE

Les matériaux ou procédés non traditionnels devront bénéficier d'un avis technique favorable de la Commission Ministérielle, accepté par l'assurance.

2.9 – AUTO-CONTRÔLES ET ESSAIS DES ENTREPRISES

Le contrôle interne est obligatoire à tous les niveaux : fournitures, interfaces, fabrication/mise en œuvre, essais. Tous les frais d'essais sont à la charge des lots concernés.

2.10 – FOURNITURES ET MATÉRIAUX

Les matériaux mis en œuvre seront toujours neufs et de première qualité. Pour les zones de production alimentaire :

- Matériaux imputrescibles, lavables, résistants aux produits de nettoyage et désinfectants alimentaires
- Sans recoins ni anfractuosités permettant l'accumulation de saletés
- Certifiés pour environnements agro-alimentaires – avis technique CSTB ou équivalent

- Joints uniquement avec produits alimentaires compatibles et facilement remplaçables

2.11 – PRÉVENTION ET GESTION DU RISQUE PLOMB / AMIANTE

Les diagnostics amiante et plomb avant travaux sont fournis par le MOA. L'entrepreneur prendra toutes précautions pour ne pas diffuser de poussières ou fibres dans les locaux adjacents occupés.

2.12 – DÉCHETS ET NETTOYAGE DE CHANTIER

Chaque entreprise assure le nettoyage quotidien du chantier après ses interventions. Aucun déchet de chantier ne sera stocké dans les zones de production alimentaire, même hors activité.

⚠ En zone de cuisine, le nettoyage sera quotidien et conforme aux exigences HACCP. Un nettoyage et désinfection spécifiques seront réalisés avant toute reprise d'activité alimentaire dans les zones rénovées.

2.13 – GESTION DES DÉCHETS DE CHANTIER

Les déchets seront triés en 3 catégories : DIS (Déchets Industriels Spéciaux), DIB (Déchets Industriels Banals), Déchets Inertes. Les bordereaux de suivi de déchets (BSD) seront remis au Maître d'Œuvre. Tout brûlage ou abandon de déchets est interdit.

2.14 – CHANTIER EN SITE OCCUPÉ – CONTINUITÉ DE SERVICE

Les travaux seront réalisés dans un bâtiment hospitalier en activité. La continuité du service de restauration et d'allotissement des repas patients est obligatoire pendant toute la durée du chantier.

L'entrepreneur veillera notamment :

- À ne pas générer de nuisances sonores excessives hors des plages horaires autorisées
- À assurer en permanence la protection et l'étanchéité des zones de travaux vis-à-vis des zones en activité
- À maintenir les circulations hospitalières accessibles en permanence
- À ne pas bloquer les équipements de sécurité (extincteurs, issues de secours, SSI)
- À protéger la porte côté salle à manger en phase travaux (plan A.3.2)
- À protéger les murs côté salle à manger en phase travaux (plan A.3.2)
- À maintenir un niveau de propreté parfait des parties communes empruntées

⚠ L'activité IRM adjacente impose des contraintes supplémentaires (vibrations, champs magnétiques, horaires). Ces contraintes seront définies avec la Direction du CH de Sens avant le démarrage du chantier.

2.15 – CONTRAINTES HYGIÈNE HACCP ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

L'ensemble du chantier est soumis aux contraintes d'hygiène liées à la présence d'une cuisine de production alimentaire en activité partielle (zone Z05 d'allotissement provisoire maintenue pendant les phases 1 et 2).

- Protections physiques étanches (poussières, projections) entre zones travaux et zones de production en activité
- Éviter tout risque de contamination croisée (poussières, gravats, produits chimiques de chantier)
- Soumettre à validation du MOA toute utilisation de produits chimiques à proximité des zones de production
- Appliquer des procédures de désinfection avant toute reprise d'activité alimentaire dans les zones rénovées
- Respecter les circuits de marche en avant définis par les plans de projet
- Protéger les zones de production des nuisibles par des obturations adaptées

2.16 – PROTECTION DES OUVRAGES

Chaque entrepreneur devra la protection des ouvrages existants conservés et de ses ouvrages en cours de chantier jusqu'à la réception. Les équipements de cuisine déposés pour réemploi seront protégés conformément aux indications du BE Cuisine.

