

# CAE

## Restaurant scolaire, cuisine et salle de motricité

Chemin du Petit Tourny  
Carignan-de-Bordeaux

Maitre d'ouvrage

### Mairie de Carignan-de-Bordeaux

Tél : +33 (0)5 56 21 21 62  
mairie@carignandebdx.fr

Géomètre

### J.-M. DESCHAMPS

91 rue Waldeck Rousseau  
24100 Bergerac  
Tél : +33 (0)5 53 27 27 47  
[tedeschl.geometre@wanadoo.fr](mailto:tedeschl.geometre@wanadoo.fr)

Bureau de Contrôle

SPS

### APAVE BGC Aquitaine

BP3  
33370 ARTIGUES PRES BORDEAUX  
Tél : 05 56 77 27 27  
[batiment.bordeaux@apave.com](mailto:batiment.bordeaux@apave.com)

architecte

### breil architecture

41 rue Ulysse Gayon  
33000 Bordeaux  
Tél: +33 5 35 54 83 58  
[agence@breil-architecture.fr](mailto:agence@breil-architecture.fr)



BET STRUCTURE, FLUIDES, ECONOMISTE

### BETEM

3 rue Nully de harcourt  
33610 Canejan  
Tel: +33 (0)5 57 26 12 80  
Fax : +33 (0)5 56 07 27 92

BET ACOUSTIQUE

### EMACOUSTIC

6 bis rue Claire Taffanel  
33800 Bordeaux  
Tel: +33 (0)5 56 85 96 89

BET CUISINE

### CUISINORME

21 rue Chanzy  
33110 Le Bouscat  
Tel: +33 (0)5 56 50 27 64

DPGF Equipement de cuisine

indice      date      observations

phase

## DCE

numéro

## CAE-DPGF-LOT10

échelle

date

avril 2018

**Groupe scolaire  
33 - Carignan**

Les prix unitaires mentionnés sur le présent bordereau s'entendent installation, liaisons et raccordement compris (Hors postes équipements frigorifiques et cloisonnement isotherme).

L'entreprise soumissionnaire devra renseigner les lignes prestations diverses selon indications du descriptif général.

MATERIEL	REP	Nbre	PRIX UNITAIRE	PRIX TOTAL
<b>CLOISONNEMENT ISOTHERME</b>				
CLOISON ISOTHERME EPAISSEUR 10 CM		Ens		
PLAFOND ISOTHERME EPAISSEUR 10 CM		Ens		
DOUBLAGE ISOTHERME EPAISSEUR 6 CM		Ens		
PORTE ISOTHERME NEGATIVE PASSAGE 90 CM	A	1		
PORTE ISOTHERME POSITIVE PASSAGE 90 CM	B	4		
PORTE ISOTHERME POSITIVE COUPE FEU 1H PASSAGE 90 CM	B1	1		
PORTE DE SERVICE AVEC OCULUS PASSAGE 90 CM	C	3		
PORTE DE SERVICE SANS OCULUS PASSAGE 90 CM	C1	1		
PORTE DE SERVICE COULISSANTE AVEC OCULUS PASSAGE 90 CM	D	1		
PORTE DE SERVICE COULISSANTE SANS OCULUS PASSAGE 90 CM	D1	3		
PORTE DE SERVICE TIERCE AVEC OCULUS PASSAGE 120 CM (90+30)	E	3		
VITRAGE FIXE LONGUEUR 100 CM ALLEGE A 130 CM	V1	1		
VITRAGE FIXE LONGUEUR 120 CM ALLEGE A 130 CM	V2	2		
VITRAGE FIXE LONGUEUR 150 CM ALLEGE A 130 CM	V3	1		
PROTECTION D'ANGLE	P	Ens		
LISSES DE PROTECTION (en mètre linéaire)		100		
ACCESSOIRES ET FINITIONS DIVERS		Ens		
PRESTATIONS POSE CLOISONNEMENT ISOTHERME		Ens		
<b>EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES</b>				
EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES POSITIFS	GP	Ens		
EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES NEGATIFS	GN	Ens		
CENTRALE D ENREGISTREMENT	CE	1		
PRESTATIONS POSE EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES		Ens		
<b>RECEPTION DEBALLAGE</b>				
LAVE MAINS	L	1		
<b>RESERVE EPICERIE</b>				
RAYONNAGES	R	Ens		
<b>RESERVE ENTRETIEN</b>				
RAYONNAGES	R1	Ens		
<b>LOCAL DECHETS ALIMENTAIRE</b>				
POSTE DE LAVAGE	P	1		
CANIVEAU		1		
<b>VESTIAIRES</b>				
LAVE MAINS	L	2		
<b>LEGUMERIE / DEBOITAGE</b>				
LAVE MAINS	L	1		
EPLUCHEUSE	B1	1		
CANIVEAU EPLUCHEUSE		1		
PLONGE	B2	1		
TABLE DE DEBOITAGE	B4	1		
ESSOREUSE	B5	1		
TABLE MOBILE	TME	1		
<b>PREPARATIONS FROIDES</b>				
LAVE MAINS	L	1		
BATTEUR MELANGEUR 30 LITRES	C1	1		
MEUBLE DE RANGEMENT MOBILE	C2	1		
TRANCHEUR MOBILE	C5	1		
TABLE MURALE	C6	2		

