



EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

Conseillers en exercice : 61

Date de Publicité : 25/02/14

Reçu en Préfecture le : 25/02/14
CERTIFIÉ EXACT,

Séance du lundi 24 février 2014
D - 2014/68

Aujourd'hui 24 février 2014, à 15h00,

le Conseil Municipal de la Ville de Bordeaux s'est réuni en l'Hôtel de Ville, dans la salle de ses séances, sous la présidence de

Monsieur Alain JUPPE - Maire

(Présidence de Monsieur Hugues MARTIN à partir de 19h10) Interruption de séance de 17h00 à 17h20

Etaient Présents :

Monsieur Alain JUPPE, Monsieur Hugues MARTIN, Madame Anne BREZILLON, Monsieur Didier CAZABONNE, Mme Anne-Marie CAZALET, Monsieur Jean-Louis DAVID, Madame Brigitte COLLET, Monsieur Stephan DELAUX, Madame Nathalie DELATTRE, Monsieur Dominique DUCASSOU, Madame Sonia DUBOURG-LAVROFF, Monsieur Michel DUCHENE, Madame Véronique FAYET, Madame Muriel PARCELIER, Monsieur Alain MOGA, Madame Arielle PIAZZA, Monsieur Josy REIFFERS, Madame Elizabeth TOUTON, Monsieur Fabien ROBERT, Madame Laurence DESSERTINE, Monsieur Jean-Charles BRON, Monsieur Jean-Charles PALAU, Madame Alexandra SIARRI, Monsieur Jean-Marc GAUZERE, Monsieur Charles CAZENAVE, Madame Chantal BOURRAGUE, Monsieur Alain DUPOUY, Madame Ana marie TORRES, Monsieur Jean-Pierre GUYOMARC'H, Madame Mariette LABORDE, Monsieur Jean-Michel GAUTE, Madame Marie-Françoise LIRE, Monsieur Jean-François BERTHOU, Madame Sylvie CAZES, Monsieur Nicolas BRUGERE, Monsieur Maxime SIBE, Madame Emmanuelle CUNY, Madame Chafika SAIOUD, Monsieur Yohan DAVID, Madame Sarah BROMBERG, Madame Paola PLANTIER, Mme Laetitia JARTY ROY, Monsieur Jacques RESPAUD, Monsieur Jean-Michel PEREZ, Madame Martine DIEZ, Madame Emmanuelle AJON, Monsieur Matthieu ROUYEYRE, Monsieur Pierre HURMIC, Madame Marie-Claude NOEL, Monsieur Patrick PAPADATO, Monsieur Vincent MAURIN,

Excusés :

Monsieur Pierre LOTHAIRE, Madame Anne WALRYCK, Monsieur Joël SOLARI, Madame Nicole SAINT ORICE, Madame Constance MOLLAT, Monsieur Guy ACCOCEBERRY, Monsieur Ludovic BOUSQUET, Madame Wanda LAURENT, Madame Béatrice DESAIGUES, Madame Natalie VICTOR-RETALI

**Réalisation de la Cité Municipale. Contrat
de partenariat. Avenant : adaptation du
process restauration. Décision. Autorisation.**

Monsieur Hugues MARTIN, Adjoint au Maire, présente le rapport suivant :

Mesdames, Messieurs,

Par délibération n°D-2011/699 du 19 décembre 2011, vous avez approuvé les termes du contrat de partenariat pour la réalisation de la Cité municipale de Bordeaux avec la société de projet Urbicité, filiale de Bouygues Construction, et autorisé le Maire à signer ledit contrat.

Ce contrat a été signé le 22 décembre 2011 et notifié le 2 janvier 2012.

Il confie à la société Urbicité la maîtrise d'ouvrage des travaux à réaliser pour la conception, la construction, le financement partiel de la Cité municipale.

Il attribue également pour une durée de 20 ans à compter de la date effective de mise à disposition de la Cité municipale le gros entretien-renouvellement, l'entretien, la maintenance, et l'exploitation du futur bâtiment, étant également compris le déménagement des services ainsi que la fourniture et la pose du mobilier.

Les principales motivations qui ont présidé à ce projet sont de remédier à l'éclatement géographique des services et au manque de fonctionnalité de certains locaux, qui nuisent aujourd'hui à l'efficacité collective et rendent les services de la Ville difficilement accessibles aux citoyens.

Le Maire a ainsi souhaité regrouper environ 850 agents, dont les équipes du Centre Communal d'Action Sociale (CCAS), dans une Cité municipale, dotée d'une restauration collective.

Pour ce dernier point, le contrat signé le 22 décembre 2011, prévoit une solution de restauration basée sur les principes suivants :

- un restaurant d'entreprise de type « self éclaté »,
- une capacité de 1 000 repas / jour environ,
- un premier équipement de la cuisine et le mobilier de la salle de restauration inclus dans le périmètre du PPP,
- un principe de préparation mixte retenu : les cuissons longues sont importées et les cuissons courtes, la préparation des entrées et la pâtisserie sont réalisées sur place.

Sont exclus du périmètre du contrat de partenariat :

- l'exploitation du restaurant, assurée par un prestataire extérieur, retenu par la Ville sur appel d'offres (la désignation faisant l'objet d'une délibération à ce Conseil municipal),
- les meubles de distribution du self éclaté, dont il était envisagé de demander la réalisation au prestataire restaurateur ou directement à la Ville.

