

MATÉRIELS DE RESTAURATION COLLECTIVE - BÂTIMENT 0015						
TRANCHE FERME						
N°	REF C.C.T.P.	DESIGNATION DES OUVRAGES	Unité	Quantité	Prix unitaire	MONTANT H.T.EN €
I: PRESCRIPTIONS GENERALES						
1	I	Ensemble des plans de récolement en application de la notice Géovisu - Gesplan - Etudes et plans d'exécution				
III: DESCRIPTIONS DES EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS						
2	III	Lave-mains monobloc électronique				
3	III	Gel de lavage des mains				
4	III	Lave-mains EC/EF avec vide seau				
5	III	Distributeur de savon en inox				
6	III	Centrale de nettoyage avec enrouleur				
7	III	Sèche-mains électrique				
8	III	Chariot collecteur des déchets				
9	III	Armoire haute à portes battantes				
10	III	Armoire haute à porte battante				
11	III	Armoire à balais, à portes battantes				
12	III	Rayonnage à clayettes pleines en polypropylène 4 niveaux				
13	III	Echelle inox GN 2/1 à 20 niveaux				
14	III	Table de travail roulante en inox				
15	III	Table de découpe inox adossée mixte				
16	III	Planche à découper en chêne				
17	III	Table de déboîlage inox				
18	III	Plonge rayonnée avec cache cuve				
19	III	Poste de plonge				
20	III	Douchette mélangeuse à fixer sur plonge				
21	III	Cuvier mobile inox				
22	III	Etagère murale pleine sur consoles				
23	III	Armoire inox neutre à ingrédients				
24	III	Désinsectiseur à lampe – électrocution				
25	III	Ouvre-boîtes électrique de moyenne capacité				
26	III	Mixeur plongeant				
27	III	Armoire de désinfection à couteaux				
28	III	Balance électronique professionnelle – 10 kg				
29	III	Balance à plate-forme avec trépied – 200 kg				
30	III	Batteur-mélangeur 10 litres				

31	III	Batteur-mélangeur 20 litres				
32	III	Coupe-légumes				
33	III	Cutter-mélangeur 5,5 litres				
34	III	Trancheuse à viande				
35	III	Laminoin à pâtes				
36	III	Essoreuse à légumes 10 kg				
37	III	Eplucheuse à pommes de terre 25 kg				
38	III	Cuiseur à pâtes sur placard GN 1/1 avec porte				
39	III	Meuble neutre avec plan de travail inox				
40	III	Friteuse électrique 15 litres sur placard avec porte				
41	III	Bac de salage électrique sur placard fermé				
42	III	Sauteuse électrique basculante				
43	III	Plaque de cuisson vitrocéramique radiante sur placard avec porte				
44	III	Placard pour plaque de cuisson vitrocéramique radiante				
45	III	Four de cuisson électrique équipé d'une hotte				
46	III	Support pour four électrique				
47	III	Crédences en inox				
48	III	Tour pâtissier statique				
49	III	Vaisselle inox pour entreposage des matériels				
50	III	Potence inox pour vaisselier				
51	III	Meuble haut sur potence de vaisselier				
52	III	Panneau à crochet à fixer sur vaisselier				
53	III	Marbre à pâtissier				
54	III	Four à micro-ondes				
55	III	Four combiné électrique pour pâtisseries avec étuve de fermentation				
56	III	Congélateur conservateur à crèmes glacées				
57	III	Armoire froide positive à glissières embouties				
58	III	Armoire froide négative à glissières embouties				
59	III	Armoire froide positive à glissières embouties				
60	III	Cellule de refroidissement rapide				
61	III	Chariot container à linge sale				
62	III	Chariot 15 casiers avec penderie pour distribution du linge propre				
63	III	Chariot à assiettes				
64	III	Chariot à assiettes avec ramasse-couverts				
65	III	Etagère pour casiers à batterie				

