

GROUPE SCOLAIRE ET EQUIPEMENT SPORTIF

SAINT-CYR-SUR-LOIRE (37)

MAITRISE D'OUVRAGE	Maîtrise d'ouvrage VILLE DE SAINT-CYR-SUR-LOIRE	Parc de la Perraudière BP139 37541 Saint-Cyr-sur-Loire tél: 02 47 42 80 52
BUREAU CONTROLE	BUREAU VERITAS	29 et 31 rue de la Milletière 37074 Tours Cedex tél: 02 47 71 13 10
BUREAU C.S.S.I.	CSD ASSOCIES	30, avenue Hubert Dubedout 33150 Cenon tél: 05 57 54 30 80
BUREAU O.P.C.	POLYTEC	ZAC de la Châtaigneraie, 1 rue Briaudière Bat C. 37510 Ballan-Miré tél : 02 47 80 06 42

MAITRISE D'OEUVRE	Architecte mandataire Marjan Hessamfar & Joe Vérons Architectes associés	13 rue Cancera 33 000 BORDEAUX tél : 05 56 13 11 06 fax : 05 56 51 33 01 info@hessamfar-verons.fr
	Bureau d'étude structure TERRELL	11, rue Heinrich 92 100 Boulogne-Billancourt tel : 05 61 22 05 00
	Bureau d'étude fluides LOUIS CHOLET	11, rue Gantière 63 000 Clermont-Ferrand tel : 04 73 28 60 50
	Bureau d'étude VRD VIA INFRASTRUCTURE	Caserne Niel , 87 Quai de Queyries 33 100 Bordeaux tel : 05 64 10 01 65
	Paysagiste BERTRAND MASSE	19, rue Renaudin 17 300 Rochefort tel : 05 46 84 96 65
	Acousticien EMACOUSTIC	6bis Rue Claude Taffanel 33 800 Bordeaux tel : 05 56 85 96 89
	Economiste TECHNIQUES & CHANTIERS	72, boulevard de Strasbourg 49 000 Angers tel : 02 41 66 14 25

PLAN DE CUISINE								
INDICE	DATE	MODIFICATIONS			ÉTABLI PAR	VÉRIFIÉ PAR	VISÉ PAR	
A	28-07-2017							
ECHELLE	N° AFFAIRE	CODE EMETTEUR	CODE LOT	REFERENCE DOCUMENT	INDICE	N° FOLIO	N° DOCUMENT	
1/100		CUISINORME			A		CUI 01	