Dans le souci de garantir la meilleure qualité gustative des plats servis, la Ville a souhaité que l'ensemble des préparations et cuissons longues soient finalement réalisées sur place, ce qui nécessite une adaptation des équipements de production. En effet, la surface de la cuisine doit être étendue et des équipements spécifiques doivent être installés pour assurer la prestation de « cuisson longue sur place ».

De plus, compte tenu de la complexité des interfaces techniques entre le bâtiment et les équipements de la zone de distribution du self, la Ville souhaite commander à Urbicité la conception, la fourniture et l'installation de l'ensemble des équipements de ce self éclaté.

Ces modifications, réalisées à la demande de la Ville, s'inscrivent dans le cadre de l'article 13.2 du contrat de partenariat, qui prévoit la possibilité de demander une modification de l'ouvrage afin d'en améliorer la qualité et les performances.

Le coût de ces modifications a été déterminé selon la méthode dite « à prix coûtant majoré », fondée sur le prix réel de la réalisation des travaux auquel s'ajoute une majoration de 10% représentant la marge et les frais du Titulaire et de ses cocontractants.

Ces modifications font l'objet de l'Avenant au contrat de partenariat joint en annexe dont les dépenses s'élèvent à :

- pour la modification de la cuisine : 420 083,88 € HT
- pour la réalisation du self éclaté : 484 236,14 € HT

Soit un total de 904 320,02 € HT.

Enfin, la date de mise à disposition du self éclaté a été convenue au 18 août 2014, compte tenu des délais de réalisation.

En conséquence, nous vous demandons, Mesdames, Messieurs, de bien vouloir :

DECIDER que les termes de l'avenant pour l'adaptation du process restauration avec la société de projet Urbicité, et les documents qui y sont annexés, sont approuvés,

AUTORISER Monsieur le Maire ou son représentant à signer cet avenant au contrat de partenariat et toutes pièces y afférentes avec la société Urbicité.

Les dépenses en résultant seront imputées sur les crédits prévus à cet effet au budget de l'exercice en cours, nature 235, fonction 020.

ADOpte A LA MAJORITE

VOTE CONTRE DU GROUPE SOCIALISTE

VOTE CONTRE DU GROUPE COMMUNISTE

ABSTENTION DU GROUPE DES VERTS

Fait et Délibéré à Bordeaux, en l'Hôtel de Ville, le 24 février 2014

P/EXPEDITION CONFORME,

Monsieur Hugues MARTIN

Avenant 1 au
Contrat de Partenariat
Cité municipale de Bordeaux

Ville de Bordeaux

et

Société Urbicité

AVENANT 1 AU CONTRAT DE PARTENARIAT

ENTRE :

La Ville de Bordeaux, représentée par Monsieur Alain Juppé, dûment habilité par délibération n° • du •, ci-après dénommée "**la Ville**",

D'UNE PART

ET :

Urbicité, société par actions simplifiées au capital social de 40 000 euros, dont le siège social est situé 1, Avenue Eugène Freyssinet, 78280 Guyancourt et dont le numéro unique d'identification est 538 284 191 RCS Versailles, représentée par M. Bernard GAUTREAU, agissant en qualité de Président, ci-après dénommée le "**Titulaire**" ou la "**Société Titulaire**",

D'AUTRE PART

La Ville et le Titulaire sont ci-après dénommés individuellement une "**Partie**" ou conjointement les "**Parties**".

ETANT PREALABLEMENT EXPOSE QUE :

Par délibérations n° D-20100387 du 19 juillet 2010, la Ville a décidé du principe du recours à un contrat de partenariat pour la conception, la construction, le gros entretien et les réparations, les prestations d'entretien, de maintenance, et de nettoyage de l'ensemble des biens de la Cité municipale, ainsi que le financement partiel de la Cité municipale.

Afin de déterminer la pertinence du recours au Contrat de Partenariat pour la réalisation de ce projet, la Ville a procédé à une évaluation préalable conformément aux dispositions de l'article L. 1414-2 du Code Général des Collectivités Territoriales (« **CGCT** »).

Par un avis d'appel public à concurrence envoyé au Journal Officiel de l'Union Européenne (« **JOUE** ») et au Bulletin Officiel des Annonces des Marchés Publics (« **BOAMP** ») le 27 juillet 2010, la Ville a lancé, conformément aux dispositions de l'article L. 1414-7 du CGCT, une procédure de dialogue compétitif.

Le dialogue s'est déroulé en phases successives au terme desquelles seules ont été retenues les propositions répondant le mieux aux critères définis dans l'avis d'appel public à concurrence. Puis, sur la base des offres finales remises par les candidats encore en lice, l'offre d'Urbicité a été retenue par la Ville.

Conformément aux dispositions de l'article L. 1414-10 du CGCT, la Ville a autorisé Alain Juppé à signer le présent contrat par délibération n° D-2011699 du 19 décembre 2011.

Suite aux différents échanges intervenus entre la Ville de Bordeaux et Urbicité, il a été décidé de procéder à certaines modifications techniques du projet.

Les Parties ont donc décidé de conclure le présent Avenant.

CECI ETANT EXPOSE, IL EST CONVENU CE QUI SUIT :

1. **DEFINITIONS – INTERPRETATIONS**

1.1 **Définitions**

« **Avenant** » désigne le présent Avenant au Contrat de Partenariat.

1.2 **Interprétations**

A moins qu'une autre définition en soit donnée dans l'Avenant, les termes en majuscules utilisés dans le présent Avenant ont la signification qui leur est attribuée à l'Article 1.1 du Contrat (dans sa rédaction initiale). Les termes dont la définition est donnée dans le préambule de l'Avenant ont la même signification dans le reste du Contrat.