66	III	Porte-casiers				

IV: DESCRIPTIONS DES MATERIELS DU LOCAL PLONGE						
67	IV	Machine à laver à avancement de casiers				
68	IV	Meuble de débarrassage avec portes				
69	IV	Table à glissement				
70	IV	Table d'entrée avec cuve entièrement équipée				
71	IV	Table de sortie				
72	IV	Etagère murale				
73	IV	Machine à laver les ustensiles				
74	IV	Chariot de stockage et d'égouttage				
75	IV	Chariot à niveau constant pour plateaux				
76	IV	Chariot à niveau constant pour verres				
77	IV	Guichet de réception à alvéoles				
78	IV	Conduit vertical servant à l'évacuation des déchets organiques				
79						
80	V	Panneaux de la façade colorée				
81	V	Meuble distributeur sur pied, de pain / couverts / verres				
82	V	Rampe				
83	V	Plinthe décorative type frontale				
84	V	Meuble réfrigéré avec vitrine à 3 niveaux avec plaque froide et rideau de nuit pour hors d'œuvre				
85	V	Meuble bain-marie à eau				
86	V	Meuble réfrigéré avec vitrine à 3 niveaux avec plaque froide et rideau de nuit pour desserts				
87	V	Meuble caisse				
88	V	Meuble neutre sans porte				
89	V	Chariot de service multi-usages				
90	V	Chariot cafétéria				
VI: DESCRIPTIONS DES EQUIPEMENTS DE TRAITEMENT D'AIR						
Local 023						
91	VI	Hotte à rideau inductif et diffusion basse vitesse pour la zone appareils de cuisson				
92	VI	Lampes UV				
93	VI	Arrêt de proximité				
94	VI	Armoire de contrôle et de commande de la hotte à rideau inductif de la zone des appareils de cuisson				
95	VI	Triple dispositif de sécurité				
96	VI	Système d'extinction automatique de feux de friteuse pour la hotte à rideau inductif de la zone des appareils de cuisson				
97	VI	Hotte pour fours				

98	VI	Caisson d'extraction d'air				
99	VI	Caisson d'introduction d'air				
100	VI	Caisson porte filtre				
101	VI	Registre circulaire motorisés bi-débits				
102	VI	Registres d'équilibrage à guillotine				
103	VI	Conduits				
104	VI	Bouches de soufflage				
105	VI	Clapets coupe-feu				
106	VI	Electricité				
Local 024						
107	VI	Hotte pour machine à laver les ustensiles				
108	VI	Caisson d'introduction d'air				
109	VI	Caisson porte filtre				
110	VI	Registres d'équilibrage à guillotine				
111	VI	Conduits				
112	VI	Bouches de soufflage				

VII: REALISATION COMPLETE DES CHAMBRES FROIDES - LOCAUX REFRIGERES - LOCAUX NON-REFRIGERES						
FROID ALIMENTAIRE - DONNEES GENERALES						
113	VII - U	Réservations et percements				
114	VII - U	Supports				
115	VII - U	Réseaux frigorifiques				
116	VII - U	Repérage des canalisations frigorifiques				
117	VII - U	Evacuation des condensats				
PRODUCTION DES CHAMBRES FROIDES NEGATIVES 017 ET 018						
118	VII - V	Groupes frigorifiques de condensation des chambres froides négatives				
119	VII - V	Evaporateurs des chambres froides négatives				
120	VII - V	Alarmes personnes enfermées des chambres froides négatives				
PRODUCTION DES CHAMBRES FROIDES POSITIVES 008 E 009						
121	VII - W	Groupes frigorifiques de condensation des chambres froides positives				
122	VII - W	Evaporateurs des chambres froides positives				
123	VII - W	Alarmes personnes enfermées des chambres froides positives				
PRODUCTION DES LOCAUX REFRIGERES 007, 019, 020, 021 ET 022						
124	VII - X	Groupes frigorifiques de condensation pour l'ensemble des locaux				
125	VII - X	Evaporateurs du local réfrigéré 007 "Pâtisserie"				
126	VII - X	Evaporateurs du local réfrigéré 019 "Stockage sorties du jour"				
127	VII - X	Evaporateurs du local réfrigéré 020 "Légumerie - Déboitage"				
128	VII - X	Evaporateurs du local réfrigéré 021 "Stockage entamés du jour"				
129	VII - X	Evaporateurs du local réfrigéré 022 "Préparation froide"				
130	VII - Y	Système d'enregistrement des températures des chambres froides positives (008 et 009) et négatives (017 et 018)				
131	VII - Z	Contrôles – Essais – Mise en service				
132	VII - Z	Formation des utilisateurs				
133	AA	Définition des travaux pour les locaux réfrigérés « Stockage sorties du jour » et « Stockage entamés du jour »				
134	BB	Définition des travaux pour les chambres froides positives 008 et 009				
135	CC	Définition des travaux pour les chambres froides négatives des locaux 017 et 018				
136	DD	Définition des travaux pour les locaux « Pâtisserie » (007), « Légumerie et déboitage » (020) et « Préparation froide » (022)				
137	EE	Définition des travaux pour les locaux 025 « Batterie propre » et 026 « Vaisselle propre »				
138	FF	Définition des travaux pour les locaux 002 « Sanitaire Hommes » et 003 « Sanitaire Femmes »				
139	GG	Définition des travaux pour le local « C2R » inclus dans le local 023 « Préparation chaude »				
140	HH	Définition des travaux pour le local 006 – RDC « Stockage des déchets alimentaires »				
141	II	Définition des travaux pour la protection mécanique des panneaux isothermes				

