

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° 01 – DEMOLITIONS / DEPOSES / CURAGE

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 – Documents de référence
- 1.3 – Qualification

TITRE II – PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES

- 2.1 – Sécurité et protections
- 2.2 – Nuisances
- 2.3 – Phasage
- 2.4 – Limites de prestations

TITRE III – DESCRIPTION DES TRAVAUX PAR ZONE

- 3.0 – Cantonnements étanches
- 3.1 – Zone Z01 – Quai cuisine
- 3.2 – Zone Z02 – Cuisines froides
- 3.3 – Zone Z03 – Conditionnement, plonge, laverie
- 3.4 – Zone Z04 – SAS ascenseur
- 3.5 – Zone Z05 – Salle du Conseil (allotissement provisoire)
- 3.6 – Zone Z06 – Salle à manger / Self

TITRE IV – ÉVACUATION DES GRAVOIS

PRÉAMBULE

L'entreprise devra impérativement prendre connaissance et tenir compte de l'ensemble des pièces écrites de tous les lots et en particulier du CCTP Lot 00 – Prescriptions Communes.

⚠ Tous les travaux seront exécutés en site hospitalier occupé (ERP type U) avec maintien de la continuité du service d'allotissement des repas patients. Les contraintes HACCP, phasage en 3 phases et continuité de service s'appliquent intégralement.

Documents graphiques de référence (dossier complet Indice 04) :

- A.1.1 – Plan existant général 1/200
- A.2.1 – Plan projet général 1/200
- A.2.1.1 – Plan projet zone cuisine 1-2 (1/100)
- A.2.1.2 – Plan projet zone cuisine 3-4-5 (1/100)
- A.2.1.3 – Plan projet self/salle à manger (1/75)
- A.2.2.1 / A.2.2.2 / A.2.2.3 – Coupes cuisine AA'-BB', CC'-DD', EE'-FF' (1/50 et 1/75)
- A.2.3.1 / A.2.3.2 / A.2.3.3 – Coupes self HH'-KK', II'-LL', JJ' (1/50)
- A.3.1 – Plan démolition zones 1-2 (1/100)
- A.3.2 – Plan démolition zones 3-4-5-6 (1/120)
- B.1 – Plan électricité (1/150)
- B.2 – Plan plomberie (1/150)
- B.3 – Plan éclairage (1/150)
- C.1, C.2, C.3 – Plans de phasage (1/200)

TITRE I – GÉNÉRALITÉS

1.1 – Objet

Le présent lot concerne l'ensemble des travaux de démolitions, déposes et curage nécessaires à la rénovation des espaces de restauration du CH de Sens, conformément aux plans de démolition A.3.1 (zones 1-2) et A.3.2 (zones 3-4-5-6) et au plan projet général A.2.1.

1.2 – Documents de référence

- DTU 13.11 – Fondations superficielles
- NF P 94-202 – Démolition
- Décret n° 65-48 du 8 janvier 1965 – travaux de démolition
- Réglementation amiante et plomb en vigueur
- Réglementation gestion des déchets de chantier

1.3 – Qualification

L'entreprise justifiera d'une qualification QUALIBAT adaptée aux travaux de démolition et d'une expérience en site hospitalier occupé.

TITRE II – PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES

2.1 – Sécurité et protections

Toutes les zones de travaux seront confinées vis-à-vis des zones en activité. L'entrepreneur assurera la protection permanente des équipements de cuisine conservés ou déposés pour réemploi.

⚠ Le plan A.3.2 identifie des protections spécifiques à mettre en place : protection de la porte côté salle à manger et protection des murs en phase travaux. Ces protections sont à la charge du présent lot.

2.2 – Nuisances

Les travaux de démolition sont autorisés sur une plage horaire de 8h – 19h

2.3 – Phasage

Les démolitions seront strictement réalisées selon les phases C.1, C.2 et C.3. Aucune démolition ne sera engagée dans une zone non autorisée par le plan de phasage en cours.