2. **OBJET DE L'AVENANT**

L'objet de l'Avenant porte sur l'adaptation des stipulations du Contrat de Partenariat (et de ses Annexes) suite aux modifications techniques convenues entre les Parties concernant la cuisine et le scramble.

3. **DATE D'ENTRÉE EN VIGUEUR**

L'Avenant prend effet à compter de sa notification au Titulaire par la Ville. La date de réception de cette notification par le Titulaire vaut Date d'Entrée en Vigueur de l'Avenant.

La notification interviendra au plus tard 15 jours à compter de la signature de l'Avenant entre la Ville et le Titulaire.

La Ville procédera aux mesures de publicité prévues par le CGCT, afin de faire valablement courir les délais de recours à l'encontre de la délibération autorisant la signature du présent avenant.

4. **REALISATION DE LA CUISINE ET DU SCRAMBLE**

4.1 **Modification de la cuisine**

Les caractéristiques techniques de la cuisine sont modifiées en application du présent Avenant. Ces modifications sont décrites en Annexes 1 et 2.

4.2 **Réalisation du scramble**

4.2.1 – Principe de réalisation du scramble

Dans le cadre du présent Avenant, la Ville confie au Titulaire l'obligation de réaliser un ouvrage dans la cuisine du projet. Cet ouvrage est désigné par le terme « le scramble » ou « le self éclaté ».

Les caractéristiques techniques du scramble sont décrites en Annexes 1 et 3 de l'Avenant.

Il est convenu entre les Parties qu'Urbicité ne sera tenu à l'égard de la Ville qu'à une obligation de conception et de construction du scramble. Les prestations de gros entretien, renouvellement, réparation, les prestations d'entretien, de maintenance, de nettoyage du scramble sont à la charge de la Ville.

4.2.2 – Mise à disposition du scramble

Compte tenu des délais de réalisation du scramble, il est convenu entre les Parties que le scramble sera mis à disposition de la Ville le 18 août 2014 (la Date de Mise à disposition du scramble).

En cas de retard dans la Date de Mise à disposition du scramble, Urbicité sera redevable d'une pénalité journalière de retard égal à 1/2500^{ème} du montant du prix du scramble. En cas de retard dans la mise disposition de la Cité municipale au-delà du 18 août 2014, les pénalités de retard visées au présent paragraphe ne seront pas applicables, Urbicité étant pénalisé par le biais des pénalités de retard de l'Ouvrage.

4.2.3 – Procédure de mise à disposition du scramble

La procédure de mise à disposition décrite à l'Annexe 11 du Contrat (Procédure d'Acceptation de la Cité municipale) n'est pas applicable à la mise à disposition du scramble.

Les Parties testeront la conformité du scramble selon les modalités décrites à l'Article 8.7 du Contrat de Partenariat et à l'Article 8.8 du Contrat de Partenariat, étant entendu que :

- En référence à l'article 8.8.1, l'acceptation du scramble et sa mise à disposition effective ne sauraient en rien dégager le Titulaire de ses obligations contractuelles, en particulier en termes de qualité des prestations et de bon fonctionnement du scramble.
- Au titre de l'article 8.8.2 § 2, l'objet de l'acceptation est de vérifier que le scramble a été réalisé conformément aux stipulations du présent Avenant.
- Au titre de l'article 8.8.2 § 4, le procès-verbal signé par les Parties ne mentionnera pas que les Investissements ont été réalisés conformément aux dispositions de l'article L.313-29-1 du Code Monétaire et Financier.

- Au titre de l'Article 8.8.3 (i) et (ii) : les stipulations relatives à la décision d'acceptation de la Cité municipale s'appliqueront mutatis mutandis au scramble. Par dérogation à l'article 8.8.3 : si les réserves à la mise à disposition du scramble ne sont pas levées dans le délai de 3 mois, il sera fait application des pénalités suivantes : 1/2500^{ème} du prix du scramble par jour de retard, dans la limite d'un plafond de 1% du prix du scramble.
- Au titre de l'Article 8.8.3 (iii) : le refus d'acceptation du scramble s'analysera par rapport aux Annexes 1 et 3 de l'Avenant ; les pénalités de retard applicables seront celles visées à l'article 4.2.2 de l'Avenant.
- Au titre de l'Article 8.8.3 (iv) : la mise à disposition du scramble ne déclenche pas, au profit du Titulaire, le droit de percevoir la redevance visée à l'Article 10 du Contrat de Partenariat, mais le droit au paiement du prix de la cuisine et du scramble, dans les conditions décrites à l'article 4.3 du présent Avenant.

4.3 Paiement du prix de la cuisine et du scramble

La Ville versera à Urbicité, en contrepartie des modifications visées par le présent Avenant :

- Au titre des modifications de la cuisine : 420.083,88 €HT (Quatre cent vingt mille quatre-vingt-trois euros et quatre-vingt-huit centimes hors taxes)
- Au titre de la réalisation du scramble : 484.236,14€HT (Quatre cent quatre-vingt-quatre mille deux cent trente-six euros et quatorze centimes hors taxes)

Ces prix sont fermes et définitifs.

En application de l'article 13.4 du Contrat de Partenariat, la Ville décide de verser ce montant directement au Titulaire dans un délai de 30 jours suivant l'acceptation des équipements réalisés.