2.17 – RESPONSABILITÉS POUR VOLS ET DÉGRADATIONS

L'entrepreneur demeure entièrement responsable de ses approvisionnements et de ses ouvrages jusqu'au jour de la réception des travaux.

2.18 – DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE

Tous les ouvrages seront exécutés suivant les règles de l'art et devront répondre aux prescriptions des DTU, normes françaises et européennes, et réglementations en vigueur à la date de signature du marché.

2.19 – RÉGLEMENTATION SÉCURITÉ INCENDIE

L'entrepreneur devra mettre en œuvre des matériaux conformes à la réglementation sécurité incendie applicable aux ERP de type U. Les têtes de détection existantes à déposer/reposer (plan A.3.1) et les têtes manquantes (plan B.1) seront traitées par le Lot 10.

2.20 – CONDITIONS DE RÉCEPTION

La réception est précédée d'une visite d'essais en présence de la maîtrise d'œuvre. Elle est subordonnée à la remise du DOE et à la vérification des conditions suivantes :

- Travaux complètement terminés et n'appelant que des réserves mineures
- Certificats et attestations d'autocontrôles fournis
- Tous les raccordements effectifs pour les lots techniques
- Toutes les garanties constructeur des équipements obtenues
- PV d'essais SSI, CVC, plomberie, électricité remis au MOE

2.21 – LEVÉE DES RÉSERVES

Les visites complémentaires de vérification de levée des réserves sont à la charge des entreprises.

2.22 – REMISE EN ÉTAT DES ABORDS

Les entreprises auront à leur charge la remise en état des abords utilisés pour les installations de chantier, comprenant la dépose des ouvrages provisoires et l'enlèvement des gravois.

2.23 – LIVRAISON DES LOCAUX

Le bâtiment sera livré en parfait état de propreté. Le nettoyage final sera exécuté par les entrepreneurs ou, en cas de défaillance, par une entreprise spécialisée désignée par l'architecte aux frais de l'entrepreneur défaillant.

⚠ Pour les zones de cuisine, le nettoyage final comprend obligatoirement un nettoyage et une désinfection conformes aux procédures HACCP, à valider avec le MOA avant mise en service.

TITRE III – DÉCOMPOSITION EN LOTS

Les corps d'état nécessaires à la réalisation de la présente opération sont les suivants :

LOT	DÉSIGNATION	DOCUMENTS DCE
00	Prescriptions Communes	CCTP
01	Démolitions / Déposes / Curage	CCTP + DPGF
02	Gros Œuvre / Maçonnerie	CCTP + DPGF
03	Cloisons / Doublages / Faux-Plafonds	CCTP + DPGF
04	Revêtements de Sols	CCTP + DPGF
05	Revêtements Muraux	CCTP + DPGF
06	Menuiseries Intérieures / Serrurerie / Métallerie	CCTP + DPGF
07	Plomberie sanitaire	CCTP + DPGF
08	Génie Climatique / Ventilation / Désenfumage	CCTP + DPGF
09	Électricité CFO-CFA / Éclairage	CCTP + DPGF
10	Agencement / Mobilier sur mesure	CCTP + DPGF
11	Mobilier de salle à manger	DPGF (DQE)

| HORS MARCHÉ – Lots exclus du présent DCE :

- Remplacement des groupes froids → à la charge exclusive du Maître d'Ouvrage (CH SENS)
- Équipements de cuisine (matériel inox, hottes, équipements process) → à la charge du B.E.T. Cuisine (Space Design Restauration)

– Fin du CCTP Lot 00 –