142	JJ	Définition des travaux pour la mise en place de plinthes en PEHD				
143	KK	Définition des travaux pour la mise en place de goulotte en PVC comme protection des liaisons frigorifiques				
144	LL	Définition des travaux pour les locaux avec portes va-et-vient simple battant semi-isothermes PVT				
145	MM	Définition des travaux pour les locaux avec portes va-et-vient simple battant PVV				
146	NN	Définition des travaux pour les locaux avec porte simple action, simple battant coupe-feu P1VCF				
147	OO	Définition des travaux pour les locaux avec porte double battant coupe-feu PDCF				
148	PP	Définition des travaux pour le local avec porte double battant semi-isotherme PLP				
149	QQ	Définition des travaux pour les locaux avec porte isotherme pivotante pour chambre froide positive [PCF+]				
150	RR	Définition des travaux pour les locaux avec porte isotherme pivotante pour chambre froide négative [PCF-]				
151	SS	Définition des travaux pour l'éclairage des chambres froides positives (008 et 009) et négatives (017 et 018)				
152	TT	Définition des travaux pour l'éclairage des locaux réfrigérés				
153	UU	Définition des travaux pour le local « Stockage des déchets réfrigérés »				
154	VV	Définition des travaux pour le local 010 « Stockage secs »				
155	WW	Définition des travaux pour le local 001 « Bureau »				
VIII : TRAVAUX ANNEXES						
156	XX	Définition des travaux pour les locaux 002 et 003 « Vestiaires Hommes et Femmes »				
157	YY	Définition des travaux de fourniture au lot « Revêtements / Carrelages – Faïences »				
X: TRAVAUX D'AMENAGEMENT DE LA ZONE BAR						
DESCRIPTIONS DES EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS						
158	CCC	Lave-mains EC/EF avec vide seau				
159	CCC	Gel de lavage des mains				
160	CCC	Distributeur de savon en inox				
161	CCC	Table de travail en inox				
162	CCC	Désinsectiseur à lampe - électrocution				
163	CCC	Rayonnages à clayettes pleines en polypropylène 4 niveaux				
164	CCC	Machine à glaçons sous plan				
165	CCC	Congélateur conservateur à crèmes glacées				
166	CCC	Armoire vitrée à boissons 1 porte				
DESCRIPTIONS DES TRAVAUX DE FOURNITURE ET POSE DES MEUBLES ET COMPOSANTS DU BAR						
167	DDD	Arrière bar réfrigérée positive avec portes pleines				
168	DDD	Etagères en verre trempé surmontant le meuble ARRIERE du bar				
169	DDD	Comptoir du bar				
170	DDD	Plan de travail en résine de synthèse avec évier inox 2 bacs et dossier intégré				

171	DDD	Meuble sous le plan de travail en résine de synthèse avec évier inox 2 bacs et dossier intégré				
172	DDD	Douchette mélangeuse à fixer sur le plan de travail en résine de synthèse				
173	DDD	Chariot collecteur des déchets				
174	DDD	Table de travail roulante en inox				
DESCRIPTIONS DES MEUBLES ET ACCESSOIRES ANNEXES DU BAR						
175	EEE	Vaisselle du bar				
176	EEE	Chaises hautes de bar				
177	EEE	Distributeur de boîtes alimentaires du bar				
DESCRIPTIONS DU SYSTÈME DE FERMETURE DE LA DEVANTURE DU BAR						
178	FFF	Système de fermeture de la devanture du bar				
X: TRAVAUX D'AMENAGEMENT DE LA ZONE RESTAURANT						
DESCRIPTIONS DES EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS						
179	HHH	Lave-main monobloc électronique				
180	HHH	Gel de lavage des mains				
181	CCC	Distributeur de savon en inox				
182	HHH	Machine à laver la vaisselle et les verres				
183	HHH	Armoire froide positive à glissières embouties				
184	HHH	Chariot étuve de remise en température				
185	HHH	Comptoir type « bar » du restaurant				
186	HHH	Plan de travail en résine de synthèse avec évier inox 2 bacs et dossier intégré				
187	HHH	Meuble sous le plan de travail en résine de synthèse avec évier inox 2 bacs et dossier intégré				
188	HHH	Douchette mélangeuse à fixer sur le plan de travail en résine de synthèse				
189	HHH	Désinsectiseur à lampe - électrocution				
190	HHH	Rayonnages à clayettes pleines en polypropylène 4 niveaux				
191	HHH	Chariot collecteur des déchets				
192	HHH	Table de travail roulante en inox				
DESCRIPTIONS DU SYSTÈME DE FERMETURE DE LA DEVANTURE DU RESTAURANT						
193	III	Système de fermeture de la devanture du restaurant				
XI: TRAVAUX D'AMENAGEMENT DE LA ZONE TERRASSE						
194	JJJ	Baby-foot d'extérieur				
195	JJJ	Billard américain d'extérieur				

TOTAL H.T.

T.V.A. 20,00 %				
TOTAL T.T.C.				

A....., le

(mention manuscrite "lu et appro

L'entrepreneur

(cachet et signature)