4.4 Résiliation du Contrat

En cas de résiliation du Contrat quelle qu'en soit la cause avant la date de mise à disposition du scramble (décrite à l'Article 4.2.2 de l'Avenant), il est convenu entre les Parties qu'Urbicité sera indemnisé, en complément des indemnisations prévues à l'article 24 du Contrat, des dépenses engagées et dûment justifiées au titre de la réalisation de la cuisine et du scramble, jusqu'à la date de résiliation du Contrat, dans la limite du prix du présent Avenant.

5. AUTRE STIPULATIONS

L'ensemble des autres stipulations du Contrat restent inchangées.

6. PREVENTION ET RÈGLEMENT DES LITIGES

En cas de différends entre les Parties relatifs à l'application ou à l'interprétation du présent Avenant, les Parties appliqueront les stipulations de l'article 31 du Contrat.

Fait en 3 (trois) exemplaires, à Bordeaux, le _____

Pour la Ville de Bordeaux

Pour la Société Urbicité

Le Maire

Le Président

Monsieur Alain Juppé

Monsieur Bernard GAUTREAU

Liste des annexes à l'Avenant

Annexe 1 : Descriptifs techniques CUISINE et SCRAMBLE

Annexe 2 : Adaptations techniques de la cuisine

Annexe 3 : Description du scramble

Annexe 4a : Plans du restaurant et de la cuisine (CONTRAT)

Annexe 4b : Plans du restaurant et de la cuisine (AVENANT)

Annexe 5a : Décomposition du prix coûtant CUISINE

Annexe 5b : Décomposition du prix coûtant SCRAMBLE

MATERIEL	REPERE PLAN	Unité	Quantité CONTRAT	Quantité Avenant CUISINE	Quantité Avenant SCRAMBLE	Quantité TOTALE URBICITE	Quantité EXPLOITANT
Légende :							
Ens = Ensemble Cis = Compris							
Matériel à la charge de l'exploitant du restaurant (marché spécifique)							
TOUS NIVEAUX CUISINE							
CLOISONNEMENT ISOTHERME							
ENSEMBLE DES LOCAUX		m ²	340	126	0	466	0
LISSÉS DE PROTECTION		Ens	cis	cis	0	cis	0
NIVEAU RDC							
RECEPTION DEBALLAGE							
LAVE MAINS	L	U	1	0	0	1	0
POSTE DE LAVAGE	P	U	1	-1	0	0	1
BASCULE	B	U	1	-1	0	0	0
PLATEFORME DE PESAGE	B	U	0	1	0	1	0
CANIVEAU	-	U	0	1	0	1	0
DESTRUCTEUR D INSECTES	DI	U		0	0	0	1
LOCAL POUBELLES							
POSTE DE LAVAGE	P	U	1	-1	0	0	1
BROYEUR DECHETS PNEUMATIQUE	PB1	U	1	0	0	1	0
CANIVEAU	-	U	1	0	0	1	0
NIVEAU R+5							
STOCKAGE REFRIGERE							
CHAMBRE FROIDE SURGELES	A1	U	1	0	0	1	0
CHAMBRE FROIDE VIANDES	A2	U	1	0	0	1	0
CHAMBRE FROIDE BOF	A3	U	1	0	0	1	0
CHAMBRE FROIDE FRUITS ET LEGUMES	A4	U	1	0	0	1	0
CHAMBRE FROIDE PLATS CUISINES	A5	U	1	0	0	1	0
CHAMBRE FROIDE JOUR	A6	U	1	0	0	1	0
CHAMBRE FROIDE PRODUITS FINIS	A7	U	1	0	0	1	0
CHAMBRE FROIDE BOISSONS	A8	U	1	0	0	1	0
RAYONNAGES CHAMBRES FROIDES	Ens	Ens	0	0	0	0	1
CENTRALE FRIGORIFIQUE POSITIVE	GP	U	1	0	0	1	0
BUREAU DU CHEF							
CENTRALE D ENREGISTREMENT	CE	U	1	0	0	1	0
RESERVES							
RAYONNAGE	R	Ens	0	0	0	0	1
PALETTE PVC	PL	U	0	0	0	0	2
BAC MOBILE	BM	U	0	0	0	0	2
CHARIOT DE RECEPTION	CR	U	0	0	0	0	2
RÉSERVE ENTRETIEN							
RAYONNAGE	R1	Ens	0	0	0	0	1
RÉSERVE MATERIEL							
RAYONNAGE	R2	Ens	0	0	0	0	1
RÉSERVE BOISSONS							
RAYONNAGE	R3	Ens	0	0	0	0	1
DECHETS RELAIS							
POSTE DE LAVAGE	P	U	1	-1	0	0	1
CANIVEAU	-	U	1	0	0	1	0
ZONE VESTIAIRES							
ARMOIRE LINGE PROPRE	AL	U	0	0	0	0	1
CHARIOT LONGE SALE	CL	U	0	0	0	0	1
CASIER VESTIAIRES	VS	U	0	0	0	0	17
LEGUMERIE/DEBOITAGE							
LAVE MAINS	L	U	1	0	0	1	0
POSTE DE LAVAGE	P	U	1	-1	0	0	1
EPLUCHEUSE	B1	U	1	0	0	1	0
PLONGE	B2	U	1	0	0	1	0
ESSOREUSE	B3	U	1	0	0	1	0
OUVRE BOITES	B4	U	1	0	0	1	0
TABLE DE DEBOITAGE	B5	U	1	0	0	1	0
SUPPORT SAC POUBELLE MOBILE	SP	U		0	0	0	1
CANIVEAU	-	U	1	0	0	1	0

