

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° 08 – VENTILATION / DESENFUMAGE / CLIMATISATION

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 – Présentation de l'opération
- 1.2 – Étendue des travaux
- 1.3 – Limites des prestations
- 1.4 – Normes et règlements
- 1.5 – Études d'exécution
- 1.6 – Prescriptions générales d'exécution
- 1.7 – Relevé aéraulique préalable (obligatoire)
- 1.8 – Garanties et essais
- 1.9 – Dossier des Ouvrages Exécutés (DOE)

TITRE II – RÉSEAU D'EXTRACTION EXISTANT

- 2.1 – Configuration actuelle au démarrage du marché
- 2.2 – Implications pour le présent lot

TITRE III – MODIFICATION RÉSEAU EXTRACTION – HOTTES SELF

- 3.1 – Relevé aéraulique préalable (obligatoire)
- 3.2 – Modification du réseau d'extraction cuisine (traitement anti-condensation)
- 3.3 – Hotte gauche – Suppression complète
- 3.4 – Piquage avec registre sur antenne tunnel de lavage – Raccordement hotte droite
- 3.5 – Hotte droite – Calfeutrement de 2 grilles sur 4

TITRE IV – VENTILATION / EXTRACTION LAVERIE

- 4.1 – État existant et contexte
- 4.2 – Relevé aéraulique préalable laverie
- 4.3 – Modification du réseau d'extraction existant
- 4.4 – Modification des points d'extraction
- 4.5 – Essais, équilibrage et réception

TITRE V – CTA EXISTANTE ET RÉSEAU DE GAINES

- 5.1 – Réseau existant

TITRE VI – ZONES FROIDES ET ALLOTISSEMENT PROVISOIRE

- 6.1 – Groupes froids (charge MOA)
- 6.2 – Allotissement provisoire – Salle du Conseil Z05

TITRE VII – SALLE À MANGER Z06

- 7.1 – Ventilation existante – Adaptation

TITRE VIII – DÉSENFUMAGE

PRÉAMBULE TOUS CORPS D'ÉTAT

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

⚠ ERP type U – 1re catégorie. Démarrage chantier : 13/07/2026. Continuité de service obligatoire. Tous les travaux seront exécutés en site hospitalier occupé avec maintien de la continuité du service de restauration. Les contraintes HACCP, le phasage et la continuité de service s'appliquent intégralement.

Documents graphiques et techniques de référence :

- Plans projet A.2.1.x, coupes A.2.2.x et A.2.3.x
- Plans démolition A.3.1 et A.3.2
- Plan B.1 électricité – Plans phasage C.1 / C.2 / C.3

- Bilan des fluides BE Cuisine SDR – 28/05/2026
- Plan AVP SDR – État projeté – 02/02/2026
- Plan réseau extraction existant (plan papier CH Sens – visite site)
- Devis modification ventilation cuisine CH Sens (condensation) – document de référence réseau existant
- Photo visite site – Hottes self – Mai 2026
- Fiche technique Hobart n°2 – Lave-vaisselle à convoyeur FTNi 2 S-AN-R-DS5-FHP (ventilation / dégagements laverie)

i RÉSEAU EXISTANT : collecteur DN400 acier galvanisé – 2 bouches KM-FPC 560×560 mm avec plénums 2×DN315 – modification anti-condensation récente. Relevé aéraulique préalable OBLIGATOIRE avant tout début de travaux sur les hottes.

Ces dispositions tiendront compte du fait que les locaux sont réservés à une activité de cuisine de production collective soumise aux exigences réglementaires en matière d'hygiène alimentaire (règlement CE n°852/2004, GBPH restauration collective). L'entrepreneur prendra notamment les mesures suivantes :

- Mise en place de protections étanches entre zones de travaux et zones en activité (bâches, joints de calfeutrement, sas de décontamination si nécessaire)
- Respect strict des règles HACCP en vigueur dans l'établissement
- Gestion des accès, flux et horaires d'intervention en coordination avec le responsable de site et le coordonnateur SPS
- Limitation des émissions de poussières et de nuisances lors des phases de dépose et de modification de réseaux
- Nettoyage et remise en état des zones d'intervention en fin de chaque vacation de travail

TITRE I – GÉNÉRALITÉS

1.1 – Présentation de l'opération

Le présent lot a pour objet la fourniture et la mise en œuvre de l'ensemble des prestations de génie climatique, de ventilation et de désenfumage nécessaires à la rénovation des espaces de restauration du Centre Hospitalier de Sens.

