

**AVENANT N° 13
AU CONTRAT DE LA DELEGATION DE SERVICE PUBLIC DE RESTAURATION DE LA
VILLE DE GRASSE**

Entre :

LA VILLE DE GRASSE

Représentée par Monsieur Jérôme VIAUD, en sa qualité de Maire,

Ci-après dénommée « La Ville »

D'une part,

Et :

LA SOCIETE FRANCAISE DE RESTAURATION ET SERVICES

Société par Actions Simplifiée au capital de 1.899.450 Euros, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Versailles sous le numéro 338 253 131, dont le siège social est situé à GUYANCOURT (78280) – 6 Rue de la Redoute,

Représentée par Monsieur Thierry PERSON, en sa qualité de Président, dûment habilité aux fins des présentes

Ci-après dénommée « Sodexo »

D'autre part.

IL A ETE PRECEDEMMENT EXPOSE, CE QUI SUIIT :

Par un contrat signé le 30 novembre 2005, la Ville de GRASSE a confié à SODEXO la gestion de son service public de restauration, ainsi que la réalisation des travaux de conception et de construction de la cuisine centrale, et de mise en conformité de l'office Gérard Philippe.

Au terme de l'exercice 2016/2017, les parties constatent que le nombre total de repas commandé est de 563 820, soit 5,70% de moins que le nombre de référence.

Aussi, en application de l'article 38.2 du contrat précité, il convient de procéder à l'ajustement des prix unitaires des repas, à la régularisation relative à l'exercice 2016/2017 et définir les nouveaux seuils de référence.

Afin de rester dans l'objectif initial d'efficacité et de qualité du service de la délégation de service public, et aussi de prendre en compte les demandes des usagers. Il est nécessaire de

conclure un avenant pour acter, la réalisation des travaux et le montant prévisionnel permettant de répondre aux évolutions attendues.

La nature et les modalités de financement de ces travaux de restructuration sont précisées dans cet avenant.

Tel est l'objet du présent avenant.

IL A ETE CONVENU CE QUI SUIT :

Article 1^{er} : Objet

Le présent avenant a pour objet :

- L'ajustement des prix unitaires, la régularisation financière de l'exercice écoulé, la définition des nouveaux seuils de référence
- La précision de la nature du nouvel investissement réalisé au sein de la cuisine centrale et les conditions de financement.

Article 2 : Ajustement des prix unitaires

La diminution du nombre de repas au titre de l'exercice 2016/2017 par rapport à la fréquentation annuelle de référence, entraîne en application de l'article 40 du contrat de délégation de service public, l'ajustement des prix unitaires de repas au 1er septembre 2016, pour toutes les catégories de repas.

Les prix unitaires de repas ajustés au 1er septembre 2016 figurent en annexe 3 au présent avenant.

Ces prix ajustés, révisés au 1er septembre 2017 figurent en annexe 4.

Article 3 : Régularisation de l'exercice écoulé 2016/2017

En application de l'article 40 du contrat, les prix unitaires ajustés tels que figurant en annexe 3 sont appliqués pour l'exercice écoulé, soit du 1^{er} septembre 2016 au 31 août 2017.

En conséquence, la Ville reconnaît devoir à Sodexo, la somme de **68 280.22 € HT (72 035.63 € TTC)**, dont le détail du calcul figure en annexe 5 des présentes.

Sodexo facturera cette somme en supplément des acomptes mensuels de janvier, février et mars 2018 à hauteur respectivement de **28 280.17€ HT (29 835.63€ TTC)**, **20 000€ HT (21 100€ TTC)** et **20 000€ HT (21 100€ TTC)**.

Article 4 : Nouveaux seuils de référence

A compter du 1er septembre 2017, les fréquentations annuelles de référence sont définies comme suit :

- Maternelles : 174 302 repas
- Elémentaires : 303 310 repas
- Adultes : 7 354 repas
- CLSH : 71 435 repas
- Restaurant Municipal : 7 419 repas
- GLOBAL : 563 820 repas

Article 5 : Nouveaux investissements

A compter du 27 novembre 2017, SODEXO s'engage à réaliser les travaux de réaménagement de la cuisine tels que décrits en annexe 6 qui concernent l'équipement et l'installation nécessaires au fonctionnement d'une cuisine traditionnelle, soit pour un montant total de 255 000€ HT.

SODEXO s'engage à en assurer le financement à travers :

- La perception du poste C « Provision pour investissement » intégré aux prix unitaire de repas (annexe 9 du contrat) à concurrence de 130 000 € HT (dernière valeur au jour de l'entrée en vigueur de l'avenant)
- Ses fonds propres, pour un montant de 125 000 € HT

Les travaux devront être achevés et les matériels et équipements installés et mis en état de fonctionnement au plus tard le 19 janvier 2018

Article 6 : Incidences financières du nouvel investissement

Le présent avenant engendre une augmentation du volume des investissements du délégataire (Hors financements réalisés à travers le poste « Provision pour investissements »).

A ce titre l'évolution du volume des investissements depuis la conclusion du contrat de délégation se traduit comme suit :

	Montant des investissements (€ HT)	%(*)	Cumul des investissements en €
Investissements prévus au contrat	1 838 168,00		
avenant 1 investissements complémentaires cuisine centrale	270 000,00	14,69	2 108 168,00
avenant 13 Nouvel investissement cuisine centrale	125 000,00	5,93	2 233 168,00

(*) Le pourcentage se calcule ainsi :

Montant de l'investissement supplémentaire / le montant des investissements total cumulé.

Article 7 : Sort des nouveaux investissements en fin de contrat

Au terme normal du contrat de délégation de service public, l'investissement tel que décrit en annexe 6 et 7 est réputé amorti et fait retour à la Ville.

Conformément aux articles 60 et 61 du contrat, en cas de résiliation anticipée du contrat, et qu'elle qu'en soit la cause, la Ville s'engage à verser à SODEXO la valeur non amortie des investissements telle qu'elle est indiquée sur le tableau d'amortissement en annexe 7, majorée des frais, droits et taxes exigibles.

Article 8 : Annexes

- Annexe 1 : Tableau de suivi des effectifs de l'exercice 2016/2017
- Annexe 2 : Prix applicables au 1er septembre 2016
- Annexe 3 : Prix ajustés au 1er septembre 2016
- Annexe 4 : Prix ajustés et révisés au 1er septembre 2017
- Annexe 5 : Détail de la régularisation de l'exercice écoulé 2016/2017
- Annexe 6 : Détail des travaux de restructuration de la cuisine centrale
- Annexe 7 : Tableau d'amortissement des nouveaux investissements
- Annexe 8 : Liste détaillée des matériels

Le présent avenant prend effet à compter de sa date de notification à SODEXO, après transmission au contrôle de légalité.

Les clauses du contrat et ses avenants antérieurs, non modifiées par les présentes, demeurent intégralement applicables.