MATERIEL	REPÈRE PLAN	Unité	Quantité CONTRAT	Quantité Avenant CUISINE	Quantité Avenant SCRAMBLE	Quantité TOTALE URBICITE	Quantité EXPLOITANT
Légende :							
Ens = Ensemble Cis = Compris							
Matériel à la charge de l'exploitant du restaurant (marché spécifique)							
PREPARATIONS FROIDES							
LAVE MAINS	L	U	1	0	0	1	0
BATTEUR MELANGEUR	C1	U	1	0	0	1	0
TRANCHEUR MOBILE	C2	U	1	0	0	1	0
MEUBLE DE RANGEMENT	C3	U	2	0	0	2	0
COUPE LEGUMES	C4	U	1	0	0	1	0
CUTTER	C5	U	1	0	0	1	0
STERILISATEUR A COUTEAUX	ST	U	1	0	0	1	0
BATTEUR A POSER	BT	U	0	0	0	0	1
BALANCE	BE	U	0	0	0	0	1
TABLE MOBILE	TM	U	0	0	0	0	4
PLACARD MURAL	PM	U	1	0	0	1	0
RAFRACHISSEMENT DU LOCAL	-	U	1	0	0	1	0
CUISSON / PATISserie							
LAVE MAINS	L	U	1	1	0	2	0
MEUBLE DE RANGEMENT MOBILE	D1	U	1	0	0	1	0
FOUR MIXTE 20 NIV 1/1	D2	U	3	-1	0	2	0
TABLE AVEC BAC	D3	U	1	0	0	1	0
BLOC DE CUISSON	D4	U	1	0	0	1	0
NEUTRE	D5	U	1	0	0	1	0
SAUTEUSE BRAISIÈRE	D6	U	0	2	0	2	0
MARMITE CHAUFFE DIRECTE	D7	U	0	1	0	1	0
MARMITE BAIN MARIE	D8	U	0	1	0	1	0
FRITEUSE	D9	U	0	1	0	1	0
CELLULE DE REFROIDISSEMENT	D10	U	0	1	0	1	0
FOUR PATISserie VENTILE	D11	U	0	1	0	1	0
TOUR REFRIGERE DESSUS MARBRE	D12	U	0	1	0	1	0
FAÇONNEUSE A PIZZA	D13	U	0	0	0	0	1
TABLE MOBILE	TM	U	0	0	0	0	4
PLACARD MURAL	PM	U	0	1	0	1	0
STERILISATEUR A COUTEAUX	ST	U	1	0	0	1	0
CANIVEAU	-	U	0	4	0	4	0
PLONGE BATTERIE							
POSTE DE LAVAGE	P	U	1	-1	0	0	1
PLONGE	E1	U	1	0	0	1	0
LAVE BATTERIE	E2	U	1	0	0	1	0
CASIER BATTERIE	E3	U	0	0	0	0	2
CHARIOT STOCKAGE BACS GASTRO	E4	U	0	0	0	0	1
CANIVEAU	-	U	1	0	0	1	0
OFFICE SCRAMBLE							
LAVE MAINS	L	U	0	1	0	1	0
TABLE AVEC BAC	H1	U	0	1	0	1	0
PLACARD MURAL	PM	U	0	1	0	1	0
COUPE PAIN	-	U	0	0	0	0	1
DISTRIBUTION/SCRAMBLE							
LAVE MAINS	L	U	3	0	0	3	0
MEUBLE LAVE MAINS	L	U	0	0	1	1	0
POSTE DE LAVAGE	P	U	1	-1	0	0	1
MEUBLE PLATEAUX PAIN COUVERT	F1	U	0	0	1	1	0
MEUBLE VERRES	F2	U	0	0	4	4	0
DISTRIBUTION ENTREE ET DESSERTS							
MEUBLE POTAGES	F3	U	0	0	1	1	0
MARMITE POTAGE		U	0	0	0	0	2
MEUBLE VITRINE ENTREES / DESSERTS	F4	U	0	0	4	4	0
MEUBLE ENTREES CHAUDES	F5	U	0	0	1	1	0
LAMPE CHAUFFANTE	LI	U	0	0	1	1	0
MEUBLE CENTRAL REFRIGERE SALES	F6	U	0	0	1	1	0
MEUBLE CENTRAL REFRIGERE SUCRES	F7	U	0	0	1	1	0
MEUBLE TIRAGE VINS ET VINS FINS	F8	U	0	0	1	1	0
TIREUSE A VIN	TV	U	0	0	0	0	2

