

MATÉRIELS DE RESTAURATION COLLECTIVE - BÂTIMENT 0015			
TRANCHE FERME			
N°	REF C.C.T.P.	DESIGNATION DES OUVRAGES	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 déboîtage 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 - Déboîtage"	
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 déboîtage » (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 PVVT	
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	Désinsecteur 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 approuvé")

L'entrepreneur

(cachet et signature)