Fait à Guyancourt,
Le
En 2 exemplaires originaux

Pour la Ville de Grasse

Jérôme VIAUD
Maire

Pour Sodexo

Thierry PERSON
Président

ANNEXE 1

Tableau de suivi des effectifs de l'exercice 2016/2017

	sept-16	oct-16	nov-16	déc-16	janv-17	févr-17	mars-17	avr-17	mai-17	juin-17	juil-17	août-17	TOTAL
Repas Maternelle	22 011	12 796	18 138	12 735	21 622	10 092	22 729	10 310	18 042	21 684	4 143	0	174 302
Repas Primaire	39 645	22 068	31 457	22 162	37 318	17 722	39 241	17 595	31 061	37 137	7 904	0	303 310
Adulte	762	637	698	503	804	588	833	497	627	646	529	230	7 354
CLSH	2 863	8 170	3 236	3 244	2 900	8 137	4 389	7 919	4 194	3 463	15 087	7 833	71 435
Restaurant Municipal	549	645	694	423	737	620	872	583	638	656	553	449	7 419
TOTAL	65 830	44 316	54 223	39 067	63 381	37 159	68 064	36 904	54 562	63 586	28 216	8 512	563 820

	Effectif réalisé (16/17)	Effectif de référence (14/15)	Variation (N/réf.)	Nouvel effectif de référence
Maternelles	174 302	185 444	-6,01%	174 302
Primaire	303 310	311 294	-2,56%	303 310
Adultes	7 354	11 286	-34,84%	7 354
CLSH	71 435	81 615	-12,47%	71 435
Municipal	7 419	8 302	-10,64%	7 419
GLOBAL	563 820	597 941	-5,706%	563 820

563 820	597 941	-5,706%	563 820
---------	---------	---------	---------

Seuil de déclenchement	+/- 5%
------------------------	--------

ANNEXE 2

Prix applicables au 1er septembre 2016

Effectif de référence: 597 941 repas /an

	Maternelles	Elémentaires	Adultes scolaires/per s. de service	CLSH	RM
Effectifs	185 444	311 294	11 286	81 615	8 302
COUTS SPECIFIQUES à la nouvelle Cuisine Centrale					
Frais de personnel	0,903	0,903	0,903	0,903	0,903
Frais généraux d'exploitation et de fonctionnement (cuisine)	0,344	0,344	0,344	0,344	0,344
Frais de structure	0,062	0,062	0,062	0,062	0,062
Rémunération	0,075	0,075	0,075	0,075	0,075
A= Sous total Cuisine Centrale	1,884	1,884	1,884	1,884	1,884
COUTS SPECIFIQUES aux Offices relais					
Sous total Cuisine Centrale (A)	1,884	1,884	1,884	1,884	1,884
Denrées alimentaires	1,428	1,833	2,705	1,746	2,999
Frais généraux d'exploitation (offices relais)	0,079	0,079	0,079	0,079	0,079
B=PRIX DE REVIENT UNITAIRE DU REPAS HT	3,391	3,795	4,668	3,708	4,961
C= Provision pour investissement HT	0,123	0,123	0,123	0,123	0,123
D= Amortissement Cuisine Centrale	0,354	0,354	0,354	0,354	0,354
E= Amortissement Office relais	0,034	0,034	0,034	0,034	0,034
B+C+D+E = PRIX DE VENTE D'UN REPAS HT	3,902	4,306	5,178	4,220	5,472
TVA à 5,5%	0,215	0,237	0,285	0,232	0,301
PRIX DE VENTE TTC	4,117	4,543	5,463	4,452	5,773

Moyenne Pondérée
597 941

Catégorie de dépenses	
Fixe	Variable
80,0%	20,0%
80,0%	20,0%
100,0%	0,0%
100,0%	0,0%

80,0%	20,0%
80,0%	20,0%
100,0%	0,0%
100,0%	0,0%

0,0%	100,0%
100,0%	0,0%

0,0%	100,0%
------	--------

100,0%	0,0%
--------	------

100,0%	0,0%
--------	------

ANNEXE 3

Prix ajustés au 1er septembre 2016

	Maternelles	Elémentaires	Adultes scolaires/per	CLSH	RM
Effectifs de référence	185 444	311 294	11 286	81 615	8 302
Effectifs réalisés	174 302	303 310	7 354	71 435	7 419

Somme
597 941
563 820

Catégorie de dépenses	
Fixe	Variable

COUTS SPECIFIQUES à la nouvelle Cuisine Centrale

Frais de personnel	0,947	0,947	0,947	0,947	0,947
Frais généraux d'exploitation et de fonctionnement (cuisine)	0,885	0,885	0,885	0,885	0,885
Frais de structure	0,065	0,065	0,065	0,065	0,065
Rémunération	0,079	0,079	0,079	0,079	0,079
A= Sous total Cuisine Centrale	1,976	1,976	1,976	1,976	1,976

80,0%	20,0%
80,0%	20,0%
100,0%	0,0%
100,0%	0,0%

COUTS SPECIFIQUES aux Offices relais

Sous total Cuisine Centrale (A)	1,976	1,976	1,976	1,976	1,976
Denrées alimentaires	1,428	1,833	2,705	1,746	2,999
Frais généraux d'exploitation (offices relais)	0,084	0,084	0,084	0,084	0,084
B= PRIX DE REVIENT UNITAIRE DU REPAS HT	3,488	3,893	4,766	3,806	5,059

0,0%	100,0%
100,0%	0,0%

C= Provision pour investissement HT	0,123	0,123	0,123	0,123	0,123
-------------------------------------	-------	-------	-------	-------	-------

0,0%	100,0%
------	--------

D= Amortissement Cuisine Centrale	0,375	0,375	0,375	0,375	0,375
-----------------------------------	-------	-------	-------	-------	-------

100,0%	0,0%
--------	------

E= Amortissement Office relais	0,036	0,036	0,036	0,036	0,036
--------------------------------	-------	-------	-------	-------	-------

100,0%	0,0%
--------	------

B+C+D+E = PRIX DE VENTE D'UN REPAS HT	4,023	4,427	5,299	4,341	5,593
TVA à 5,5%	0,221	0,243	0,291	0,239	0,308
PRIX DE VENTE TTC	4,244	4,670	5,590	4,580	5,901

ANNEXE 4

Prix ajustés et révisés au 1er septembre 2017

	Maternelles	Elementaires	Adultes scolaires/per	CLSH	RM
Effectifs de référence	174 302	303 310	7 354	71 435	7 469

Somme
563 870

Catégorie de dépenses	
Fixe	Variable

COUTS SPECIFIQUES à la nouvelle Cuisine Centrale

Frais de personnel	0,957	0,957	0,957	0,957	0,957
Frais généraux d'exploitation et de fonctionnement (cuisine)	0,895	0,895	0,895	0,895	0,895
Frais de structure	0,066	0,066	0,066	0,066	0,066
Rémunération	0,080	0,080	0,080	0,080	0,080
A= Sous total Cuisine Centrale	1,998	1,998	1,998	1,998	1,998

80,0%	20,0%
80,0%	20,0%
100,0%	0,0%
100,0%	0,0%

COUTS SPECIFIQUES aux Offices relais

Sous total Cuisine Centrale (A)	1,998	1,998	1,998	1,998	1,998
Denrées alimentaires	1,444	1,853	2,735	1,765	3,032
Frais généraux d'exploitation (offices relais)	0,085	0,085	0,085	0,085	0,085
B=PRIX DE REVIENT UNITAIRE DU REPAS HT	3,527	3,936	4,818	3,848	5,115

0,0%	100,0%
100,0%	0,0%

C= Provision pour investissement HT	0,125	0,125	0,125	0,125	0,125
-------------------------------------	-------	-------	-------	-------	-------

0,0%	100,0%
------	--------

D= Amortissement Cuisine Centrale	0,375	0,375	0,375	0,375	0,375
-----------------------------------	-------	-------	-------	-------	-------

100,0%	0,0%
--------	------

E= Amortissement Office relais	0,036	0,036	0,036	0,036	0,036
--------------------------------	-------	-------	-------	-------	-------

100,0%	0,0%
--------	------

B+C+D+E = PRIX DE VENTE D'UN REPAS HT	4,063	4,471	5,353	4,384	5,850
TVA à 5,5%	0,223	0,246	0,294	0,241	0,311
PRIX DE VENTE TTC	4,286	4,717	5,647	4,625	5,961

