ANNEXE 1 _ L'ATTRI 1 DPGF – Décomposition du prix global et forfaitaire

MAPATVX032026MESS45 LOT 2 – CVC / Plomberie

N° LIGNE	OFFRES – TRAVAUX	MONTANT (€ HT)	Taux de TVA à appliquer
1	Installation de chantier et sujétions de site en exploitation		
2	Études d'exécution, notes de calcul (bilan frigorifique, bilan thermique), plans de récolement et DOE		
3	Dépose des tuyauteries EF/ECS/eau chaude cuisine, robinetteries et raccords zone cuisine		
4	Dépose des canalisations d'évacuation concernées par la reconfiguration		
5	Consignation des réseaux : coupure EF générale/sectorielle, vidange, neutralisation ballon ECS		
6	Dépose des équipements sanitaires des vestiaires zone cuisine et des sanitaires salle Chambord		
7	Tri, conditionnement et évacuation des matériaux déposés en filières agréées		
8	Raccordement alimentation EF vestiaires sous-sol sur réseau existant (cuivre/multicouche certifié, calorifugé)		
9	Vérification et raccordement sur évacuations existantes (culottes/manchons de réduction, pentes ≥1,5%)		
10	Coordination lot 1 : raccordement électrique des équipements (groupes froid, PAC, caisson VMC) sur attentes		
11	Attentes hydrauliques équipements de cuisine (EF+ECS+évacuation, robinets d'arrêt 1/4 tour laiton chromé) avec essais sous pression		
12	Création évacuation PVC NF Ø40 — lavabos/vasques vestiaires sous-sol		
13	Création évacuation PVC NF Ø50 — douches vestiaires sous-sol		
14	Création évacuation PVC NF Ø100 — WC vestiaires sous-sol		
15	Raccordement des évacuations vestiaires sur pompe de relevage existante, investigation des emplacements		
16	Groupe frigorifique + évaporateur ventilé chambre froide négative (-18/-20°C), dégivrage électrique, cordon chauffant condensats		
17	Régulation électronique, thermostat, alarme température haute, report de défaut — chambre négative		
18	Groupe frigorifique + évaporateur ventilé chambre froide positive (0/+3°C)		
19	Régulation, thermostat, alarme de température et report de défaut — chambres positives		
20	Groupe frigorifique + évaporateur ventilé — local déchets réfrigéré		
21	Régulation et alarme de température — local déchets réfrigéré		
22	Liaisons frigorifiques cuivre calorifugées, mise sous vide et charge en fluide frigorigène conforme F-Gas (hors CO2)		
23	Évacuation des condensats vers réseau EU avec garde d'eau — chambres froides		
24	Raccordements électriques sur attentes du lot 1 et coffrets de régulation des meubles froids		
25	Rafraîchissement de la zone préparation froide		
26	Déplacement de 2 unités intérieurs		
27	Unité extérieure réversible PAC air/air ≈15 kW, façade Ouest		
28	Dalle béton support désolidarisée avec plots anti-vibratiles — unité extérieure		
29	Protection des liaisons et accessibilité pour maintenance		
30	Unité intérieure gainable suspendue en faux plafond, accès maintenance		
31	Réseau de gaines de soufflage/reprise calorifugées, plénums, registres d'équilibrage		
32	Diffuseurs/grilles plafonniers 600x600		
33	Évacuation des condensats PAC raccordée au réseau EU avec garde d'eau		
34	Régulation PAC : télécommande et programmation hebdomadaire (consignes/plages horaires)		
35	Caisson de ventilation simple flux 500 m³/h, en faux plafond à la verticale du placard technique		
36	Réseau de gaines d'extraction, isolation acoustique et supportage adapté (≤35 dB(A))		
37	Bouches d'extraction (répartition des débits selon plan)		
38	Régulation à débit variable sur sonde CO2, réduction mini 30% du débit nominal		
39	Rejet d'air en façade Ouest, grille pare-intempéries		
40	Tourelle d'extraction toiture 600 m³/h (four extension), type centrifuge, moteur déporté, plots anti-vibratiles, interrupteur de proximité		
41	Réseau de gaines d'extraction calorifugé entre captation four et tourelle, avec supportage		
42	Bouche/hotte de captation au droit du four et clapet coupe-feu de traversée le cas échéant		
43	Régulation/commande de la tourelle et raccordement électrique sur attentes du lot 1		
44	Gaine d'extraction avec habillage de protection inox le long de la paroi, interrupteur de sélection de vitesse		
45	Piquage et raccordement sur la ventilation existante — zone cuisine		
46	Piquage et raccordement sur la ventilation existante — vestiaires		
47	WC suspendu PMR (cuvette hauteur PMR, bâti-support, plaque de commande, abattant, barre de relevage)		
48	Douche PMR (receveur extra-plat antidérapant, siège rabattable, barres d'appui, robinetterie thermostatique, pare-douche)		
49	Lavabo PMR (vasque, robinetterie temporisée/mitigeur, siphon déporté, miroir inclinable)		
50	Accessoires PMR complémentaires (barres d'appui, patères, distributeurs)		
51	Distribution EF/ECS jusqu'aux appareils, robinets d'arrêt, protection anti-pollution NF EN 1717, calorifugeage		
52	Évacuations EU/EV des appareils vestiaires jusqu'aux points de raccordement		
53	Évier cuisine professionnel extension (cuve inox, robinet EF, bonde et siphon)		
54	Alimentation EF évier extension, robinet d'arrêt, protection anti-pollution NF EN 1717		
55	Évacuation EU évier extension, siphon et garde d'eau		
56	Mise en attente alimentation/évacuation au droit du comptoir, coordination lot 3		
57	Ballon ECS plat 120 L, chauffe électrique (résistance, thermostat, groupe de sécurité taré)		
58	Supportage du ballon adapté au format plat		
59	Groupe de sécurité hydraulique taré, siphon et raccordement de l'évacuation au réseau EU		
60	Raccordements EF/ECS, robinets d'arrêt, clapet anti-retour, protection anti-pollution NF EN 1717		
61	Calorifugeage des réseaux ECS depuis le ballon jusqu'aux appareils		
62	Raccordement électrique du ballon sur attente fournie par le lot 1		
63	Raccordement des évacuations sanitaires par piquage sur les évacuations existantes		
64	Réseau de bouclage multicouche y compris raccordement à la production existante.		
65	Circulateur de boucle, compris raccordement électrique.		
66	Equipement (vannes d'isolements, thermomètres, pruges, …)		
67	Attentes d'eau pour la cuisine, selon spécifications du lot 7		
68	Raccordement des eaux usées et eaux vannes du cercle mixte sur les réseaux existants à proximité		
69	Raccordement des eaux usées et eaux vannes de la véranda sur les réseaux existants à proximité		
70	Fourniture et pose de siphons de sol inox à platine, grille antidérapante amovible, panier de récupération, garde d'eau, selon plan lot 7		
71	Siphon de sol supplémentaire entre les deux vestiaires du R-1 (emplacement à déterminer par l'entrepreneur)		
72	Raccordement de chaque siphon aux évacuations EU/EV Ø40 minimum, pentes conformes DTU 60.11		
73	Coordination avec le lot revêtement de sol/étanchéité (calage niveaux, arase, raccordement étanche à la chape)		
	TOTAL HT (TVA 5.5%)	**0,00**	
	TOTAL HT (TVA 10%)	**0,00**	
	TOTAL HT (TVA 20%)	**0,00**	
	TVA 5.5%	**0,00**	
	TVA 10%	**0,00**	
	TVA 20%	**0,00**	
	TOTAL TTC	**0,00**	