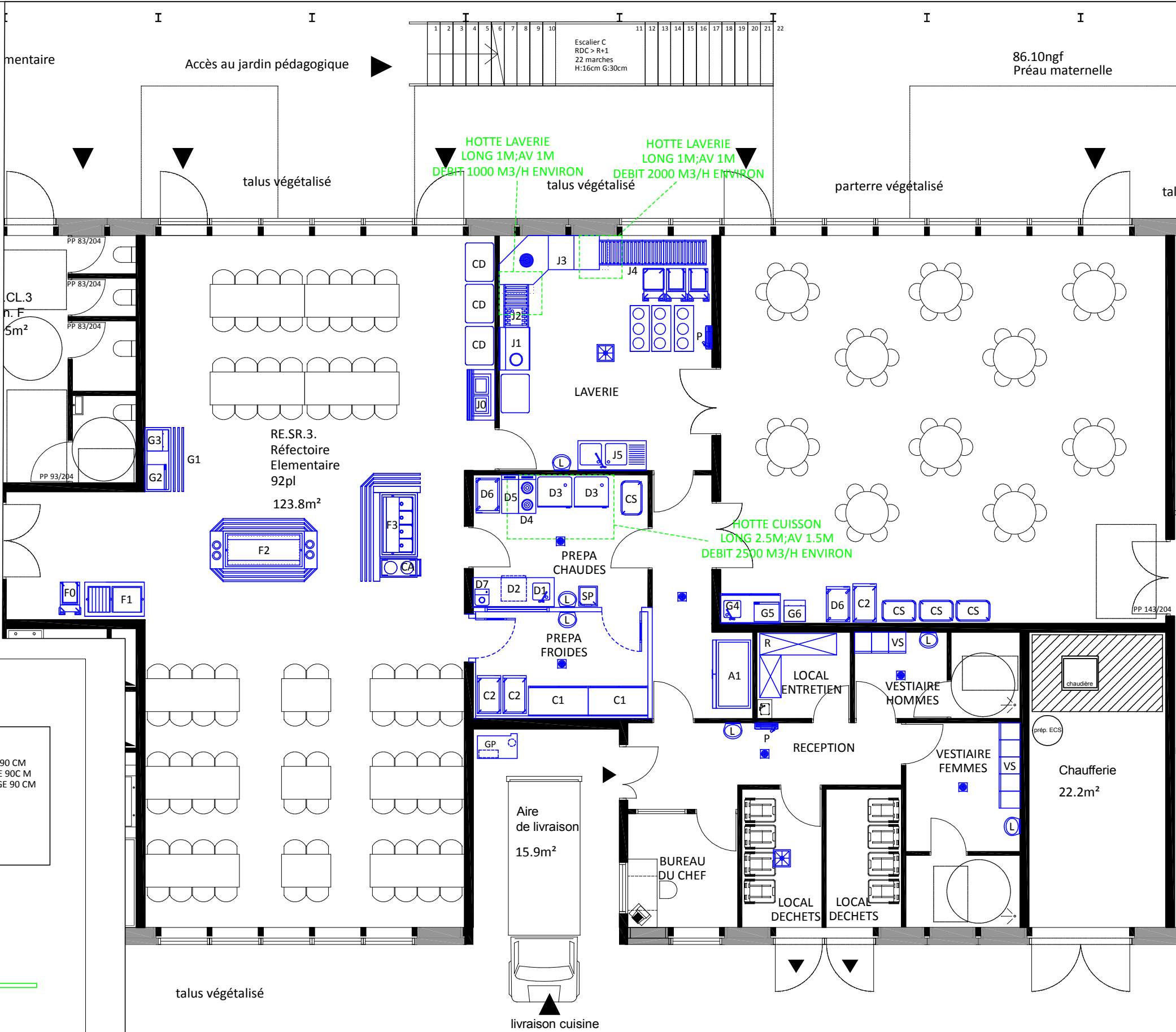
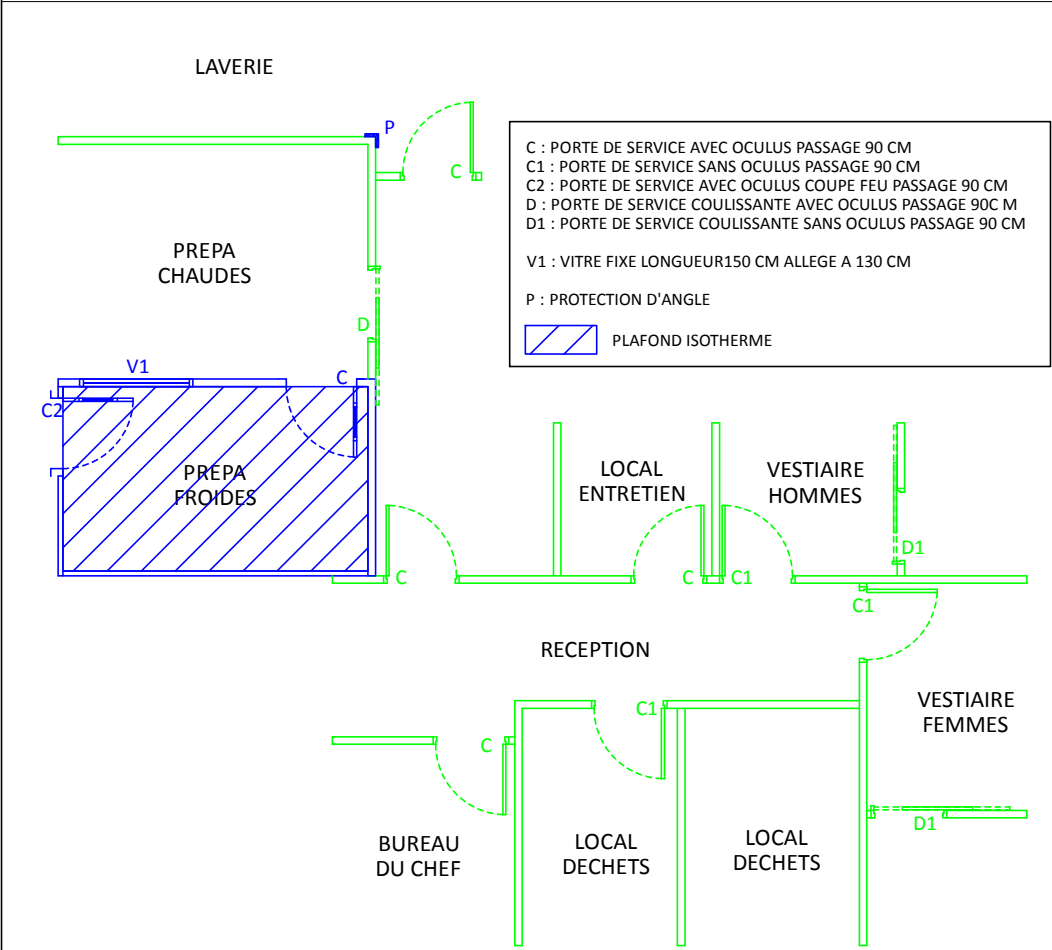