Le présent lot couvre la ventilation cuisine (modification du réseau d'extraction des hottes, CTA), la modification de la ventilation / extraction de la laverie, la ventilation des zones froides, la climatisation de la zone d'allotissement provisoire, et le désenfumage.

⚠ RÉSEAU GAZ EN SERVICE en zone cuisson. Apport d'air comburant à vérifier conformément au DTU 61.1.

1.2 – Étendue des travaux

Les travaux consistent en la réalisation complète de tous les ouvrages de génie climatique, ventilation et désenfumage, y compris toutes les prestations annexes et accessoires nécessaires au parfait achèvement, notamment :

- Le relevé aéraulique préalable des réseaux d'extraction existants (hottes self et laverie)
- La modification du réseau d'extraction des hottes self (suppression hotte gauche, piquage avec registre sur antenne tunnel de lavage, calfeutrement de 2 grilles sur la hotte droite)
- La modification de la ventilation / extraction de la laverie (reprise du réseau existant, passage de 3 à 2 grilles aux positions définies par le fabricant Hobart)
- La vérification et l'adaptation de la CTA existante et du réseau de gaines
- La climatisation de l'allotissement provisoire (Salle du Conseil Z05)
- La vérification, la mise en conformité et les essais du système de désenfumage
- Les essais, l'équilibrage général et la remise des PV de mesures

Il est formellement spécifié que toutes les énumérations faites au cours du présent CCTP ne seront jamais considérées comme limitatives. En cas d'omission ou d'imprécision, l'entrepreneur sera tenu d'exécuter la totalité des ouvrages suivant les règles de l'art, sans supplément.

1.3 – Limites des prestations

Avec le Lot 01 – Démolition / Gros œuvre

La dépose des hottes inox, de leurs tubes de liaison et des tronçons de gaine associés est à la charge du présent lot, de même que le bouchonnage des prises sur collecteur, le calfeutrement et la reprise des réseaux aérauliques. Le Lot 01 intervient uniquement pour les éventuels travaux de gros œuvre / structure associés.

Avec le Lot 03 – Cloisons / Faux-plafonds

La dépose et la repose des faux-plafonds (dalles 60×60), l'obturation des trémies et réservations en faux-plafond, ainsi que le repositionnement des diffuseurs sur nouveau faux-plafond sont coordonnés avec le Lot 03. Les raccordements aérauliques restent à la charge du présent lot.

Avec le Lot 10 – Électricité / SSI

Le raccordement à la centrale SSI SIEMENS et l'alimentation électrique des équipements (climatiseurs, CTA) sont coordonnés avec le Lot 10. Les liaisons frigorifiques, condensats et raccordements aérauliques sont à la charge du présent lot.

Avec le BE Cuisine et Hobart (fournisseur lave-vaisselle)

Les positions des grilles d'extraction de la laverie à conserver et à supprimer sont définies par Hobart selon la fiche technique n°2 du lave-vaisselle à convoyeur. Le présent lot exécute la modification du réseau et l'équilibrage en conséquence.

1.4 – Normes et règlements

- NF EN 13779 – Ventilation des bâtiments non résidentiels
- Guide INRS ED 6177 – Ventilation des cuisines professionnelles
- Norme VDI 2052 – Ventilation des locaux de restauration et de laverie
- IT 246 – Désenfumage ERP
- DTU 61.1 – Réglementation gaz
- Réglementation sécurité incendie ERP type U – 1re catégorie
- CCAG Travaux 2021

1.5 – Études d'exécution

Avant le démarrage des travaux, l'entrepreneur soumettra au Maître d'Œuvre pour approbation :

- Le dossier d'exécution comprenant les notes de calcul aérauliques et plans de principe établis d'après le DCE
- Les fiches techniques des produits et équipements envisagés (gainés, registres, diffuseurs, climatiseurs)
- Le rapport de relevé aéraulique préalable, avec proposition de schéma d'équilibrage
- Le planning détaillé d'intervention par zone, en coordination avec le planning général de chantier

L'entreprise confirme par la remise de son offre qu'elle s'est rendue sur place, qu'elle a inspecté les lieux et qu'elle a pu juger des difficultés concernant l'exécution des travaux.

