

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° 07 – PLOMBERIE SANITAIRE

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 – Données site confirmées par MOA

TITRE II – TABLEAU DES POINTS DE PUISAGE PAR ZONE

TITRE III – PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

- 3.1 – Réseaux EU/EV
- 3.2 – Réseaux EF/EC
- 3.3 – Salle à manger
- 3.4 – Allotissement provisoire (Salle du Conseil – Z05)
- 3.5 – Nature des canalisations EF/EC – Prescriptions détaillées
- 3.6 – Essais et réception

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 – 1ère catégorie).
Démarrage chantier : 13/07/2026. Continuité du service d'allotissement des repas patients
obligatoire pendant toute la durée du chantier.**

Documents graphiques de référence (dossier complet Indice 04) :

- A.2.1.1 / A.2.1.2 / A.2.1.3 – Plans projet zones cuisine et self (1/100 et 1/75)
- A.2.2.x / A.2.3.x – Coupes cuisine et self
- A.3.1 / A.3.2 – Plans de démolition
- 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)
- Bilan des fluides BE Cuisine – Space Design Restauration – 28/05/2026 (document de référence technique)
- Plan AVP SDR – État projeté – Space Design Restauration – 02/02/2026

TITRE I – GÉNÉRALITÉS

1.1 – Objet

Le présent lot couvre la fourniture et la mise en œuvre de l'ensemble des réseaux de plomberie, sanitaires et fluides process : réseaux EU/EV, EF/EC, équipements sanitaires, postes de lavage et siphons de sol, conformément au bilan des fluides BE Cuisine SDR du 28/05/2026.

⚠ RÉSEAU GAZ EN SERVICE confirmé par le MOA (CH Sens 28/05/2026) : plusieurs équipements gaz actifs en zone cuisson. Le présent lot devra vérifier et signaler tout conflit entre les réseaux EU/EF/EC projetés et le réseau gaz existant. Aucune intervention sur le réseau gaz n'est prévue au présent lot – voir coordination Lot 09.

1.2 – Documents de référence

- Bilan des fluides BE Cuisine – Space Design Restauration – 28/05/2026 (document de référence technique principal)
- Plan B.2 – Plan Projet Général Plomberie (Atelier Artefakt – Mai 2026 – Indice 04)
- Plan AVP SDR – État projeté – Space Design Restauration – 02/02/2026
- DTU 60.1 – Plomberie sanitaire
- NF EN 12056 – Systèmes de canalisations pour évacuation gravitaire
- NF EN 1717 – Protection contre la pollution de l'eau potable
- Guide HACCP – réseaux d'eau en cuisine professionnelle

i Le bilan des fluides SDR du 28/05/2026 n'est pas un document d'exécution. L'électricien et le plombier vérifieront toutes les puissances et les diamètres sur les matériels existants avant mise en œuvre.

1.3 – Données site confirmées par MOA

- ECS depuis chaufferie centrale via échangeur à plaques – à raccorder
- 2 adoucisseurs existants : (1) pour tunnel de lavage ; (2) pour four vapeur et ECS
- Bac dégraisseur + féculéur NEUF (3 ans) à la sortie de la légumerie actuelle – à vérifier conformité et maintien
- Plan des réseaux existants transmis par MOA à Sodexo (partiel) – à compléter lors de la visite
- Réseau gaz EN SERVICE en zone cuisson – plusieurs équipements gaz actifs

TITRE II – TABLEAU DES POINTS DE PUISAGE PAR ZONE (BILAN FLUIDES SDR 28/05/2026)