AVP

MATERIEL	REP	Q.	MATERIEL	REP	Q.
RECEPTION			DISTRIBUTION		
LAVE MAINS	L	1	CHARIOT PLATEAUX NIVEAUX CONSTANT	F0	1
POSTE DE LAVAGE	P	1	MEUBLE PAINS COUVERTS VERRS PLATEAUX	F1	1
ARMOIRE REFRIGEREES POSITIVE	A1	1			
DESTRUCTEUR D'INSECTES	DI	1	MEUBLE REFRIGERE SALAD'BAR	F2	1
			MEUBLE CHAUFFANT	F3	1
			CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	CA	1
LOCAL DECHETS					
CONTENEUR A DECHETS		4			
CANIVEAU		1			
VESTIAIRES					
LAVE MAINS	L	2			
CASIER VESTIAIRES	VS	8			
RESERVE ENTRETIEN					
RAYONNAGE	R	Ens			
BUREAU DU CHEF					
BUREAU		1			
PREPARATIONS FROIDES					
LAVE MAINS	L	1			
MEUBLE DE RANGEMENT MOBILE	C1	2			
ARMOIRE FROIDE MOBILE 15 NIV GN1/1	C2	2			
RAFRACHISSEMENT DU LOCAL		1			
GROUPE FRIGORIFIQUE POSITIF	GP	1			
PREPARATIONS CHAUDES					
LAVE MAINS	L	1			
TABLE DU CHEF SUSPENDUE	D1	1			
ARMOIRE REFRIGEREES PAI	D2	1			
FOUR REMISE EN TEMPERATURE 10 GN1/1	D3	2			
BLOC DE CUISSON 2 FOYERS INDUCTION	D4	1			
BLOC NEUTRE	D5	1			
ARMOIRE CHAUDE MOBILE 20 NIV GN1/1	D6	1			
COUPE PAIN	D7	1			
SUPPORT SAC POUBELLE MOBILE	SP	1			

Cloisonnement isotherme prévu en base

Cloisonnement isotherme prévu en option



Groupe scolaire
37 - Saint Cyr sur Loire

EU : Vidange des appareils / CU = en cuivre / CV = caniveau percement mini 40*35 et évacuation 100 mm

Le réseau E.U.devra être réalisé en haute température

La température des rejets des appareils utilisant des modes de cuissons vapeur peut être supérieur à 90°

EF : eau froide / EC EF eau chaude et froide / EFA : eau froide adoucie / ECA : eau chaude adoucie