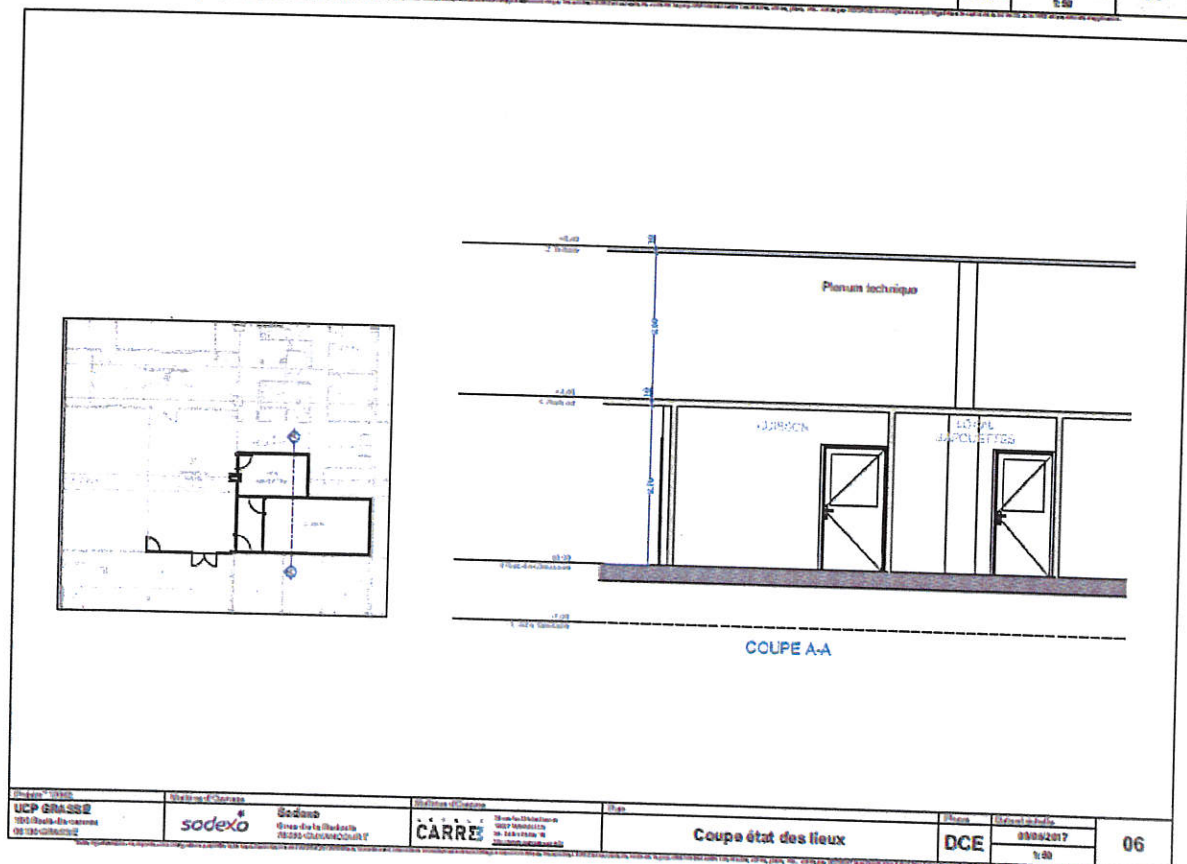
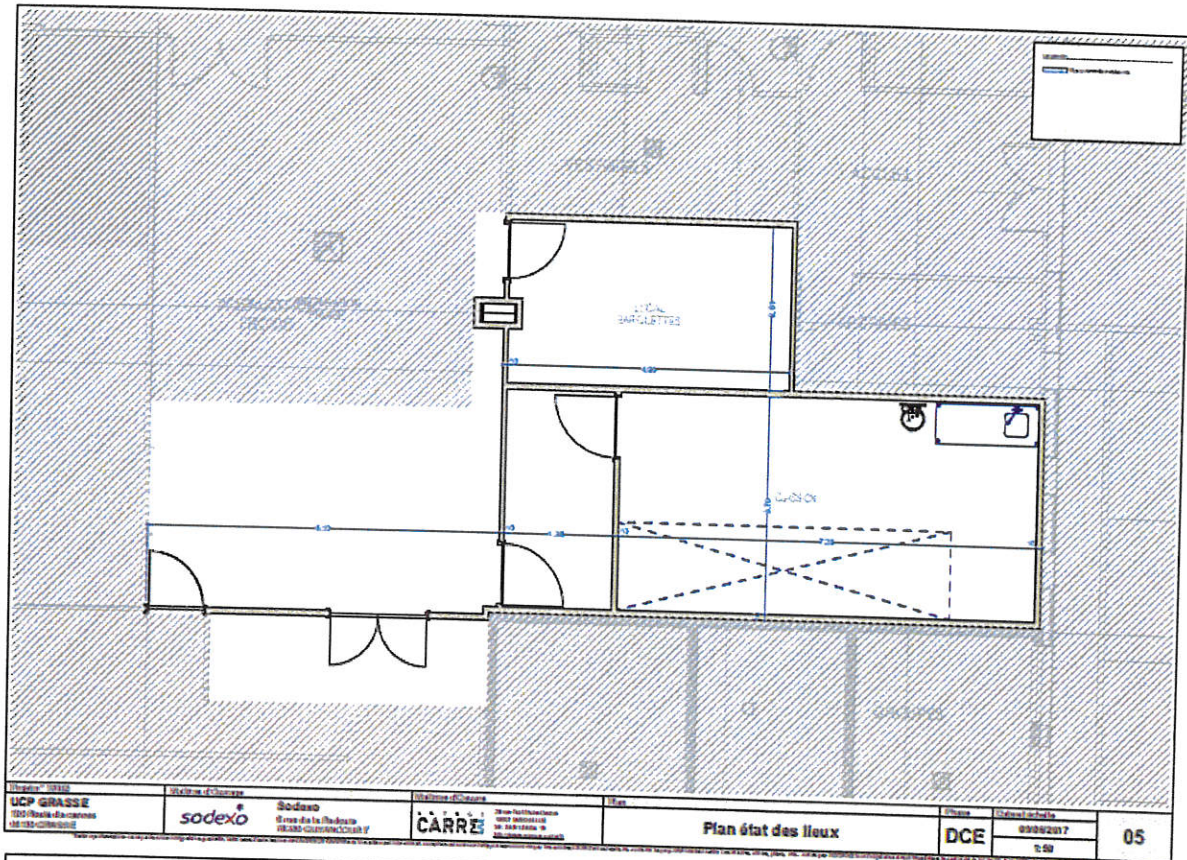
ANNEXE 5