Rep.	Zone	Équipement	EF	EC	EU	Cote vanne	Cote évac.	Note
LG01	Légumerie	Lave-mains	DN15	DN15	DN50	0,10 m sol	0,15 m sol	Vanne 1/4" – clapet anti-retour lot plomberie
LG02	Légumerie	Épluche-légumes	DN15	—	DN50	0,10 m sol	0,15 m sol	Vanne 1/4" – clapet anti-retour
LG03	Légumerie	Plonge 3 bacs (récup.)	DN20	DN20	DN80	0,10 m sol	0,15 m sol	Vanne 1/4" – EU80 – clapet anti-retour
LG04	Légumerie	Essoreuse (récup.)	DN15	—	DN50	0,10 m sol	0,15 m sol	Vanne 1/4" – clapet anti-retour
LG05	Légumerie	Bac mobile (récup.)	DN15	—	—	0,10 m sol	—	Vanne 1/4" – clapet anti-retour
LG07	Légumerie	Poste désinfection (récup.)	DN15	DN15	→ siphon	0,50 m sol	Dans siphon	Mitigeur fourni fournisseur lessiviel ou lot plomberie
LG08	Légumerie	Siphon de sol ACO	—	—	DN75	—	Sous dalle	Scellement lot plomberie – trémie Lot 02
DB01	Déboitage	Plonge 1 bac (récup.)	DN15	DN15	DN50	0,10 m sol	0,15 m sol	Vanne 1/4" – clapet anti-retour
DB03	Déboitage	Lave-mains (récup.)	DN15	DN15	DN50	0,10 m sol	0,15 m sol	Vanne 1/4" – clapet anti-retour
DB05	Déboitage	Table déboitage + douchette	DN15	DN15	DN50	0,10 m sol	0,15 m sol	Vanne 1/4" – clapet anti-retour
DB09	Déboitage	Cuvier mobile (récup.)	DN15	—	—	0,10 m sol	—	Vanne 1/4" – clapet anti-retour
DB10	Déboitage	Siphon de sol ACO	—	—	DN75	—	Sous dalle	Scellement lot plomberie – trémie Lot 02
PF01	Prépa. froides	Lave-mains (récup.)	DN15	DN15	DN50	0,10 m sol	0,50 m sol	Vanne 1/4" – clapet anti-retour
PF02	Prépa. froides	Poste désinfection (récup.)	DN15	DN15	→ siphon	0,50 m sol	Dans siphon	Mitigeur fourni fournisseur lessiviel ou lot plomberie
PF13	Prépa. froides	Plonge 1 bac (récup.)	DN15	DN15	DN50	0,10 m sol	0,50 m sol	Vanne 1/4" – clapet anti-retour
PF14	Prépa. froides	Lave-mains (récup.)	DN15	DN15	DN50	0,10 m sol	0,50 m sol	Vanne 1/4" – clapet anti-retour
PF17	Prépa. froides	Siphon de sol ACO	—	—	—	—	Sous dalle	DN à confirmer – scellement lot plomberie – trémie Lot 02
—	GF MOA (toutes zones)	Évacuation condensats CF	—	—	DN50	—	0,15 m sol	Fournis MOA – scellement lot plomberie
14	Salle à manger	Fontaine eau gazeuse (exist.)	DN15	—	DN50	0,10 m sol	0,15 m sol	Plomberie existante à vérifier – raccordement ou déplacement

17	Salle à manger	Machine à café (location)	DN15	—	DN50	0,10 m sol	0,15 m sol	Plomberie existante à vérifier – puissance à confirmer
----	----------------	---------------------------	------	---	------	------------	------------	--

Fond orange = siphon de sol ACO sous dalle – trémie 10×10 à coordonner avec Lot 02 AVANT coulage chapes

Fond bleu = plomberie existante à vérifier sur site (fontaine et machine à café salle à manger)

TITRE III – PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

3.1 – Réseaux EU/EV

La totalité des réseaux EU/EV des zones Z02 et Z03 sera réalisée à neuf jusqu'à l'attente existante la plus proche, sauf en cas de remplacement de matériel en lieu et place. Les siphons de sol sont de marque ACO ou équivalent agréé, conformément au bilan des fluides SDR.

- Siphons de sol ACO DN75 sous dalle : LG08 (légumerie), DB10 (déboitage) – trémies 10×10 à réserver par Lot 02
- Raccordement sur canalisation existante du réseau d'évacuation sous dalle. Nature à déterminer suivant état existant (à confirmer lors de la visite obligatoire)
- Siphon de sol PF17 (préparations froides) – DN à confirmer lors de la visite – trémie 10×10 à réserver par Lot 02
- Évacuation condensats groupes froids (MOA) : EU DN50 à 0,15 m du sol fini – scellement par le présent lot
- Caniveau de sol plonge/laverie vaisselle : EU DN75 minimum – raccordement via vide sanitaire (Lot 07) – cf. CCTP Lot 02
- Bac dégraisseur + féculeur existant (3 ans) : vérification de la conformité et du débit – maintien ou remplacement si nécessaire
- Pentés EU/EV : $\geq 2\%$ en zones grasses, $\geq 1,5\%$ ailleurs

3.2 – Réseaux EF/EC

Les alimentations EF et EC seront réalisées à neuf en tube multicouche gainé (PER-AL-PER) selon les DN et cotes du bilan des fluides SDR. Chaque point disposera d'une vanne d'arrêt quart de tour 1/4" accessible dans le local, à la cote indiquée au tableau Titre II. Un disconnecteur ou clapet anti-retour NF EN 1717 sera posé sur chaque point de puisage.