AS : attente sol 2 m câble / BR : boîte de raccordement / PC : prise de courant hauteur mini 120 cm / PF : passage de fil étanche AP : attente en plafond

Besoins en extraction : VMC = ventilation mécanique contrôlée VHEC = Hotte extraction et compensation VEC = Extraction compensation

OPT : Matériel en option / **HM** : Matériel Hors Marché / **HLC** : Matériel Hors Lot Cuisine

MATERIEL	REP	Q.	E	Alimentation eau vidanges					Energie unitaire kw			Energie totale kw			Type	Besoin extraction
				EU	EF	EC EF	EFA	ECA	gaz	mono	tri+t+n	gaz	mono	tri+t+n	Alim elec	

CLOISONNEMENT ISOTHERME

VMC

LOCAL PREPARATIONS FROIDES		Ens														
AUTRES LOCAUX		Ens	OPT													
LISSES DE PROTECTION		70														

RECEPTION

VMC

LAVE MAINS	L	1		50		15										
POSTE DE LAVAGE	P	1				15										
ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE	A1	1								0,7			0,7		PC	
DESTRUCTEUR D'INSECTES	DI	1								0,1			0,1		PC	

LOCAL DECHETS

VMC

CONTENEUR A DECHETS		4	HM													
CANIVEAU		1		CV												

VESTIAIRES

VMC

LAVE MAINS	L	2		50		15										
CASIER VESTIAIRES	VS	8														

RESERVE ENTRETIEN

VMC

RAYONNAGE	R	Ens														
-----------	---	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Lot plomberie : Prévoir vidoir, hors lot cuisine.

BUREAU DU CHEF

VMC

BUREAU		1	HLC													
--------	--	---	------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Lot électricité : prévoir 3 PC mono et 1 PC tri supplémentaires dans local.

Lot électricité : prévoir 1 ligne téléphonique et prise informatique.

Groupe scolaire
37 - Saint Cyr sur Loire

MATERIEL	REP	Q.	E	Alimentation eau vidanges					Energie unitaire kw			Energie totale kw			Type	Besoin extraction
				EU	EF	EC	EF	EFA	ECA	gaz	mono	tri+t+n	gaz	mono	tri+t+n	Alim elec

PREPARATIONS FROIDES

VMC

LAVE MAINS	L	1		50		15											
MEUBLE DE RANGEMENT MOBILE	C1	2															

Lot électricité : prévoir 2 à 3 PC Mono 16 A et 1 PC Tri à répartir au-dessus des repères C1.

ARMOIRE FROIDE MOBILE 15 NIV GN1/1	C2	2								0,3			0,6			PC	
RAFRAICHISSEMENT DU LOCAL		1		Raccordé sur groupe GP						0,5			0,5			AP	
GROUPE FRIGORIFIQUE POSITIF	GP	1		Localisé dans l'aire de livraison							4			4		BR	

PREPARATIONS CHAUDES

VMC

LAVE MAINS	L	1		50		15											
TABLE DU CHEF SUSPENDUE	D1	1		50		15											

Lot électricité : prévoir 2 à 3 PC Mono 16 A et 1 PC Tri à répartir au-dessus du repère D1.

ARMOIRE REFRIGEREE PAI	D2	1								0,5			0,5			PC	
FOUR REMISE EN TEMPERATURE 10 GN1/1	D3	2		50 HT			30				10			20		BR	VHEC
BLOC DE CUISSON 2 FOYERS INDUCTION	D4	1									8			8		AS	VHEC
BLOC NEUTRE	D5	1															
ARMOIRE CHAUDE MOBILE 20 NIV GN1/1	D6	1								1,3			1,3			PC	
COUPE PAIN	D7	1								0,5			0,5			PC	
SUPPORT SAC POUBELLE MOBILE	SP	1															

DISTRIBUTION

VMC

CHARIOT PLATEAUX NIVEAUX CONSTANT	F0	1															
MEUBLE PAINS COUVERTS VERRES PLATEA	F1	1															
MEUBLE REFRIGERE SALAD'BAR	F2	1								1			1			AS	
MEUBLE CHAUFFANT	F3	1		50		15					8			8		AS	
CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	CA	1								1,5			1,5			PC	

