

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° 09 – ELECTRICITE CFO-CFA / ECLAIRAGE

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 – Données site confirmées (MOA 28/05/2026)
- 1.3 – Documents de référence

TITRE II – TABLEAU DES ALIMENTATIONS PAR REPÈRE

TITRE III – DISTRIBUTION ÉLECTRIQUE

- 3.1 – TGBT et tableau divisionnaire cuisine
- 3.2 – Chambres froides et locaux réfrigérés (Z02)
- 3.3 – Autres locaux de production (Z02) et zone de distribution (Z06)
- 3.4 – Allotissement provisoire – Salle du Conseil (Z05)
- 3.5 – Hall de réception marchandises (Z01)
- 3.6 – Salle à manger (Z06)
- 3.7 – Mise à la terre

TITRE IV – DÉTECTION INCENDIE ET SSI

- 4.1 – Centrale SSI SIEMENS
- 4.2 – BAES

TITRE V – ÉCLAIRAGE

- 5.1 – Zones de production alimentaire
- 5.2 – Salle à manger Z06

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 distribution électrique CFO/CFA et l'éclairage. Il comprend l'ensemble des alimentations des équipements de cuisine, des équipements de la salle à manger et des équipements provisoires d'allotissement, conformément au bilan des fluides BE Cuisine SDR du 28/05/2026.

1.2 – Données site confirmées (MOA 28/05/2026)

- TGBT marque Schneider – situé au RDC bas de l'hôpital, même niveau que la cuisine
- TD cuisine existant – situé dans le bureau de la diététicienne
- Schéma unifilaire existant en version papier – **vérifier la concordance avec l'existant avant exécution**
- Centrale SSI marque SIEMENS – **compatibilité des nouvelles têtes à vérifier lors de la visite**
- BAES conformes – remplacés en 2025 – pas de remplacement nécessaire
- Alimentation groupes froids : à la charge du titulaire du marché MOA – le présent lot prévoit uniquement les attentes câbles (5m de câble libre au plafond)

1.3 – Documents de référence

- Bilan des fluides BE Cuisine – Space Design Restauration – 28/05/2026
- Plan B.1 – Plan Projet Général Électricité (Atelier Artefakt – Mai 2026 – Indice 04)
- Plan AVP SDR – État projeté – 02/02/2026
- NF C 15-100 – Installations électriques BT
- UTE C 15-106 – Locaux à risques de corrosion
- NF S 61-910 à 61-940 – Systèmes de sécurité incendie

i L'électricien vérifiera toutes les puissances électriques et les tensions sur les matériels existants récupérés avant mise en œuvre. Le bilan des fluides SDR n'est pas un document d'exécution.

TITRE II – TABLEAU DES ALIMENTATIONS PAR REPÈRE (BILAN FLUIDES SDR 28/05/2026)

⚠ RÉSEAU GAZ EN SERVICE en zone cuisson – l'électricien vérifiera la compatibilité des chemins de câbles et des tableaux avec la présence du gaz.