MATERIEL	REPERE PLAN	Unité	Quantité CONTRAT	Quantité Avenant CUISINE	Quantité Avenant SCRAMBLE	Quantité TOTALE URBICITE	Quantité EXPLOITANT
Légende :							
Ens = Ensemble Cis = Compris							
Matériel à la charge de l'exploitant du restaurant (marché spécifique)							
MEUBLE VITRINE BOISSONS	F9	U	0	0	1	1	0
MEUBLE VITRINE LAITAGES	F10	U	0	0	1	1	0
MEUBLE CENTRAL VITRO BAR A LEGUMES	F11	U	0	0	1	1	0
ARMOIRE CHAUFFANTE	F12	U	0	1	0	1	0
CAVE A VINS	CV	U	0	0	0	0	1
ARMOIRE CREMES GLACEES	CG	U	0	0	1	1	0
STAND GRILLADE							
ARMOIRE CHAUFFANTE	F12	U	0	1	0	1	0
ARMOIRE POSITIVE	F13	U	1	0	0	1	0
ARMOIRE NEGATIVE	F14	U	1	0	0	1	0
MEUBLE GRILLADES DECAISSE + BACS SUR ETUVE	F15	U	0	0	1	1	0
TIROIR ASSIETTES	TA	U	0	0	3	3	0
TIROIRS CHAUFFANTS MOBILES	TC	U	0	0	1	1	0
PLANCHE DE DECOUPE ENCASTREE	PL	U	0	0	1	1	0
LAMPE CHAUFFANTE	LI	U	0	0	2	2	0
ROTISSOIRE	F16	U	0	1	0	1	0
TABLE DE DEBROCHAGE	TD	U	0	1	0	1	0
FRITEUSES	F17	U	2	0	0	2	0
RESERVE A FRITES	F18	U	1	0	0	1	0
GRILL	F19	U	1	0	0	1	0
PLANCHA	F20	U	1	0	0	1	0
CHARIOT GLISSIERES		Ens	0	0	0	0	1
STAND PLAT DU JOUR 1							
ARMOIRE CHAUFFANTE	F12	U	0	1	0	1	0
MEUBLE BAIN MARIE	F21	U	0	0	1	1	0
CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	CA	U	0	0	0	0	3
CHARIOT GLISSIERES		U	0	0	0	0	1
STAND PLAT DU JOUR 2							
ARMOIRE CHAUFFANTE	F12	U	0	1	0	1	0
MEUBLE BAIN MARIE	F21	U	0	0	1	1	0
CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	CA	U	0	0	0	0	3
CHARIOT GLISSIERES		U	0	0	0	0	1
STAND A THEMES							
ARMOIRE POSITIVE	F13	U	0	2	0	2	0
MEUBLE ANIMATION SUR ETUVE	F22	U	0	0	1	1	0
TIROIR ASSIETTES	TA	U	0	0	2	2	0
MEUBLE PLANCHA AUTONOME	AN	U	0	0	1	1	0
MATERIEL D'ANIMATION	AN	Ens	0	0	0	0	1
CHAFFING DISH	CD	U	0	0	0	0	3
MEUBLE PIZZAS SUR RESERVE REFRIGEREE	F23	U	0	0	1	1	0
MEUBLE ENVOI PIZZAS VITRO SUR ETUVE	F24	U	0	0	1	1	0
LAMPE CHAUFFANTE	LI	U	0	0	2	2	0
FOUR A PIZZAS	F25	U	0	1	0	1	0
FOUR MIXTE 6 NIV GN1/1	F26	U	0	1	0	1	0
CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	CA	U	0	0	0	0	2
CUISEUR A PATES		U	2	-2	0	0	0
CHARIOTS GLISSIERES		Ens	0	0	0	0	1
STAND BIO							
ARMOIRE CHAUFFANTE	F12	U	0	1	0	1	0
MEUBLE ANIMATION	F27	U	0	0	1	1	0
MEUBLE PLANCHA AUTONOME	AN	U	0	0	1	1	0
MATERIEL D'ANIMATION	AN	Ens	0	0	0	0	1
CHAFFING DISH	CD	U	0	0	0	0	3
FOUR MIXTE 6 NIV GN1/1	F26	U	0	1	0	1	0
CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES	CA	U	0	0	0	0	1
POLE CAISSES							
CAISSE SIMPLE	F28	U	0	0	2	2	0
CAISSE DOUBLE	F29	U	0	0	1	1	0
DISTRIBUTEUR A PAIN RAPPEL	DP	U	0	0	4	4	0