- EF/EC DN15 : lave-mains, postes de désinfection, plonges légères – vannes à 0,10 m ou 0,50 m selon bilan
- EF/EC DN20 : plonge 3 bacs légumerie (LG03) – vanne à 0,10 m
- ECS : raccordement sur échangeur à plaques chaufferie centrale existante – à vérifier lors de la visite
- Adoucisseurs existants : vérification compatibilité avec les nouveaux équipements

3.3 – Salle à manger

Fontaine eau gazeuse (repère 14) et machine à café location (repère 17) : plomberie existante à vérifier sur site. Si la plomberie existante est conservable, le présent lot réalisera les raccordements. Si non conforme, le présent lot réalisera les nouvelles alimentations EF DN15 et évacuations EU DN50 selon les cotes du bilan des fluides.

[À PRÉCISER — État de la plomberie existante fontaine et machine à café – à contrôler lors de la visite obligatoire]

3.4 – Allotissement provisoire (Salle du Conseil – Z05)

Les 4 climatiseurs prévus par le bilan des fluides SDR pour la salle du Conseil sont des équipements électriques sans besoins plomberie. Le présent lot intervient pour les évacuations de condensats si nécessaire.

- Schéma des réseaux et plan de récolement à fournir dans le DOE – avec indication des DN, pentes et cotes des vannes d'arrêt
- Réseau EC : gaine rouge – marquage EC + flèche de sens tous les 0,50 m
- Réseau EF : gaine bleue – marquage EF tous les 0,50 m

3.5 – Nature des canalisations EF/EC – Prescriptions détaillées

3.5.1 – Prescriptions de mise en œuvre

Le tube multicouche gainé PER-AL-PER avec raccords à sertir est le matériau retenu pour l'ensemble des réseaux EF et EC du projet. Ce choix est justifié par les caractéristiques du site : eaux traitées par adoucisseurs (légèrement agressives pour le cuivre), ECS depuis chaufferie centrale (températures élevées), environnement cuisine professionnelle avec contraintes hygiène et nettoyage intensif, et contexte de site hospitalier imposant des délais de pose maîtrisés.

- Joints et garnitures : EPDM alimentaire certifié – aucun joint chanvre ni filasse
- Raccordement sur adoucisseurs existants : vérification compatibilité pression et débit avec les nouveaux équipements avant mise en service
- Robinetterie : vannes boisseau sphérique quart de tour – corps laiton nickelé ou inox – poignée inox passivée
- Fixations : colliers inox 304L avec manchon isolant anti-vibratoire – espacement selon DTU 60.1
- En zones de production alimentaire : canalisations apparentes gainées PVC alimentaire de couleur distinguée EF/EC – facilement nettoyables
- Calorifugeage obligatoire sur l'ensemble des réseaux EC (coquilles élastomère ép. ≥ 13 mm) et sur les réseaux EF traversant des zones non climatisées (condensation)
- Tube multicouche gainé PER-AL-PER – raccords à sertir inox ou laiton NF – diamètres DN15, DN20 selon bilan des fluides SDR

⚠ Les raccords à sertir sont obligatoires – les raccords à compression sont proscrits en cuisine professionnelle (risque de desserrage sous vibrations des équipements). Toute modification ou déviation par rapport au matériau prescrit devra être soumise par écrit au Maître d'Œuvre avant approvisionnement.

3.6 – Essais et réception

- Épreuve à l'eau des réseaux EU/EV – PV à remettre au MOE
- Essai de pression réseaux EF/EC – PV à remettre au MOE
- Contrôle bactériologique de l'eau avant mise en service (tests de potabilité)
- Vérification de toutes les pentes EU/EV avant mise en service

– Fin du CCTP Lot 07 –