Rep.	Zone	Équipement	Tension	Puissance	Attente câble	Note
LG02	Légumerie	Épluche-légumes (récup.)	Mono 230V	~0,75 kW	PC à 1,15m sol	Puissance à vérifier sur matériel existant
LG04	Légumerie	Essoreuse (récup.)	Mono 230V	~0,55 kW	PC à 1,15m sol	Puissance à vérifier sur matériel existant
—	Légumerie	Éclairage (plafond)	Mono 230V	0,5 kW	5m câble libre plafond	
—	Légumerie	Régulation CF (plafond)	Mono 230V	1 kW	5m câble libre plafond	
DB08	Déboitage	Ouvre-boîtes électrique	Mono 230V	1 kW	PC à 1,15m sol	
PF03	Prépa. froides	Coupe-légumes (récup.)	Mono 230V	1 kW	PC à 1,15m sol	Puissance à vérifier
PF05	Prépa. froides	Thermoscelleuse (récup.)	Mono 230V	1 kW	PC à 1,15m sol	Tension et puissance à vérifier
PF06	Prépa. froides	PC monophasé usage courant ×2	Mono 230V	1 kW ×2	PC à 1,15m sol	
PF06	Prépa. froides	PC triphasé usage courant ×1	Tri 400V+T+N	1 kW	PC à 1,15m sol	
PF07	Prépa. froides	PC monophasé usage courant ×1	Mono 230V	1 kW	PC à 1,15m sol	
PF10	Prépa. froides	Blixer (récup.)	Mono 230V	à vérifier	PC à 1,15m sol	Tension et puissance à vérifier
PF12	Prépa. froides	Trancheur à viandes (récup.)	Mono 230V	à vérifier	PC à 1,15m sol	Tension et puissance à vérifier
GF MOA	Toutes CF	Groupe froid + éclairage CF	Mono 230V	2–3 kW + 0,5 kW	5m câble libre plafond	À la charge MOA – présent lot prévoit les attentes câbles
—	Salle Conseil Z05	4 climatiseurs provisoires	Mono 230V	1 kW ×4	PC à 1,15m sol	Coordination Lot 09
—	Salle Conseil Z05	Tapis convoyeur allotissement	Mono 230V	1,5 kW	3m câble libre au sol	Puissance et tension à vérifier sur existant
02	Self	Vitrine réfrigérée	Mono 230V	2 kW	3m câble libre sol	Bac réévaporation eaux dégivrage
03	Self	Armoire satellite réfrigérée	Mono 230V	0,75 kW	PC à 1,15m sol	
05	Self	Plaque maintien T° ×2	Mono 230V	3 kW (1,5×2)	PC à 1,15m sol	
06	Self	Vitrocéramique 6GN	Mono 230V	5,5 kW	3m câble libre sol	
07	Self	Armoire satellite chauffante	Mono 230V	2 kW	PC à 1,15m sol	
08	Self	Chariot assiettes chauffant	Mono 230V	1,8 kW	PC à 1,15m sol	

09	Self	Vitrine réfrigérée	Mono 230V	2 kW	3m câble libre sol	Bac réévaporation
10	Self	Caisse automatique + RJ45	Mono 230V	0,5 kW	3m câble libre sol	RJ45 inclus
11	Self	Grillade lisse électrique	Tri 400V+T+N	5,4 kW	3m câble libre sol	
11	Self	Grillade nervurée électrique	Tri 400V+T+N	5,4 kW	3m câble libre sol	
11	Self	Friteuse 1 bac 10L	Tri 400V+T+N	9 kW	3m câble libre sol	
11	Self	Bac salage lampe infrarouge	Mono 230V	1,5 kW	3m câble libre sol	Débit extraction 3 000 m3/h – coordination Lot 09
11	Self	Soubassement réfrigéré	Mono 230V	0,2 kW	3m câble libre sol	
11	Self	Hotte existante ×2	—	—	—	
12	Self	Salad'bar dessert'bar réfrig.	Mono 230V	2 kW	3m câble libre sol	Bac réévaporation
14	Self	Fontaine eau gazeuse (exist.)	Mono 230V	1,5 kW	PC à 1,15m sol	Plomberie exist. à vérifier – raccordement ou nouveau
17	Self	Machine à café (location)	Mono 230V	2 kW	PC à 1,15m sol	Puissance kW à confirmer par locataire
18	Self	Micro-ondes ×2 (existants)	Mono 230V	3 kW (1,5×2)	PC à 1,15m sol	
—	Self	Lumières suspensions Unfold ×6	Mono 230V	1,2 kW (0,2×6)	3m câble libre plafond	
10+RJ	Self	PC usage courant + RJ45	À déterminer	—	Selon lot mobilier	À déterminer suivant lot mobilier et lot agencement

| Fond bleu = équipement Tri 400V – circuit dédié avec protection adaptée

| Fond orange = puissance à vérifier sur matériel existant avant mise en œuvre

TITRE III – DISTRIBUTION ÉLECTRIQUE

⚠ L'obligation de résultats fixée à l'entreprise adjudicataire du présent lot sera d'obtenir un quitus sans réserve du bureau de contrôle des travaux de mise en conformité des installations électriques après les travaux objet du présent marché (hors travaux d'électricité non réalisés par le présent lot).