[À PRÉCISER — CTA existante : localisation, marque, modèle, débit, état – à relever lors de la visite]

[À PRÉCISER — Système désenfumage : type, centrale, registres, conformité – à relever lors de la visite]

1.6 – Prescriptions générales d'exécution

Qualité des matériaux

Tous les composants mis en œuvre (gainés, registres, diffuseurs, accessoires) seront conformes aux normes en vigueur et adaptés à l'environnement de cuisine professionnelle. Les gainés neuves en zone hottes et laverie seront en acier inoxydable 304L ou en acier galvanisé selon prescriptions des titres concernés.

Conditions d'intervention

- Interventions coordonnées avec l'exploitation du site (ERP occupé) et le coordonnateur SPS
- Coupures de réseaux coordonnées hors période de fonctionnement de l'extraction
- Échafaudage / moyens d'accès en hauteur (3,00 m) à prévoir pour toute intervention en faux-plafond
- Nettoyage et remise en état des zones en fin de chaque vacation

1.7 – Relevé aéraulique préalable (obligatoire)

⊖ RELEVÉ AÉRAULIQUE PRÉALABLE OBLIGATOIRE avant toute intervention sur les hottes et sur le réseau de la laverie. Mesure des débits effectifs sur les réseaux existants modifiés. Résultats soumis au MOE pour validation avant démarrage.

Le relevé aéraulique constitue un prérequis à toute intervention. Il comprend la mesure des débits sur les collecteurs et bouches, la vérification de la conformité avec le bilan des fluides SDR, et la remise d'un rapport au MOE avec proposition de schéma d'équilibrage. Le détail des prestations est précisé aux Titres III (hottes) et IV (laverie).

1.8 – Garanties et essais

Avant réception, l'entrepreneur réalisera les contrôles suivants, dont les PV seront remis au Maître d'Œuvre :

- Mesure des débits effectifs après travaux sur chaque réseau modifié (hottes, laverie)

- Mesure des vitesses frontales sur les grilles conservées (hottes : $\geq 0,25$ m/s, $\geq 0,50$ m/s recommandé avec gaz)
- Contrôle d'étanchéité des tronçons modifiés et des bouchonnages (essai fumigène)
- Équilibrage général après travaux – rapport remis au MOE
- Essais de fonctionnement du désenfumage avec le Bureau de Contrôle

1.9 – Dossier des Ouvrages Exécutés (DOE)

À la fin des travaux, le titulaire fournira au Maître d'Œuvre en 4 exemplaires dont 1 numérique :

- Plans de récolement des réseaux aérauliques modifiés
- Fiches techniques de tous les composants et équipements mis en œuvre
- Notices d'utilisation et de maintenance
- PV de mesures de débits, de vitesses frontales et d'étanchéité
- Rapports de relevé aéraulique préalable et d'équilibrage final

La remise de ces éléments conditionne la réception des travaux.

TITRE II – RÉSEAU D'EXTRACTION EXISTANT

2.1 – Configuration actuelle au démarrage du marché

Élément du réseau	Description – État existant au démarrage
Collecteur principal	Gaine acier galvanisé DN400 en faux-plafond zone cuisson – conservé
Tronçon 400-250 existant	Tronçon de réduction DN400-250 raccordé sur le collecteur – à supprimer (voir Titre III)
Bouches d'extraction existantes	3 bouches existantes raccordées par 3 piquages sur le tronçon 400-250 – à supprimer (voir Titre III)
Hottes self	2 hottes inox en limite cuisine/self raccordées sur collecteur commun – 3 000 m³/h total
Hauteur intervention	Échafaudage 3,00 m de hauteur nécessaire pour toute intervention en faux-plafond

⊖ **RELEVÉ AÉRAULIQUE PRÉALABLE : mesure des débits effectifs sur le collecteur DN400 et sur les bouches existantes avant toute modification. Rapport remis au MOE pour validation avant démarrage des travaux hottes.**

2.2 – Implications pour le présent lot

- Le collecteur principal DN400 acier galvanisé est conservé – les nouvelles gaines de raccordement seront dimensionnées en cohérence avec ce collecteur
- Le tronçon de réduction DN400-250 et les 3 bouches existantes (3 piquages) sont à déposer au titre du présent lot
- Le nouveau tronçon DN400, les 2 bouches DN315 et leurs accessoires sont à créer et à poser au titre du présent lot (voir Titre III)
- Échafaudage 3,00 m de hauteur à prévoir pour toutes les interventions en faux-plafond

TITRE III – MODIFICATION RÉSEAU EXTRACTION – HOTTES SELF

3.1 – Relevé aéraulique préalable (obligatoire)

⊖ Cette prestation est obligatoire et constitue un prérequis à toute intervention sur les hottes. Elle ne peut être reportée ni supprimée.