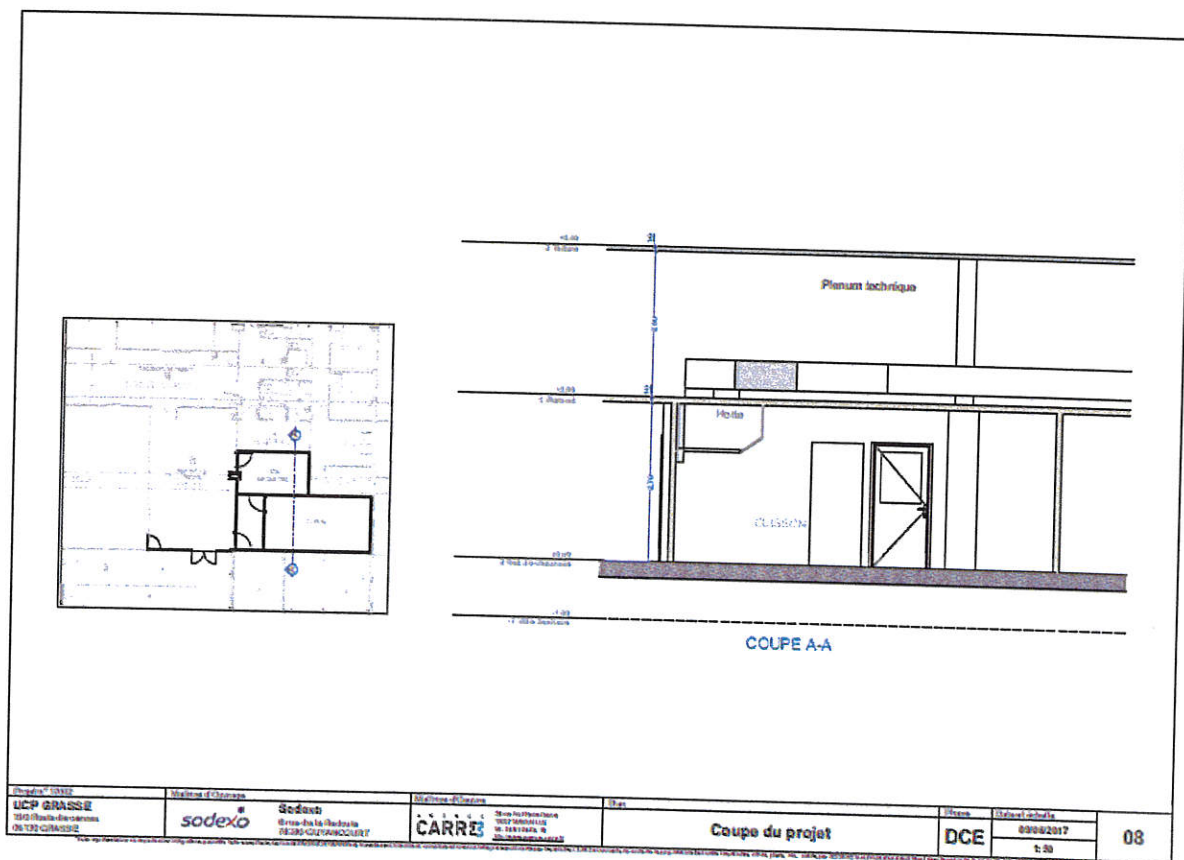
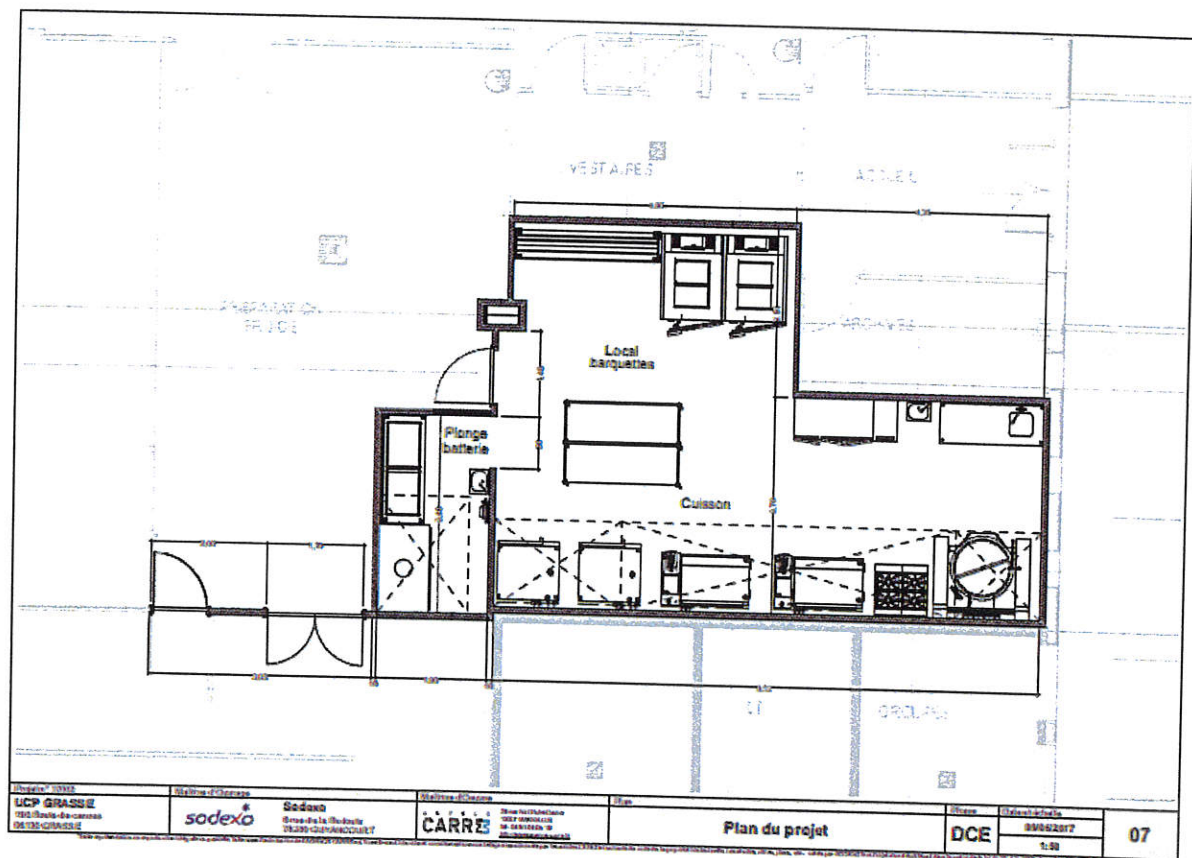
Détail de la régularisation de l'exercice écoulé 2016/2017