3.1 – TGBT et tableau divisionnaire cuisine

- TGBT Schneider – RDC bas de l'hôpital – même niveau que la cuisine – à raccorder
- TD cuisine existant (bureau diététicienne) – vérification de sa capacité à absorber les nouveaux circuits – remplacement ou extension si nécessaire
- Schéma unifilaire existant en papier – à numériser et mettre à jour – plan d'exécution à soumettre au MOE avant travaux
- Tous les circuits en zones alimentaires : chemins de câbles inox 304L ou PVC alimentaire – IP55 minimum
- Réalisation d'alimentations neuves ou adaptation de lignes existantes cheminant dans le plénum des faux-plafonds ou dans les ensembles menuisés (percements et rainurages à la charge du lot) y compris boîtes de dérivation fixées sur les goulottes.

3.2 – Chambres froides et locaux réfrigérés (Z02) :

- Alimentations neuves et protections ou adaptation de lignes existantes à prévoir suivant tableau TITRE II – TABLEAU DES ALIMENTATIONS PAR REPÈRE (BILAN FLUIDES SDR 28/05/2026)

3.3 – Autres locaux de production (Z02) et zone de distribution (Z06) :

- Réaménagement des alimentations électriques existantes selon implantation et bilan de puissance du lot « équipements de cuisine »

3.4 – Allotissement provisoire – Salle du Conseil (Z05)

- 4 circuits Mono 230V – PC à 1,15m du sol fini – pour climatiseurs (coordination Lot 09)
- 1 circuit Mono 230V 1,5kW – 3m câble libre au sol – pour tapis convoyeur
- Remise en état et suppression des alimentations provisoires en fin de phase allotissement

3.5 – Hall de réception marchandises (Z01)

- Alimentation rideau métallique extérieur : Mono 230V 0,75 kW – câble en attente à 2,50m du sol
- Alimentation porte souple à enroulement rapide : 400V Tri , protection 10A

3.6 – Salle à manger (Z06)

- Alimentation fontaine eau gazeuse : Mono 230V 1,5kW – PC à 1,15m sol fini
- Alimentation machine à café : Mono 230V 2kW – PC à 1,15m sol fini (puissance à confirmer par locataire)
- Alimentation micro-ondes ×2 : Mono 230V 1,5kW chacun – PC à 1,15m sol fini
- Alimentation rétroprojecteur : 2 prises 230V
- RJ45 : 1 prise sur caisse automatique (repère 10) + PC usage courant selon lot mobilier

3.7 – Mise à la terre

- Mise à la terre des caniveaux de sols neufs et réimplantés

TITRE IV – DÉTECTION INCENDIE ET SSI

4.1 – Centrale SSI SIEMENS

- Vérification compatibilité têtes de détection – centrale SIEMENS – avant commande
 - Têtes de détection manquantes en cuisine (confirmées sur plan B.1) – type thermique en zone cuisson gaz, optique en zones annexes
 - Têtes de détection salle à manger – à implanter selon réglementation ERP type U 1ère catégorie
 - Têtes existantes à déposer/reposer au couloir – coordination Lot 01 (plan A.3.1)
- **⚠ Le titulaire du lot se rapprochera du mainteneur SIEMENS pour coordination des interventions et identification des limites de prestation**

4.2 – BAES

- Vérification du câblage des BAES existants dans les zones rénovées
- Repositionnement si nécessaire après travaux de faux-plafond (Lot 03)

TITRE V – ÉCLAIRAGE

5.1 – Zones de production alimentaire

Après dépose préalable des luminaires existants, fourniture, pos et raccordement de :

- Luminaires étanches IP65 – zones Z02 et Z03 – LED, IRC ≥ 80, 4000K

Référence : THE PANEL 600X600 36W 4K C/AL IP65 de chez NOVALUX ou techniquement équivalent