- Mesure des débits effectifs sur le collecteur DN400 et sur chaque bouche de reprise
- Mesure de la vitesse frontale sur les hottes self
- Vérification de la conformité avec le bilan des fluides SDR (3 000 m³/h total hottes)
- Rapport de relevé aéraulique à remettre au MOE – avec proposition de schéma d'équilibrage
- Fourniture et mise en place de l'échafaudage 3,00 m de hauteur – inclus dans le présent lot

3.2 – Modification du réseau d'extraction cuisine (traitement anti-condensation)

Déposes

- Suppression des 3 bouches d'extraction existantes et de leurs 3 piquages
- Suppression du tronçon de réduction DN400-250 existant
- Adaptation des supports et gaines conservés

Créations et fournitures

- Création d'un nouveau tronçon DN400 acier galvanisé en remplacement du tronçon 400-250 supprimé
- Fourniture et pose de 2 nouvelles bouches DN315
- Fourniture et pose de 2 bouches de reprise DN560×560 mm type KM-FPC avec pléniums d'adaptation sorties 2×DN315
- Ensemble tubes et raccords : longueurs de gaine acier galvanisé DN400, té DN400, coudes 90° DN400 et DN315, conduit souple DN315 anti-bactérien, manchon DN400, réductions, colliers DN400 et DN315, petites fournitures et fixations

Conditions d'exécution

- Travaux en hauteur nécessitant la mise en place d'un échafaudage (3,00 m de hauteur) – inclus dans le présent lot
- Raccordement cohérent avec le collecteur DN400 conservé – sans dégradation de celui-ci
- Contrôle d'étanchéité après travaux

⚠ Le relevé aéraulique préalable (§ 3.1) doit confirmer la conformité des débits avant exécution. Plan de principe à soumettre au MOE avant travaux.

3.3 – Hotte gauche – Suppression complète

- Dépose de la hotte inox gauche et de son tube carré de liaison – au présent lot
- Dépose tronçon de gaine reliant la hotte gauche au collecteur DN400 – sans dégradation du collecteur conservé
- Bouchonnage de la prise sur collecteur DN400 : plaque inox 304L ép. ≥ 2 mm – soudée ou boulonnée avec joint EPDM alimentaire
- Contrôle d'étanchéité par fumigène avant remise en service
- Obturation des trémies de passage en faux-plafond – coordination Lot 03

⚠ Bouchonnage à réaliser hors fonctionnement de l'extraction. Coupure coordonnée avec l'exploitation du site.

3.4 – Piquage avec registre sur antenne tunnel de lavage – Raccordement hotte droite

3.4.1 – Piquage sur antenne tunnel de lavage

- Réalisation d'un piquage sur l'antenne extraction tunnel de lavage – collet retroussé ou té soudé
- Section à dimensionner selon le débit affecté à la hotte droite – en cohérence avec DN400/DN315

- Registre de réglage à lames avec indicateur de position – acier galvanisé ou inox – accessible pour maintenance
- Le registre permet l'équilibrage entre le tunnel de lavage et la hotte droite

3.4.2 – Gaine de raccordement vers hotte droite

- Gaine neuve acier inoxydable 304L ép. ≥ 1 mm depuis le piquage jusqu'à l'attaque par le haut de la hotte droite
- Raccordement cohérent avec les plenums d'adaptation 2×DN315 des bouches KM-FPC
- Raccordement par le haut de la hotte droite – bride ou manchon inox DN400 ou DN315 selon la section retenue
- Bouchons de visite et de nettoyage tous les 3 m de gaine horizontale – échafaudage 3,00 m inclus
- Fournitures incluses : coudes 90° DN315/DN400, colliers, fixations

⚠ Le dimensionnement sera établi après le relevé aéraulique préalable. Plan de principe à soumettre au MOE avant exécution.