**Groupe scolaire  
33 - Carignan**

MATERIEL	REP	Nbre	PRIX UNITAIRE	PRIX TOTAL
STERILISATEUR A COUTEAUX	ST	1		
TABLE MOBILE	TM	1		
<i>CUISSON</i>				
LAVE MAINS	L	1		
TABLE DU CHEF	D1	1		
MEUBLE DE RANGEMENT	D2	1		
FOUR MIXTE 10 NIV 1/1	D4	1		
FOUR MIXTE 20 NIV 1/1	D5	1		
MULTICUISEUR 2 BACS	D6	1		
SAUTEUSE	D6A	1		
BLOC DE CUISSON	D7	1		
PLAN NEUTRE	D8	2		
FRITEUSE	D9	1		
FRITEUSE	D9A	1		
ARMOIRE REFRIGEREE	D10	1		
ARMOIRE CHAUFFANTE MOBILE	D11	1		
CELLULE DE REFROIDISSEMENT	D12	1		
STERILISATEUR A COUTEAUX	ST	1		
CANIVEAUX		2		
<i>BATTERIE</i>				
PLONGE	E1	1		
CANIVEAU		1		
<i>DISTRIBUTION</i>				
MEUBLE REFRIGERE VITRINE	F3	1		
MEUBLE BAIN MARIE	F4	1		
MEUBLE NEUTRE	F5	1		
ELEMENTS DE FACADE	FC	3		
<i>SALLE A MANGER ELEMENTAIRES</i>				
FOUR MICRO ONDES	G3	1		
<i>SALLE A MANGER COMMENSAUX</i>				
FOUR MICRO ONDES	G6	1		
<i>SALLE A MANGER MATERNELLES</i>				
LAVE MAINS	L	1		
ARMOIRE REFRIGEREE	G8	1		
ARMOIRE CHAUFFANTE MOBILE 10 GN1/1	G9	1		
<i>LAVERIE</i>				
LAVE MAINS	L	1		
MEUBLE PRE-TRI PAIN	J	1		
MEUBLE PRE-TRI	J0	1		
TABLE DE TRI AVEC TVO	J1	1		
PONT DE TRI	J2	1		
TABLE ENTREE AVEC BAC	J3	1		
MACHINE A LAVER	J4	1		
COURBE A ROULEAUX	J5	1		
TABLE DE SORTIE A ROULEAUX	J6	1		
CANIVEAU		2		
<i>MATERIEL DIVERS</i>				
SIPHONS DE SOL		9		
CHARIOT DE SERVICE		3		
<i>PRESTATIONS DE SERVICE</i>				
PLAN DE RESERVATIONS		Ens		
FORMATION DU PERSONNEL		Ens		
<b>MONTANT TOTAL GENERAL H.T.</b>				
<b>T.V.A. 20 %</b>				
<b>MONTANT TOTAL GENERAL T.T.C.</b>				