2.4 – Limites de prestations

- ⚠ Déposes équipements électriques, appareillages et éclairages → Lot 10 Électricité.**
- ⚠ Déposes équipements de cuisine (matériel inox, hottes) → Lot équipements de cuisine**
- ⚠ Ouvertures de baies dans parois existantes → Lot équipements de cuisine**
- ⚠ Dépose et remise en état de la hotte cuisine → coordination Lot 09 CVC et BE Cuisine.**

TITRE III – DESCRIPTION DES TRAVAUX PAR ZONE

3.0 – Cantonnements étanches

- L'Entrepreneur du présent lot devra l'entretien et l'adaptation éventuelle des protections selon les besoins du chantier entre les différentes phases d'exécution, ainsi que de toutes les protections et cantonnement rendus étanches à la poussière par bâches en matière plastique de type POLYANE fixées, selon les cas, par étau télescopique ou scotch. Aucune fixation mécanique n'est autorisée.

3.1 – Quai de livraison

- Dépose de la porte existante côté quai cuisine – remplacement par porte souple rapide à enroulement + rideau métallique extérieur (selon plan A.2.1.1)

3.2 – Zone Z02 – Cuisines froides (Plan A.3.1 – 1/100)

- Les déposes pour évacuation ou modification des chambres froides, compris portes sont à la charge du lot Equipements de cuisine
- Panneau sol à déposer – local surgelés 112_108 – à confirmer lors de la prise de possession

3.3 – Zone Z03 – Conditionnement, plonge, laverie (Plan A.3.2 – 1/120)

- Dépose et évacuation de la porte existante entre Conditionnement (139_116) et attente chariots repas (132_119) et agrandissement de la baie suivant plans
- Dépose et évacuation du faux-plafond – y compris ossature
- Dépose et évacuation des revêtements muraux – Z03
- Dépose de la hotte existante – zone cuisson – coordination Lot 09 et BE Cuisine
- Film solaire sur façade vitrine côté restaurant/salle à manger – à déposer selon plan A.3.2
- Protection de la porte côté salle à manger en phase travaux – mise en place et maintien

3.4 – Zone Z05 – Salle du Conseil (allotissement provisoire)

- Mise en place des protections provisoires hygiéniques (sol, murs) pour usage alimentaire temporaire panneaux type isorel scotchés entre eux ou panneaux Protecta 2mm de chez PROTECTA SCREEN
- Protections des encadrements des portes se trouvant dans le cheminement provisoire des chariots (suivant plans) par cornières d'angle en PVC souple de type profilé KM, 27mm x 27mm des ETS QUEST PROFILE ou produit techniquement équivalent
- Remise en état complète à l'issue de la période provisoire – dépose protections, nettoyage, remise en état revêtements

3.6 – Zone Z06 – Salle à manger / Self (Plan A.3.2)

- Dépose et évacuation des revêtements muraux selon plan A.3.2
- Dépose des dalles de faux plafonds
- Film solaire sur façade côté extérieur – à déposer selon plan A.3.2
- Dépose porte existante côté hall ascenseurs

- **⚠ La dépose des mobiliers de salle à manger est hors lot et à charge de la Maitrise d'ouvrage**

TITRE IV – ÉVACUATION DES GRAVOIS

- Tous les matériaux et matériels formant gravois et résultant des travaux de déposes et déshabillages, seront enlevés hors du chantier au fur et à mesure de leur production et emportés aux décharges publiques (spécialisées selon la nature des gravois) à partir d'une aire de chargement à aménager dans l'emprise du chantier.
- Les gravois seront manutentionnés sur le chantier manuellement ou autres moyens ; les coûts de transports et droits seront prévus dans les prix de l'Entrepreneur (qui devront également tenir compte des sujétions éventuelles d'horaires et d'itinéraires qui pourraient être imposés par les services techniques ou de la voirie de la ville.
- L'accumulation de ces gravois et matériaux sera systématiquement évitée. Cela signifie que leur élimination sera faite au fur et à mesure de l'avancement des démolitions comme suit :
 - Évacuation en décharge agréée – gravois inertes – y compris tri, transport, droits de décharge, BSD
 - Évacuation en décharge agréée – déchets industriels banals – y compris tri, transport, BSD
 - Évacuation en filière spécifique – déchets spéciaux (isolants CF, joints, matériaux suspects) – y compris BSD
- Nettoyage de fin de phase × 3 phases –désinfection HACCP avant reprise d'activité à la charge de l'exploitant

– Fin du CCTP Lot 01 –