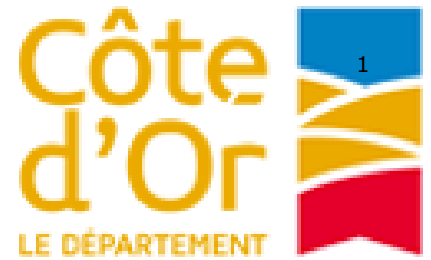




**C.L.I.C**

B.E. Ingénierie  
de la Restauration



**SAS CLIC**

9 rue Docteur Normand  
BP 345 • 39104 DOLE  
Tél : 03 84 81 02 33  
E-Mail : contact@beclic.fr

TVA FR01393337001  
SAS 16 000 €  
RCS Lons le Saunier  
B 393 337 001  
APE : 7112B

**MISSIONS :**

Assistance à la Maîtrise  
d'Ouvrage  
Programmation  
Définition  
Missions de base loi M.O.P  
Diagnostic, Esquisse, EXE, ...

**RÉALISATIONS :**

Cuisines ½ pension  
des Collèges et Lycées  
Unités Centrales  
de Production  
(hospitalières, municipales, ...)  
Restaurants d'Entreprise  
Restaurants Universitaires  
Restauration scolaire  
municipale  
Cuisines pédagogiques  
(Lycées Hôteliers,  
Laboratoires Boucherie,  
Charcuterie, Traiteur,  
Boulangerie, Pâtisserie  
pour C.F.A., ...)  
Maisons de Retraites, EHPAD  
Restauration salles  
polyvalentes



## **COLLEGE « Jacques MERCUSOT » 21 - SOMBERNON**

### **RESTRUCTURATION DE LA LAVERIE-VAISSELLE**

#### **Assistance au Projet**

### **CAHIER MATERIELS**

Repère		Marque et modèle du matériels proposé	Equipements et accessoires complémentaires prévus pour conformité CCTP
--------	--	---------------------------------------	------------------------------------------------------------------------

## Ch01 - MATERIELS LAVERIE

### DECHETS - DE

DE01	Table de prétri sélectif des déchets - 2 tampons V.O. lg1200mm avec pesées		
DE02	Container à déchets polypropylène mobile 75l		

### LAVERIE VAISSELLE - LA

LA01	Table mixte tri participatif 4 casiers lg2200mm		
LA04	Table à rouleaux avec bac pré lavage lg800mm		Robinetterie :
LA03	Lave-vaisselle à casiers condenseur + tunnel <i>Existant Récupéré</i>		
LA04	Elément table à rouleaux en pont lg900mm		
LA05	Virage à 180° à rouleaux coniques motorisés		
LA06	Table de sortie à rouleaux pivotante lg1600mm		
LA07	Plonge de trempage 2 bacs + 1 égouttoir lg2250mm		Robinetterie :
LA08	Colonne hygiène avec lave-mains et poste de lavage et désinfection		
LA09	Chariot de stockage et égouttage des casiers 500x500		

### LOCAL VAISSELLE PROPRE - LC

LC01	Chariot N.C. pour casiers à verres		
LC02	Chariot N.C. pour plateaux		
LC03	Chariot niveau constant à assiettes chaudes 2 piles		
LC04	Chariot niveau constant à assiettes chaudes <i>Existant Récupéré</i>		

Repère		Marque et modèle du matériels proposé	Equipements et accessoires complémentaires prévus pour conformité CCTP
LC05	Chariot niveau constant universel pour vaisselle		

**BATTERIE PROPRE - SB**

SB01	Rayonnage spécial égouttage – stockage bacs GN		
SB02	Rayonnage batterie <i>Existant Récupéré</i>		

**SALLE A MANGER COLLEGIENS - SC°**

SC°01	Elément rampe à plateaux lg4650mm + angle à 90°		
SC°02	Fontaine réfrigérée 150l/h <i>Existante Récupérée</i>		

**Ch02 - DOTATION CASIERS**

CASAS	Casier à assiettes		
CASVE	Casier 36 verres inclinés		
CASFP	Casier à fond plat		
PACO	Panier à couverts		