D.P.G.F

Lot 6 : Equipements de cuisine



Mise en conformité de la cuisine et remplacement des Chambres Froides au CMPR Le HOHBERG à Sarreguemines

---

***Maître d'ouvrage* : UGECAM NORD EST**

---

ingénierie de restauration ecohal
CINOV RESTAURATION CONCEPTEURS
RESTO FRANCE EXPERTS

227 rue de la Place d'Armes 54200
ECROUVES
☎ 09.87.58.59.56 - ✉ contact@ecohal-bet.fr
Site: ecohal-bet.fr

Atelier Bolzer Architectes
Stéphane BOLZER, architecte DPLG
Matthieu BOLZER, architecte HMONP
contact@bolzer-archi.fr
7 rue Alfred Chanzy - 54300 LUNEVILLE

Edition du 06/05/2026

Ce document comporte 3 pages incluant celle-ci

Repère CCTP	Désignation	Unité	Qte	Prix Unitaire	Prix Total
3.1	**EPICERIE**				
3.1.1	Rayonnage	ml	9,3		
3.2	**RESERVE PRODUITS D'ENTRETIEN**				
3.2.1	Rayonnage	ml	5,1		
3.2.2	Bac de rétention	u	4		
3.3	**STOCKAGE DIETETIQUE**				
3.3.1	Rayonnage	ml	4,5		
3.4	**PORTE DE SERVICE 2 VANTAUX**				
	Porte de service 2 vantaux	u	2		
3.5	**CHAMBRES FROIDES**				
3.5.1	**Chambre froide négative**				
	Panneaux parois / plafond	m2	44		
	Sol CF-	m2	10		
	Porte battante CF- 1000	u	1		
	Coffret de commande	u	1		
	Hublot d'éclairage	u	1		
	Evaporateur CF-	u	1		
	Alarme personne enfermée	u	1		
	Rayonnages	ml	7,8		
3.5.2	**CHAMBRES FROIDES POSITIVES**				
	Chambre froide positive F&L				
	Panneaux parois / plafond	m2	51		
	Porte Coulissante CF+ 1200	u	1		
	Coffret de commande	u	1		
	Hublot d'éclairage	u	1		
	Evaporateur CF F&L	u	1		
	Rayonnages	ml	8		
	Chambre froide positive Viandes/BOF				
	Panneaux parois / plafond	m2	34		
	Porte Coulissante CF+ 1200	u	1		
	Coffret de commande	u	1		
	Hublot d'éclairage	u	1		
	Evaporateur CF Viandes	u	1		
	Rayonnages	ml	5,8		
	Chambre froide positive PF1				
	Panneaux parois / plafond	m2	36		
	Porte battante CF+	u	1		
	Coffret de commande	u	1		
	Hublot d'éclairage	u	1		
	Evaporateur	u	1		
	Chambre froide positive PF2				
	Panneaux parois / plafond	m2	27		
	Porte battante CF+	u	1		
	Coffret de commande	u	1		
	Hublot d'éclairage	u	1		
	Evaporateur	u	1		
3.6	**PRODUCTION FROID**				
3.6.1	Rétrofit groupes indépendants cellules de refroidissement	forfait	1		
3.6.2	Enregistreur de température	u	1		
3.6.3	Armoire froide positive	u	2		
3.6.4	Lisse de protection	ml	160		
3.7	**SALLE DU PERSONNEL**				
3.7.1	Cloisonnement/Plafond salle du personnel	m2	25		
3.7.2	Porte de service	u	1		

Repère CCTP	Désignation	Unité	Qte	Prix Unitaire	Prix Total
3.8	**LEGUMERIE**				
3.8.1	Cloisonnement - Légumerie/SAS	m²	14		
3.8.2	Porte de service - Légumerie/SAS	u	3		
3.8.3	Démontage du mobilier entre le local cuisson et le local légumerie	Forf	1		
3.9	**CUISSON**				
3.9.1	Démontage des éléments de cuisson	Forf	1		
3.9.2	Sauteuse multifonction 100 litres ***option***	u	1		
3.10	**CONDITIONNEMENT**				
3.10.1	**Réfrigération du local**:				
	Evaporateur double flux	u	1		
	Porte de service 2 vantaux semi-isotherme	u	1		
3.11	**LAVERIE**				
3.11.1	Table d'entrée à rouleaux	u	1		
3.11.2	Laveuse à avancement automatique+pompe à chaleur	u	1		
	Dotation de casiers de lavage	u	12		
3.11.3	Virage à 90°	u	1		
3.11.4	Table de sortie à rouleaux	u	1		
3.11.5	Habillage murale de panneaux PVC	m²	75		
3.11.6	Lave-mains	u	1		
3.12	**LOCAL DECHETS**				
3.12.1	**Réfrigération du local:**				
	Evaporateur cubique	u	1		
3.12.2	Cloisonnement/Plafond du local	m²	25		
3.12.3	Porte de service intérieur semi-isotherme	u	1		
3.12.4	Plinthe	ml	4,5		
3.13	**DIVERS**				
3.13.1	**Caniveaux et siphons de sol**				
	Siphon + caniveau de sol 300 x 300 ***hors lot***	u	1		
	Siphon de sol 300 x 300 ***hors lot***	u	2		
3.13.2	Consignation gaz et démontage groupe existant, groupe froid	Forf	1		
	TOTAL marché de base H.T.				0,00
	TVA 20,0%				0,00
	TOTAL marché de base T.T.C.				0,00

L'opérateur économique veillera à vérifier les quantités et les formules de calcul du présent document

A , le