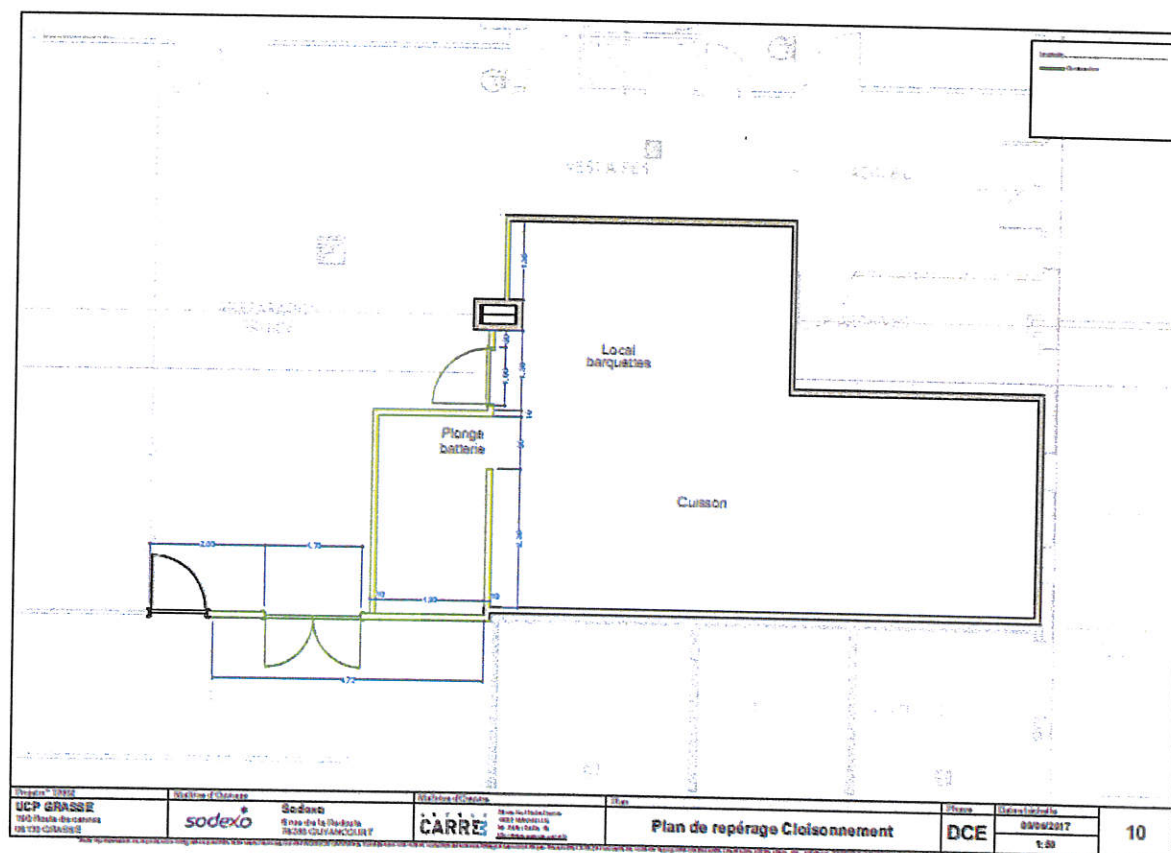
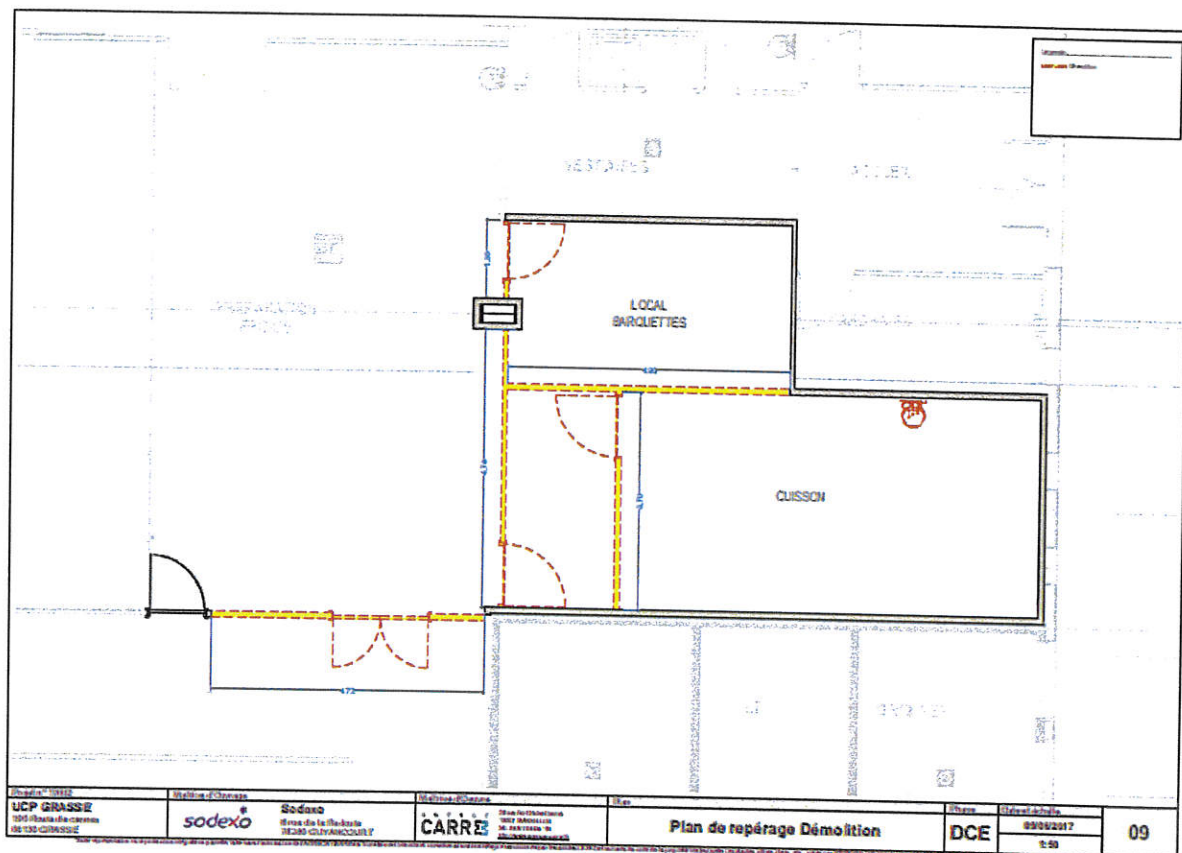
	Maternelles	Elementaires	Adultes scolaires/pers.	CLSH	RM
Prix Hors taxes appliqué sur l'exercice	3,902	4,306	5,178	4,220	5,472
Prix HT s/ prix ajusté	4,023	4,427	5,299	4,341	5,593
Effectifs réel de l'exercice écoulé	174 302	303 310	7 354	71 435	7 419
Montant H.T Effet/Seuil par catégorie	21 108,471	36 731,710	890,590	8 650,983	898,462
Montant Global H.T Effet/Seuil	68 280,217				
Montant Global TTC Effet/Seuil	72 035,629				