3.5 – Hotte droite – Calfeutrement de 2 grilles sur 4

- Calfeutrement de 2 grilles (positions à choisir avec le MOE) – plaque inox 304L brossé ép. $\geq 1,5$ mm
- Fixation par vis inox passivées – joint silicone haute température – plaques démontables pour maintenance
- Mesure de la vitesse frontale après travaux sur les 2 grilles restantes : $\geq 0,25$ m/s ($\geq 0,50$ m/s recommandé avec gaz)
- Ajustement du registre de réglage (§ 3.4.1) si vitesse insuffisante – PV de mesure à remettre au MOE

⚠ Vitesse frontale à vérifier conformément à l'INRS ED 6177 et à la réglementation gaz. Relevé aéraulique final obligatoire avant réception.

TITRE IV – VENTILATION / EXTRACTION LAVERIE

4.1 – État existant et contexte

i La laverie est équipée d'un faux-plafond à dalles 60×60 (visite site) supportant actuellement 3 grilles d'extraction raccordées à un réseau de gaines provenant de la salle à manger. Le tracé et le dimensionnement de ce réseau sont incohérents (cheminement non rationnel, sections inadaptées, dalles déposées et gaines apparentes constatées sur site). La laverie reçoit un lave-vaisselle à convoyeur à doigts Hobart FTNi 2 S-AN-R-DS5-FHP à pompe à chaleur (FHP).

- 3 grilles d'extraction en plafond raccordées sur un réseau de gaines commun issu de la salle à manger
- Faux-plafond à dalles 60×60 – certaines dalles déposées, gaines et réseaux techniques apparents (état constaté visite)
- Réseau existant jugé incohérent : cheminement et sections inadaptés à la configuration et aux besoins de la laverie
- Lave-vaisselle à convoyeur Hobart FTNi 2 S-AN-R-DS5-FHP : rejet d'air par pompe à chaleur FHP de 500 m³/h à env. 20 – 24 °C, buées condensées (ratio d'humidité négatif). Aucun raccordement à une extraction n'est requis sur la machine elle-même, mais une bonne ventilation du local reste nécessaire (norme VDI 2052 – fiche technique Hobart n°2).

i La pompe à chaleur FHP du lave-vaisselle condense l'essentiel des buées à la source et rejette un air à faible charge thermique et hygrométrique. L'extraction de la laverie a donc pour rôle principal d'assurer le renouvellement d'air et le confort du local (apport d'air à 17 °C par la machine), et non l'évacuation d'un fort débit de buées.

4.2 – Relevé aéraulique préalable laverie

⊖ Relevé aéraulique préalable OBLIGATOIRE avant toute modification du réseau laverie. La dépose et la reconfiguration ne peuvent débuter sans le rapport validé par le MOE.

- Mesure des débits effectifs sur le réseau existant et sur chacune des 3 grilles d'extraction
- Relevé du tracé, des sections et du matériau des gaines existantes entre la salle à manger et la laverie
- Identification du ventilateur / de la CTA assurant l'extraction de la laverie et vérification de sa capacité pour le schéma à 2 grilles
- Rapport de relevé à remettre au MOE avec proposition de tracé rationalisé et de schéma d'équilibrage à 2 grilles
- Fourniture et mise en place de l'échafaudage / moyen d'accès en hauteur nécessaire aux interventions en faux-plafond – inclus dans le présent lot

4.3 – Modification du réseau d'extraction existant

- Dépose des tronçons de gaine au tracé incohérent – évacuation en décharge agréée, tri sélectif des matériaux
- Reconfiguration du réseau selon le tracé rationalisé validé par le MOE – gaines neuves acier galvanisé, sections dimensionnées pour le débit d'extraction laverie retenu
- Conservation et raccordement cohérent sur le réseau issu de la salle à manger – sans dégradation des tronçons conservés
- Fourniture des accessoires : coudes, réductions, manchons, colliers, supports et fixations adaptés au faux-plafond
- Calorifuge / isolation des gaines en partie froide si nécessaire pour éviter toute condensation
- Coordination Lot 03 pour la dépose / repose du faux-plafond à dalles 60×60 et l'obturation des réservations après travaux

⚠ Le tracé définitif et les sections seront établis après le relevé aéraulique préalable. Plan de principe à soumettre au MOE avant exécution.

