3 PRESCRIPTION PARTICULIERES

DESCRIPTION PROJET

3.1	**DEPOSE** ***Localisation*** *Espace traiteur*	10,00	U		
3.2	**MATERIELS**				
3.2.1	Armoire réfrigérée positive ***Localisation*** *Espace traiteur*	1,00	U		
3.2.2	Armoire de travail avec dosseret ***Localisation*** *Espace traiteur*	2,00	U		
3.2.3	Placards hauts ***Localisation*** *Espace traiteur*	2,00	U		
3.2.4	Table de travail avec dosseret				
	Dimensions : 1.60 m x 0.60 m	1,00	U		
	Dimensions : 1.00 m x 0.60 m	2,00	U		
	Dimensions : 0.70 m x 0.90 m ***Localisation*** *Espace traiteur*	1,00	U		
3.2.5	Etagères inox				
	Dimensions : 1.60 m x 0.30 m	1,00	U		
	Dimensions : 0.60 m x 0.60 m ***Localisation*** *Espace traiteur*	2,00	U		
3.2.6	Poubelle à compartiment ***Localisation*** *Espace traiteur*	1,00	U		
3.2	**POSE** ***Localisation*** *Espace traiteur*	1,00	Ens		

PRESCRIPTIONS PARTICULIERES	
Total H.T. :	
Total T.V.A.(20,00 %) :	
Total T.T.C. :	

RECAPITULATIF
CUISINE PROFESSIONNELLE

RECAPITULATIF DES CHAPITRES

2 - PRESTATIONS PARTICULIERES _____

Total du lot 'Cuisine Professionelle'	
Total H.T. :	
Total T.V.A. (20,00 %) :	
Total T.T.C. :	

Soit en toutes lettres TTC : _____

_____

Fait à _____

le _____

Bon pour accord, signature, Maître d'ouvrage	Signature et cachet de l'Entrepreneur