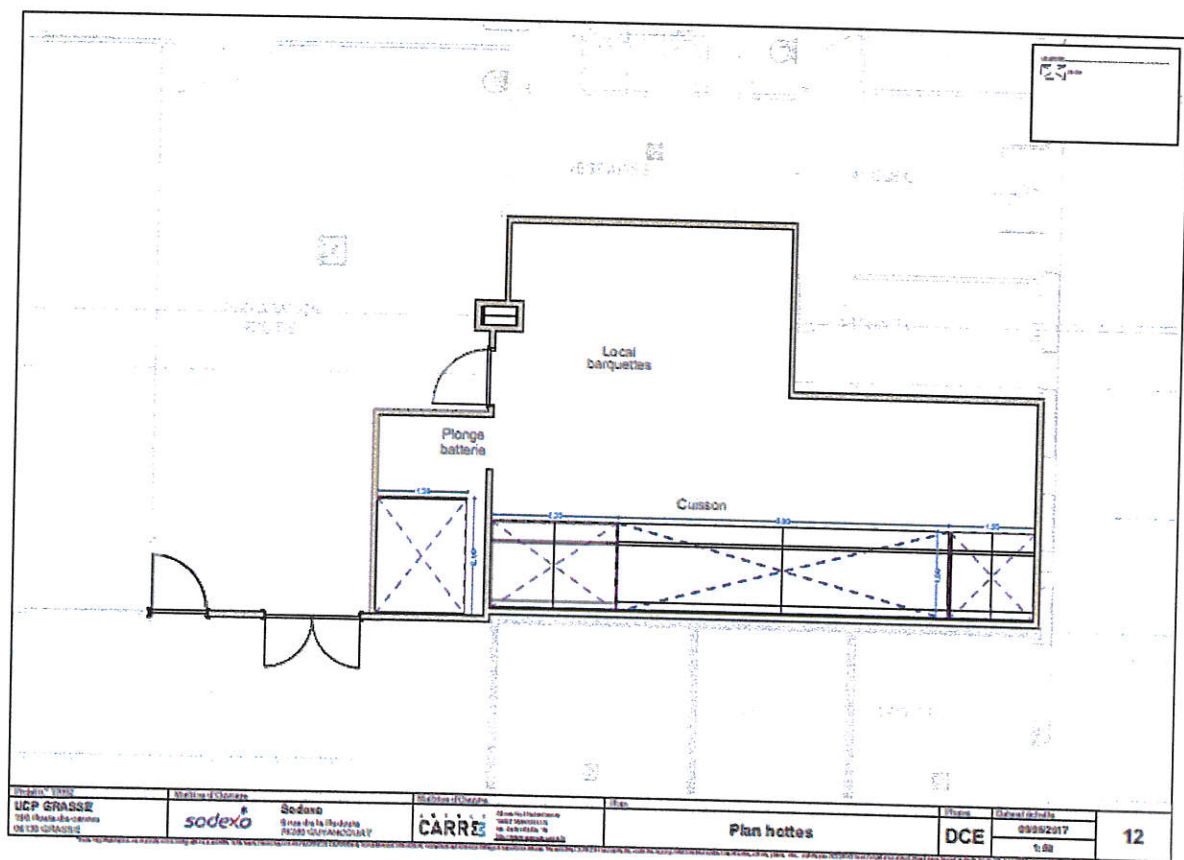
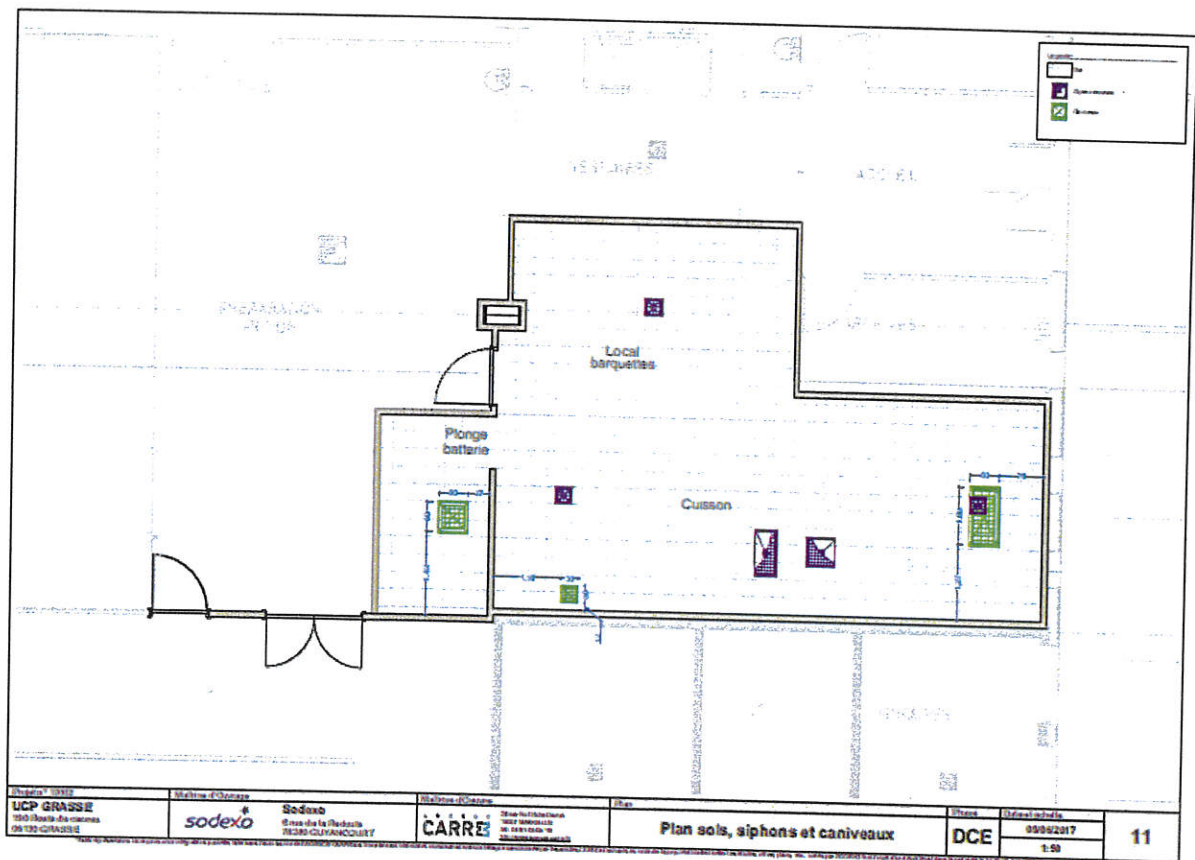
ANNEXE 6

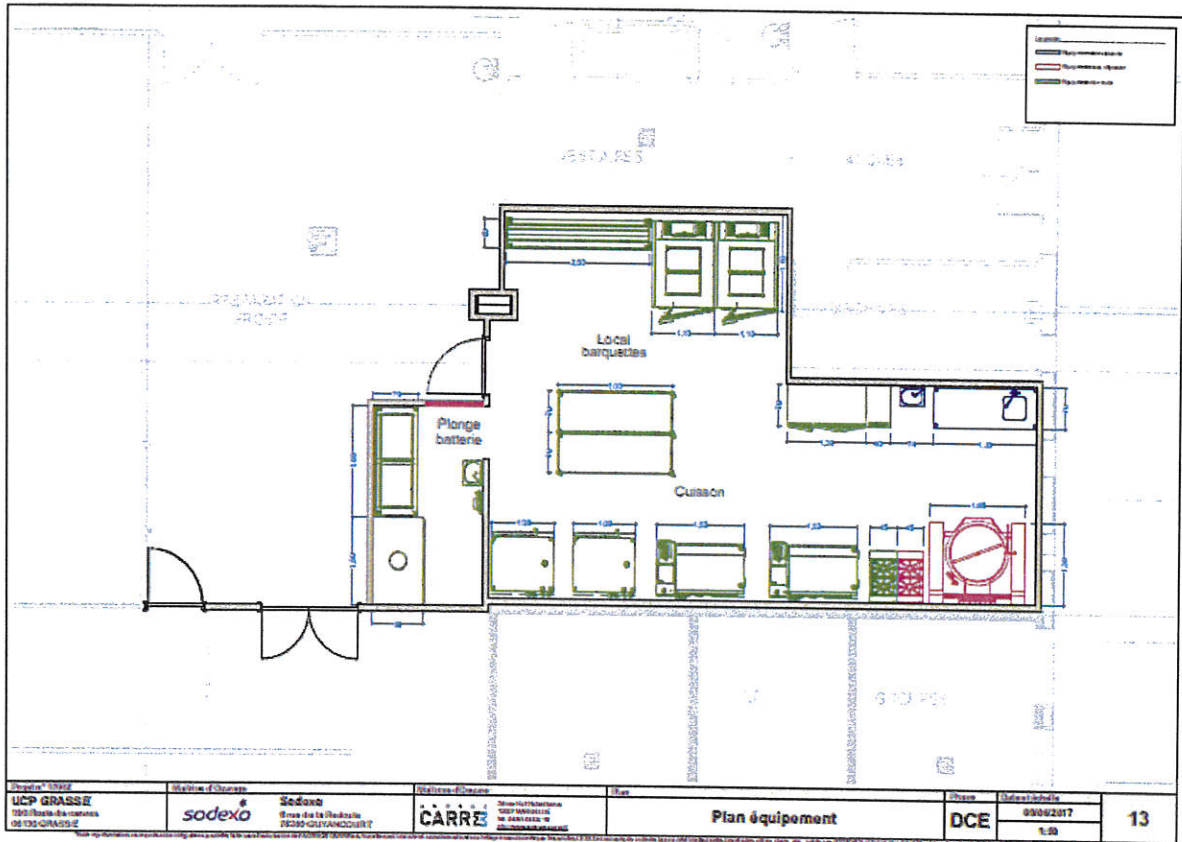
Détail des travaux de restructuration de la cuisine centrale











VILLE DE GRASSE

ANNEXE 7 - VALEURS RESIDUELLES DES INVESTISSEMENTS EN CAS DE RUPTURE ANTICIPEE

(En Euro - données HORS TAXES)