MATERIEL	REPERE PLAN	Unité	Quantité CONTRAT	Quantité Avenant CUISINE	Quantité Avenant SCRAMBLE	Quantité TOTALE URBICITE	Quantité EXPLOITANT
Légende :							
Ens = Ensemble Cis = Compris							
Matériel à la charge de l'exploitant du restaurant (marché spécifique)							
SALLE DE RESTAURANT							
MEUBLE NEUTRE CONDIMENTS	G1	U	3	-3	3	3	0
REFROIDISSEUR D'EAU	G2	U	6	1	0	7	0
FOUR MICRO ONDES	G3	U	0	0	0	0	7
VITRINE CREME GLACEE	G4	U	0	0	0	0	1
LAVERIE							
LAVE MAINS	L	U	1	0	0	1	0
POSTE DE LAVAGE	P	U	1	-1	0	0	1
CONVOYEUR A PLATEAUX	J1	U	1	0	0	1	0
GOULOTTES A DECHETS PNEUMATIQUE		U	2	0	0	2	0
MACHINE CONVOYEUR A DOIGTS	J2	U	1	0	0	1	0
LAVE PLATEAUX	J3	U	1	0	0	1	0
ETAGERE LAVERIE	J7	U	0	1	0	1	
OFFICE SALLE VIP							
LAVE MAINS	L	U	0	1	0	1	0
MEUBLE DE RANGEMENT AVEC BAC	OF1	U	0	1	0	1	0
ARMOIRE CHAUDE MOBILE	OF2	U	0	0	0	0	1
ARMOIRE REFRIGEREE MOBILE	OF3	U	0	0	0	0	1
MEUBLE PLANCHA AUTONOME	OF4	U	0	0	0	0	1
GRILL LISSE A POSER		U	0	0	0	0	1
PLAQUE INDUCTION A POSER		U	0	0	0	0	1
ARMOIRE REFRIGEREE TABLE TOP	OF5	U	0	1	0	1	0
TABLE AVEC BAC	OF6	U	0	1	0	1	0
MACHINE A LAVER PORTE FRONTALE	OF7	U	0	1	0	1	0
CHARIOT DE SERVICE	CS	U	0	0	0	0	1
SUPPORT SAC POUBELLE	SP	U	0	0	0	0	1
PLACARD MURAL		U	0	1	0	1	0
PREPARATIONS CAFE DE LA MAIRIE							
LAVE MAINS	L	U	1	0	0	1	0
POSTE DE LAVAGE	P	U	1	-1	0	0	1
ARMOIRE POSITIVE	AC1	U	2	0	0	2	0
ARMOIRE NEGATIVE	AC2	U	1	-1	0	0	0
RAYONNAGE	RC	U	1	-1	0	0	0
ARMOIRE ENTRETIEN	AE	U	1	-1	0	0	0
TABLE DU CHEF	H1	U	1	0	0	1	0
MEUBLE DE RANGEMENT	H2	U	1	0	0	1	0
MEUBLE REFRIGERE	H3	Ens	1	0	0	1	0
FOUR MIXTE 6 NIV GN1/1	H4	U	1	-1	0	0	0
PLAQUE INDUCTION	PI	U	1	-1	0	0	0
STERILISATEUR A COUTEAUX	ST	U	1	0	0	1	0
PLACARD MURAL	PM	U	1	0	0	1	0
CAFE DE LA MAIRIE COMPTOIR BAR ET ARRIERE BAR							
LAVE MAINS	L	U	0	1	0	1	0
COMPTOIR HORS LOT CUISINE	BA0	U	1	0	0	1	0
DESSERT REFRIGEREE	BA1	U	2	0	0	2	0
DESSERT NEUTRE	BA2	U	1	0	0	1	0
GRILL PANINI	BA3	U	2	-2	0	0	2
CHAUFFE SAUCISSES	BA4	U	1	-1	0	0	1
FOUR MICRO ONDE	BA5	U	1	-1	0	0	1
FOUR MULTIFONCTION	BA5	U	0	0	0	0	1
MACHINE A CAFE 3 GROUPE	BA6	U	1	-1	0	0	0
MACHINE A CAFE AUTOMATIQUE	BA6	U	0	2	0	2	0
BAC (encastré dans comptoir)	BA7	U	1	0	0	1	0
LAVE VERRES	BA8	U	1	0	0	1	0
MACHINE A GLACONS	BA9	U	1	0	0	1	0
TIRAGE D'EAU REFRIGEREE	BA10	U	1	0	0	1	0
VITRINE REFRIGERE	BA11	U	1	0	0	1	0
VITRINE CHAUDE	BA12	U	1	0	0	1	0
ETAGERE MURALE ARRIERE BAR		Ens	0	0	0	0	1
CAISSE		U	0	0	0	0	2

MATERIEL	REPÈRE PLAN	Unité	Quantité CONTRAT	Quantité Avenant CUISINE	Quantité Avenant SCRAMBLE	Quantité TOTALE URBICITE	Quantité EXPLOITANT
----------	----------------	-------	---------------------	--------------------------------	---------------------------------	--------------------------------	------------------------

Légende :

Ens = Ensemble Cis = Compris

Matériel à la charge de l'exploitant du restaurant (marché spécifique)

MATERIEL DIVERS							
SIPHON DE SOL		u	27	3	0	30	0
CHARIOT A ASSIETTES		u	0	0	0	0	10
CHARIOT PLATEAUX NIVEAU CONSTANT		u	0	0	0	0	9
CHARIOT VERRES NIVEAU CONSTANT		u	0	0	0	0	4
POUBELLES MOBILE		u	0	0	0	0	2
CHARIOT POUBELLE	CP	u	0	0	0	0	2
CHARIOT A GLISSIERRES		u	0	0	0	0	8
DIVERS							
RACCORDEMENT SCRAMBLE SUR FROID		Ens	0	0	1	1	0

MATERIEL	REP.	Unité	Quantité CONTRAT	Quantité Avenant CUISINE
HOTTE				
HOTTE PIANO	3.7.5	U	0	1
HOTTE PIZZA	3.7.23	U	0	1
EXTRACTEURS				
CAISSON D'EXTRACTION	3.7.8	U	0	1
COFFRET DE RELAYAGE	3.7.9	U	0	1
RACCORDEMENT ELECTRIQUE				
RACCORDEMENT ELECTRIQUE DITO	3.7.10	Ens	0	1
RACCORDEMENT ELECTRIQUE DITO	3.7.25	Ens	0	1
RÉGULATION				
RÉGULATION DE DÉBIT HOTTE DITO	3.7.7	Ens	0	1
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3.7.10	Ens	0	1
CAISSON DE COMPENSATION	3.7.12	Ens	0	1
RACCORDEMENT HYDRAULIQUE	3.7.13	Ens	0	1
RÉGULATION	3.7.14	Ens	0	1
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	3.7.15	Ens	0	1
ESSAIS ET MISE EN SERVICES	3.8.1	Ens	0	1
GAINES				
GAINE ACIER		kg	5 850	7 471

Nota : Les Hottes sont gérées par une régulation centralisée (2 vitesses)

MATERIEL	REP.	Unité	Quantité CONTRAT	Quantité Avenant CUISINE
TABLEAU ELECTRIQUE				
TABLEAU CUISINE	2.8	Ens	1	0,34
ALIM MONO				
MONO	2.13	U	11	10
ALIM TRI				
TRI	2.13	U	28	2
PC				
PC MONO	2.13	U	50	27
PC TRI	2.13	U	1	7
OPTIMISEUR				
SYSTÈME OPTIMISATION	2.9	Ens	1	0,18