Optique: OPALE

Couleur: BLANC

Variation: NON

Dimensions: 595mm x 595mm x 11mm

Poids: 2.8kg

Puissance réelle luminaire: 40W

Flux lumineux luminaire: 4137lm

IP: 65

Classe d'isolation: II

Tension d'alimentation: 220-240V 50/60Hz

IK: IK09

SELV: Si

- Luminaires étanches IP69K obligatoire en zone plonge et laverie chariots

Référence : LITED 48W IP69 de chez TUBI INDUSTRIES ou techniquement équivalent

Finition extérieure Blanc RAL9003

Flux lumineux luminaire: 7680lm

Puissance réelle luminaire: 48W

Température de couleur : 4000K

Orientable : NON

Forme : Rond (réglette)

Dimensions: D70x1598mm

Poids Net 0,205 Kg

Durée de vie théorique de la LED 100.000H

Matériaux Aluminuim Inox316

Classe d'isolation: II

Tension d'alimentation: 220/240V AC

Certification CE / ROHS / EMC

IP: 69K

IK: 10

- ⚠ **Eclairage minimum 500 lux en zones de préparation, laverie et lavage chariots**

5.2 – Salle à manger Z06

Après dépose préalable des luminaires existants, fourniture, pos et raccordement de :

- **6 luminaires suspensions UNFOLD – Mono 230V 0,2kW/unité** – câblage avant pose FP (Lot 03)

Référence: Suspension Unfold LED 1x60W éco E27

Couleur Noir

Matériau plastique

Dimensions : Ø 32,5 x H 29,5 cm

Finition : caoutchouc

- **Plafonniers LED en remplacement des existants – encastrés 60×60 cm**

Référence : Dalle led 60cm x 60cm ; 36W ; blanc chaud Gamme VISION-EL de chez MIIDEX ou techniquement équivalent.

Tension d'emploi : 230V

Puissance : 36W

Flux lumineux : 3780 lm

Température d'éclairage : 3000K (blanc chaud)

Durée de vie : 50.000h

Protection : IP20 / IK06

Angle d'ouverture : 120°

IRC : .Plus de 80

Classe II

Dimensions : 595x595x15

Forme : Carré

Composition : Polycarbonate et aluminium

- **18 luminaires suspensions ARIZONA grand format – Mono 230V 0,2kW/unité** – câblage avant pose FP (Lot 03)

Référence: Suspension ARIZONA de chez Good & Mojo LED 1x60W éco E27

Caractéristiques

Matériaux : rotin

Finitions : naturel

Sources : E27 60W max

Poids : 2.25 Kg

Dimensions

Taille L : Diam. 70 x H 34 cm

- 20 luminaires suspensions ARIZONA petit format – Mono 230V 0,2kW/unité – câblage avant pose FP (Lot 03)

Référence: Suspension ARIZONA de chez Good & Mojo LED 1x60W éco E27

Caractéristiques

Matériaux : rotin

Finitions : naturel

Sources : E27 60W max

Poids : 2.25 Kg

Dimensions

Taille L : Diam. 50 x H 23 cm

- 12 luminaires suspensions E27 MUUTO (coloris au choix de l'architecte) – Mono 230V 0,2kW/unité – câblage avant pose FP (Lot 03)

Référence: Suspension E27 de chez MUUTO LED 1x2W éco E27

Caractéristiques

Matériaux : Silicone, Caoutchouc

Coloris : Au choix de l'architecte dans la gamme du fabricant

Ampoule LED incluse 2w

Rosace blanche incluse

Dimensions

Ampoule : Diam.12.5 cm

Cordon : L 400 cm

Rosace : H 5,6 x Diam.9 cm

- ⚠ Il ne sera pas prévu de modification des commandes d'éclairage
- ⚠ Tous les luminaires en faux plafond démontable devront être chaînés à des éléments stables de la construction

– Fin du CCTP Lot 09 –