MONTANT INVESTISSEMENT:	255 000,00
DUREE AMORTISSEMENT	4,00
MISE EN SERVICE	01/01/2018

Date	Valeur Résiduelle
01/01/2018	255 000,00
01/01/2019	192 202,64
01/01/2020	128 774,43
01/01/2021	64 709,01
01/01/2022	0,00

TABLEAU D'AMORTISSEMENT

(En Euro - données HORS TAXES)

MONTANT INVESTISSEMENT:	255 000,00
VALEUR RACHAT:	0,00
TAUX FINANCEMENT:	0,000%
DUREE AMORTISSEMENT:	4
PERIODICITE:	48

Date d'échéance	Valeur Résiduelle
01/01/2018	255 000,00

01/02/2018	249 790,83
01/03/2018	244 577,32
01/04/2018	239 359,46
01/05/2018	234 137,25
01/06/2018	228 910,70
01/07/2018	223 679,79
01/08/2018	218 444,51
01/09/2018	213 204,88
01/10/2018	207 960,88
01/11/2018	202 712,51
01/12/2018	197 459,76
01/01/2019	192 202,64
01/02/2019	186 941,14
01/03/2019	181 675,25
01/04/2019	176 404,98
01/05/2019	171 130,31
01/06/2019	165 851,25
01/07/2019	160 567,79
01/08/2019	155 279,92
01/09/2019	149 987,65
01/10/2019	144 690,97
01/11/2019	139 389,87
01/12/2019	134 084,36
01/01/2020	128 774,43
01/02/2020	123 460,07
01/03/2020	118 141,28
01/04/2020	112 818,06
01/05/2020	107 490,40
01/06/2020	102 158,31
01/07/2020	96 821,77
01/08/2020	91 480,78
01/09/2020	86 135,34
01/10/2020	80 785,45
01/11/2020	75 431,10
01/12/2020	70 072,29
01/01/2021	64 709,01
01/02/2021	59 341,26
01/03/2021	53 969,04

TABLEAU D'AMORTISSEMENT

(En Euro - données HORS TAXES)

MONTANT INVESTISSEMENT:	255 000,00
VALEUR RACHAT:	0,00
TAUX FINANCEMENT:	0,000%
DUREE AMORTISSEMENT:	4
PERIODICITE:	48

Date d'échéance	Valeur Résiduelle
01/01/2018	255 000,00

01/04/2021	48 592,35
01/05/2021	43 211,17
01/06/2021	37 825,51
01/07/2021	32 435,36
01/08/2021	27 040,72
01/09/2021	21 641,58
01/10/2021	16 237,94
01/11/2021	10 829,80
01/12/2021	5 417,15
01/01/2022	0

Liste détaillée des matériels

	FOUR MIXTE 20 GN 2/1 - GAZ Four 20 x GN 2/1 (40 x GN 1/1) avec chariot d'enfournement manoblé Avec générateur de vapeur 5 modes de cuisson (vapeur, vapeur BT, air chaud, mixte, finishing) Tableau de commande analogique avec affichage numérique Programme de nettoyage semi automatique de l'enceinte de cuisson Double vitrage panoramique, ouvrant pour un nettoyage facile, et retro ventilé Enceinte de cuisson polie miroir, à angle largement rayonnés, sans raccords Eclairage automatique intégré à la cellule de cuisson Programme de détartrage du générateur de vapeur Condenseur destructeur de buée intégré Echangeur thermique avec brûleur à turbine silencieux et à haute performance Sécurité : Manque d'eau - Arrêt de turbine à l'ouverture de porte Dim.: L: 1024 x P 996 x H 1782mm, P: 90 KW Gaz - 1 KW en TN AC 230 V	2	FRIMA	COMBIMASTER 202G	20 512 €	41 024 €
	CHARIOT D'ENFOURNEMENT MONOBLOC Chariot supplémentaire compatible avec le four mixte	2	FRIMA	60.21.054	1 793 €	3 586 €
	LAVE VAIS Matériel existant récupéré	1	EXISTANT	EXISTANT	- €	- €
	TABLE DU CHEF Matériel existant récupéré	1	EXISTANT	EXISTANT	- €	- €
	MEUBLE FROID 3 PORTES Meuble bas ventilé à température positive (-1°C/+10°C) - Meuble bas avec groupe logé à gauche R134A - 3 portes - Inox - 6 clayettes - 2015 x 707 x 900 Alim. 230V MONOPHASE P:730 kW Dim. L:2015 P:707 H:900	1	FRIGINOX	TGE 3	3 825 €	3 825 €
	TABLE MOBILE AVEC ETAGERE BASSE Marque SOFINOR modèle TACEG720RP Table centrale démontable rayonnée DIM 2000x700 H:900. Dessus inox AISI 304L, ép. 15/10ème renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge de 19mm. Rayon de 20mm, Bord tombé de 60mm, coins soudés. Pieds en tube inox AISI 304L Ø33 sur 4 roulettes polyamide dont 2 à frein. Pieds fixés dans les 4 bandeaux inox. Avec étagère basse. Dim. L:2000 P:700 H:900	2	SOFINOR	TACEG720RP	695 €	1 390 €
	CELLULE DE REFRIGERISSEMENT 160 KG 2 chariots GN 1/1 - 20 niveaux 1 chariot GN 2/1 - 20 niveaux REFRIGERISSEMENT RAPIDE 160 kg : cycle de 35 minutes Revêtement int/ext : acier inox AISI 304. Régulation avec écran tactile Angles intérieurs arrondis Dispositif de fermeture de porte avec déverrouillage par coup de poing Joint caoutchouc bas de porte Sol isolé 20 mm et mini rampe d'accès Evaporateur traité anti corrosion 1000 ventilateurs avec visières et grilles inox Dim : 1100 x 1451 x 2170 mm	2	FRIGINOX	MX 25 TS	8 302 €	16 604 €
	PLONGE BATTERIE					

LAVE-MAINS COMMANDE FEMORALE NF Lave-mains inox AISI 304L NF à commande femorale, avec : dossier, Dim: 460x300x524mm. Cuve emboutie rectangulaire de 410x205x135mm. Avec pré-mélangeur. Avec flexible de 1/2", siphon, bec col de cygne, clapet anti-retour. Robinet poussoir de haute qualité. Dim. L:460 P:300 H:524	1	SOFINOR	LMASWNF	291 €	291 €
POSTE DE LAVAGE ET DESINFECTION Matériel hors lot	1	HORS LOT	HORS LOT	- €	- €
RAYONNAGE TOUT INOX BARREAUDÉ Rayonnage tout inox barreaudé en tube de 30x30 - 4 niveaux - dim: 2500x500 xH:1000 Dim. L:2500 P:500 H:1000	1	SOFINOR	CBB610M4 CBB610M4	1 556 €	1 556 €
LAVE BATTERIES Cyclelec 2-4-6-10mm Ht passage 50mm Casier inox 1020x700mm Armoire à touches sensibles Affichage des températures Porte 1/2 abattante Tourniquets haut et bas (nb 3) Pompes forte puissance 2x2kW Break-Tank - pompe de rinçage Carrosserie Dôle paroi/chassis Cuve moulée à angles arrondis Paniers filtres/surface cuve Filtre sur aspiration de pompe Economie par fonctionnement : aluminé des résistances Allen. 400V Tri-M-T P:15 kW Dim. L:1500 P:900 H:1900 - SURCHAUFFEUR RENFORCE - DOTATION CASIERS	1	COMENDA	GE1005F 621121 DOTATION	16 353 €	16 353 €
PLOINCE 2 BACS A BATTERIE 2 bacs 600 x 600 x 450 mm sans robinetterie, ni perçage dessus épaisseur 15/10e mm dossier rayonné hauteur 100 mm bandeau avant rayonné bords anti-ruissellement sur 3 côtés égouttoir nervure penté (suivant modèles) habillage cache bacs 3 faces platement tube inox diamètre 45 mm en retrait à l'arrière de 30 mm avec vannes Dim. L:1900 P:300 H:900 - DOUCHETTE	1	TOURNUS	006075 DOUCHETTE	2 001 €	2 001 €
HÔTTES					
HÔTTE CUISSON Matériel existant récupéré	1	EXISTANT	EXISTANT	- €	- €
HÔTTE FOUR - EXTRACTION SIMPLE Marque SAFTAIR / PRIMA Modèle MA/15FD - MOD 2000 Hotte professionnelle avec façade droite. Faces apparentes extérieures en acier inox brossé grain 220 18/10. Bouchon de vidange du capteur. Produit livré en standard avec une alternance de filtres à effet choc et plaques d'ablation en inox poli mat. - ADOCEE - MONOBLOC Dim. L:2000 P:1575 H:500	1	SAFTAIR	PRIMA STATIQUE	2 638 €	2 638 €
HÔTTE MARMITE - EXTRACTION SIMPLE Marque SAFTAIR / PRIMA Modèle MA/15FD - MOD 2000 Hotte professionnelle avec façade droite. Faces apparentes extérieures en acier inox brossé grain 220 18/10. Bouchon de vidange du capteur. Produit livré en standard avec une alternance de filtres à effet choc et plaques d'ablation en inox poli mat. - ADOCEE - MONOBLOC Dim. L:1500 P:1575 H:500	1	SAFTAIR	PRIMA STATIQUE	2 413 €	2 413 €