LAVERIE

VMC

LAVE MAINS	L	1		50		15											
POSTE DE LAVAGE	P	1				15											
MEUBLE PRE-TRI	J0	1															
TABLE DE TRI AVEC TVO	J1	1		50													
TABLE D ENTREE AVEC BAC	J2	1		50		15											
MACHINE A LAVER	J3	1		50HT			20	20			32			32		AS	VHEC
TABLE DE SORTIE	J4	1		50													
PLONGE	J5	1		100		15											

Groupe scolaire
37 - Saint Cyr sur Loire

MATERIEL	REP	Q.	E	Alimentation eau vidanges					Energie unitaire kw			Energie totale kw			Type	Besoin extraction
				EU	EF	EC EF	EFA	ECA	gaz	mono	tri+t+n	gaz	mono	tri+t+n	Alim elec	
CANIVEAU		1		CV												

SALLE A MANGER ELEMENTAIRE

VMC

MEUBLE DE RANGEMENT	G1	1														
---------------------	----	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Lot électricité, prévoir 2 PC Mono complémentaires 16 A au-dessus de G1 à 1,2 m du sol.

FOUR MICRO-ONDES	G2	1							1,5			1,5			PC	
REFROIDISSEUR D'EAU	G3	1		30	15				0,3			0,3			PC	

SALLE A MANGER MATERNELLES

VMC

MEUBLE DE RANGEMENT AVEC BAC	G4	1		50		15										
FOUR MICRO-ONDES	G5	1							1,5			1,5			PC	
REFROIDISSEUR D'EAU	G6	1		30	15				0,3			0,3			PC	
ARMOIRE CHAUDE MOBILE GN 1/1	D6	1							1,3			1,3			PC	
ARMOIRE FROIDE MOBILE GN 1/1	C2	1							0,3			0,3			PC	

MATERIEL DIVERS

SIPHON DE SOL		6		75												
CHARIOT PLATEAUX NIVEAUX CONSTANT		2														
CHARIOT VERRES NIVEAUX CONSTANT		1														
POUBELLE MOBILE		1														
CHARIOT ASSIETTES		3														
CHARIOT DE SERVICE	CS	4														
CHARIOT DEBARRASSAGE PLATEAUX	CD	3														

TOTAL RESTAURATION GROUPE SCOLAIRE									Total des puissances			11,9	72			
---	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------------------------	--	--	-------------	-----------	--	--	--



*Conception
des cuisines professionnelles*
21 rue Chanzy 33110 Le Bouscat
Tél : 05.56.50.27.64
contact@cuisinorme.com
<http://cuisinorme.com/>

Destinataires : Monsieur FOONDUN – HESSAMFAR & VERONS
Objet : Evaluation du Lot 18 : Equipements de Cuisine – Phase AVP
Opération : Construction d'un groupe scolaire – 37 Saint-Cyr-sur-Loire
Date : 25 Juillet 2017

Récapitulatif	MONTANT HT
Equipements de cuisine	109 000 €
Equipement frigorifique	7 500 €
Cloisonnement isotherme base*	8 800 €
CUMUL BASE H.T.	125 300 €
Cloisonnement isotherme en option*	19 500 €
CUMUL BASE + OPTION H.T.	144 800 €

*Cloisonnement isotherme selon détail du cloisonnement joint en annexe 1 et sur le plan cuisine.

Ces montants sont définis à partir de l'implantation proposée en phase AVP et suivant détail des équipements pris en compte dans la notice AVP et ne comprennent pas notamment :

- La ventilation de la cuisine ni les hottes.
- Le cloisonnement autre que celui prévu dans le détail ci-après.
- Le petit matériel (grilles, plaques, bacs).
- Le mobilier de salle.

A votre disposition pour toute précision, cordialement

Benoit ANCELIN

Annexe 1 / Détail du cloisonnement prix en compte dans la présente évaluation :

En bleu : Cloisonnement isotherme prévu en base

En vert : Cloisonnement isotherme prévu en option