4.4 – Modification des points d'extraction

- Dépose de la grille d'extraction à supprimer (1 sur les 3 existantes) – position définie par Hobart / validée MOE
- Dépose du piquage et du tronçon de gaine desservant la grille supprimée
- Bouchonnage étanche de la prise sur gaine au droit de la grille supprimée – plaque acier ou tape adaptée, joint, contrôle d'étanchéité
- Remplacement de la dalle de faux-plafond au droit de la grille supprimée – coordination Lot 03
- Maintien et rééquilibrage des 2 grilles conservées aux positions Hobart – réglage des registres pour répartir le débit total sur 2 grilles
- Vérification que les 2 grilles conservées assurent un renouvellement d'air suffisant du local conformément à la norme VDI 2052

[À PRÉCISER — Position exacte des 2 grilles à conserver et de la grille à supprimer – à confirmer par Hobart sur plan d'implantation, et débit cible par grille – à définir après relevé aéraulique et validation MOE]

4.5 – Essais, équilibrage et réception

- Équilibrage du réseau modifié sur les 2 grilles conservées – mesure des débits après travaux
- Contrôle d'étanchéité des tronçons modifiés et des bouchonnages
- Vérification de l'ambiance de la laverie en fonctionnement du lave-vaisselle (température, hygrométrie, absence de condensation)
- PV de mesures et rapport d'équilibrage à remettre au MOE avant réception (OPR)

⚠ Travaux à coordonner avec l'installation du lave-vaisselle à convoyeur Hobart et avec la dépose / repose du faux-plafond (Lot 03).

TITRE V – CTA EXISTANTE ET RÉSEAU DE GAINES

5.1 – Réseau existant

i Après réalisation des travaux du présent lot : collecteur DN400 conservé, nouveau tronçon DN400 anti-condensation, 2 bouches DN315 et 2 bouches KM-FPC avec plénums 2×DN315 créées. Le tronçon de la hotte gauche est supprimé.

- Vérification de l'état général du réseau (étanchéité, corrosion, colmatage)
- Nettoyage intérieur si dépôt de graisses constaté avant mise en service

[À PRÉCISER — CTA existante : localisation, marque, modèle, débit, année, état – à relever lors de la visite]

- Vérification de la capacité de la CTA avec le nouveau schéma (hotte droite seule + tunnel de lavage)
- Équilibrage général après travaux – rapport à fournir au MOE

TITRE VI – ZONES FROIDES ET ALLOTISSEMENT PROVISOIRE

6.1 – Groupes froids

L'ensemble des travaux relatifs aux groupes froids est à la charge de la MOA, y compris les liaisons frigorifiques, les raccordements aérauliques et les condensats. Le présent lot n'a aucune prestation à ce titre.

6.2 – Allotissement provisoire – Salle du Conseil Z05

- 4 climatiseurs réversibles – Mono 230V 1 kW/unité – coordination Lot 10
- Liaisons frigorifiques, condensats et raccordements inclus

TITRE VII – SALLE À MANGER

7.1 – Ventilation existante – Adaptation

Le présent lot ne comprend aucune prestation de climatisation en salle à manger. Seuls les travaux d'adaptation de la ventilation existante sont dus, avec remplacement des bouches.

- Dépose des diffuseurs et bouches existants
- Fourniture et pose de nouvelles bouches de soufflage / reprise en remplacement des existantes
Référence : DAP 03 des ETS France AIR ou techniquement équivalent
Diffuseur circulaire à jet d'air horizontal et vertical en aluminium peint couleur blanche RAL 9003 MAT
Version sur dalles de faux plafond.
- Repositionnement et raccordement sur le nouveau faux-plafond (Lot 03)
- Équilibrage général après travaux – rapport à fournir au MOE

TITRE VIII – DÉSENFUMAGE

| [À PRÉCISER — Système désenfumage existant – à vérifier lors de la visite complémentaire]

- Vérification complète du système existant
- Mise en conformité ERP type U – 1re catégorie
- Raccordement à la centrale SSI SIEMENS – coordination Lot 10
- Essais de fonctionnement avec le Bureau de Contrôle – PV à remettre avant OPR

– Fin du CCTP Lot 08 –