HÔTTE LAVE BATTERIES - EXTRACTION SIMPLE Marque SAFTAIR / NOVA 500 Modèle MA/15-MOD 2000 Hotte professionnelle avec façade droite. Faces apparentes extérieures en acier inox brossé grain 220 18/10. Bouchon de vidange du capteur. Produit livré en standard avec une alternance de cassettes tuiles et plaques d'ablation en inox poli mat. MONOBLOC Dim. L:2000 P:1575 H:500	1	SAFTAIR	NOVA 500 MA	1 364 €	1 364 €
REPRISE DES RESEAUX DE VENTILATION Prestation hors lot	1	HORS LOT	HORS LOT	- €	- €
CANIVEAUX					
CANIVEAU 300 x 300 MM Marque BLUCHER Modèle CANOX312.119 Fabrication en acier inox AISI 304, corps cylindrique avec platine d'étanchéité, support de grille carré orientable et ajustable en hauteur. Cadre renforcé par résine haute dureté. Fermeture par caillebotis antidérapant à maille carrée 19 mm. Garde d'eau 52 mm par pièce siphon amovible. panier extractible visible sous grille, attente pour mise à la terre. Sortie verticale Ø 110 mm. Débit L/s : 3.8 Dim. L:300 P:300	1	BLUCHER	CANOX312.119	308 €	308 €
CANIVEAU 500 x 500 MM Marque BLUCHER Modèle CANOXSP500 Fabrication en acier inox AISI 304, cuvette rectangulaire orientable et ajustable en hauteur. Fermeture par caillebotis antidérapant à maille carrée 19 mm. Evacuation centrée par siphon télescopique avec platine d'étanchéité, sortie verticale Ø 110 (sortie H en option). Garde d'eau 52 mm par pièce siphon amovible, panier extractible visible sous grille, attente pour mise à la terre. Débit L/s : 4. Dim. L:500 P:500	1	BLUCHER	CANOXSP500	500 €	500 €
CANIVEAU 1000 x 500 MM Marque BLUCHER Modèle CANOXSP1000 Fabrication en acier inox AISI 304, cuvette rectangulaire orientable et ajustable en hauteur. Fermeture par caillebotis antidérapant à maille carrée 19 mm. Evacuation centrée par siphon télescopique avec platine d'étanchéité, sortie verticale Ø 110 (sortie H en option). Garde d'eau 52 mm par pièce siphon amovible, panier extractible visible sous grille, attente pour mise à la terre. Débit L/s : 4. Dim. L:1000 P:500	1	BLUCHER	CANOXSP1000	666 €	666 €
CANIVEAU FILANT 2500 x 200 MM Marque BLUCHER Modèle CANOXCP2000 Fabrication en acier inox AISI 304, cuvette rectangulaire orientable et ajustable en hauteur. Fermeture par caillebotis antidérapant à maille carrée 19 mm. Evacuation centrée par siphon télescopique avec platine d'étanchéité, sortie verticale Ø 110 (sortie H en option). Garde d'eau 52 mm par pièce siphon amovible, panier extractible visible sous grille, attente pour mise à la terre. Débit L/s : 4. Dim. L:2500 P:200	1	BLUCHER	CANOXCP2000	900 €	NON RETENU
CLOISONNEMENT					
CLOISONNEMENT 80 MM Panneaux industriels injectés de mousse PUR- CLASSE B1d0 MODULE 1100 Laqué polyester 25 microns lisse Surface paroi : 55 m2 HCP : 2,8 m	55	TELEWIG	TELECLP 80 MM	74 €	4 070 €

PORTE DE SERVICE 2000 X 900 - AVEC OCULUS Marque TELEWIG Modèle PORTE DE SERVICE Porte de service B4 RAL 9010 Vantail épaisseur 40 mm Poignées PVC noir Fermeture à clef canon européen Cadre inox Oculus 40 x 60 cm Dim. L : 900 P:2000	1	TELEWIG	B4	981 €	981 €
CHASSIS VITRES En PVC Vitrage thermopane feuilleté Cadre pour pose sur panneau Dimensions 1050 x 800 mm	1	TELEWIG	CHASSIS	473 €	473 €
LISSE DE PROTECTION POLYETHYLENE Marque ACCORA Modèle HD500 Lisse de protection PVC Hauteur 200 mm Epaisseur 2 mm	10	ACCORA	POLYETHYLENE HD 500	23 €	230 €
PRODUCTION FRIGORIFIQUE					
PRODUCTION FRIGORIFIQUE A DISTANCE Groupes de condensation à air silencieux équipés de compresseurs scroll 2 groupes de condensation - 1 par cellule Equipement standard : compresseurs avec housse isophonique, ventilateur à faible vitesse équipé de pâles profilées, sectionneur général, pressostat HP/SP à réarmement automatique, filtre déshydrateur, voyant de liquide avec indicateur d'humidité, vanne solénoïde liquide pré-câblée sur le panneau électrique, carrosserie résistante aux intempéries en fibres synthétiques recyclées. Cellule de 160 Kg : OLQ 24V TWD VV Cellule de 160 Kg : OLQ 24V TWD VV Liaisons frigorifiques 3/4 électriques Tuyauteries en cuivre déshydraté Isolation Armaflex épaisseur 32 mm Supportage des réseaux	1	COPELAND GFF	OLQ24V TWD VV OLQ24V TWD VV RESEAUX FRIGO	13 094 €	13 094 €
MAIN D'OEUVRE					
MAIN D'OEUVRE Matériel de cuisine 7%	1		MO	9 558 €	9 558 €
MAIN D'OEUVRE Production frigorifique	1		MO	5 630 €	5 630 €
MAIN D'OEUVRE Hottes d'extraction	1		MO	2 260 €	2 260 €

MAIN D'OEUVRE Cloisonnement + démolition cloisonnement existant	1		MO	4 257 €	4 257 €
--	---	--	----	---------	---------

Total H.T.	179 401,00 €
Total T.V.A. 20%	35 880,20 €
Total TTC	215 281,20 €