MATERIEL	REP.	Unité	Quantité CONTRAT	Quantité Avenant CUISINE
ALIMENTATION				
CALORIFFUGE CU 12/14	1.8.1	ml	0	36
CUIVRE 12/14	1.8.9	ml	0	36
EVACUATION				
FONTE 50	1.10.1	ml	0	60
FONTE 100	1.10.2	ml	0	40
WC LAVERIE				
WC SUSPENDU	1.9.1	U	0	1
ACCESSOIRES		Ens	0	1
LAVABO	1.9.7	U	0	1
ACCESSOIRES		Ens	0	1
PVC 100	1.11.1	ml	0	25
CALORIFFUGE CU 12/14	1.8.1	ml	0	12
CUIVRE 12/14	1.8.9	ml	0	12
CHAUFFE EAU		U	0	1

MATERIEL	REP.	Unité	Quantité CONTRAT	Quantité Avenant CUISINE
----------	------	-------	---------------------	--------------------------------

HEURES

ÉLARGISSEMENT DES DÉCAISSES		H	0	114
RÉSERVATIONS		H	0	34

MATERIAUX

MATÉRIAUX (BETON, ACIER, DIVERS)		Ens	0	1
----------------------------------	--	-----	---	---

MATERIEL	REP.	Unité	Quantité CONTRAT	Quantité Avenant CUISINE
PARPAING				
POSE 15PPA		m ²	0	39
ENDUIT 2 FACES		m ²	0	78
FOURNITURE		Ens	0	1
PLACO				
PLACO 98/48	1.120	m ²	0	102
PEINTURE				
ENDUIT		m ²	0	191
PEINTURE		m ²	0	191
SOLS DURS/SOUPLES				
ÉTANCHÉITÉ				
ÉTANCHÉITÉ	1.3.1.14	m ²	0	152
RELEVÉ	1.3.1.15	ml	0	28
PÉNÉTRATION SIPHONS ET CANIVEAUX	1.3.1.16	U	0	7
CARRELAGE				
CHAPE	1.3.1.2	m ²	0	152
PV JOINTS FRACTIONNEMENT	1.3.1.5	m ²	0	152
ACCOUSTIQUE	1.3.1.1	m ²	0	152
CARRELAGE	1.3.1.4	m ²	0	92
PVC	4.1	m ²	0	-92
RAGREAGE	1.1	m ²	0	-92
PLINTHE	1.3.1.11	ml	0	47
POSE SIPHONS	1.3.1.6	U	0	3
POSE CANIVEAUX	1.3.1.7	U	0	4
POINTE DE DIAMANT SIPHONS+CANIVEAUX	1.3.1.3	U	0	7
FAIENCE WC LAVERIE	1.3.1.8	m ²	0	14
FAUX-PLAFOND				
PLAFOND LAVERIE HYGIENE		m ²	0	39
PLAFOND CUISINE / RAS		m ²	0	65
MENUISERIE				
PORTE HIGIENE 90 CF	B.1	U	0	3
PORTE 90 STRAT CIS QUINCAILLERIE		U	0	3

MATERIEL	REP.	Unité	Quantité CONTRAT	Quantité Avenant SCRAMBLE
----------	------	-------	---------------------	---------------------------------

PLACO

FERMACELL	1.600	m ²	12	46
FERMACELL EN IMPOSTE	1.600	m ²	7	69

PEINTURE

ENDUIT		m ²	12	46
PEINTURE		m ²	7	69

SOLS DURS/SOUPLES**ZONE CUISSON**

CHAPE	1.3.1.2	m ²	12	89,78
ÉTANCHÉITÉ	1.3.1.14	m ²	12	89,78
RELEVÉ	1.3.1.15	ml	8	28,5
PÉNÉTRATION SIPHONS ET CANIVEAUX	1.3.1.16	U	1	5
PÉNÉTRATION TECHNIQUE	1.3.1.16	U	1	17
PV JOINTS FRACTIONNEMENT	1.3.1.5	m ²	12	89,78
ACCOUSTIQUE	1.3.1.1	m ²	12	89,78
CARRELAGE	1.3.1.4	m ²	12	89,78
PVC	4.1	m ²	50	-50
RAGREAGE	1.1	m ²	50	-50
PLINTHE	1.3.1.11	ml	35	67
POSE SIPHONS	1.3.1.6	U		6
POSE CANIVEAUX	1.3.1.7	U		0
POINTE DE DIAMANT SIPHONS+CANIVEAUX	1.3.1.3	U	1	5
FAIENCE	1.3.1.8	m ²	0	171
PV JOINTS	1.3.1.9	m ²	0	171
1/4 ROND	1.3.1.10	ml	0	92

ZONE SELF

CHAPE	1.3.1.2	m ²	0	187,29
ÉTANCHÉITÉ	1.3.1.14	m ²	0	187,29
RELEVÉ	1.3.1.15	ml	0	14,8
PÉNÉTRATION SIPHONS ET CANIVEAUX	1.3.1.16	U	0	3
PÉNÉTRATION TECHNIQUE	1.3.1.16	U	0	3
PV JOINTS FRACTIONNEMENT	1.3.1.5	m ²	0	0
ACCOUSTIQUE	1.3.1.1	m ²	0	0
CARRELAGE	1.3.1.4	m ²	0	0
PVC	4.1	m ²	227	-39,71
RAGREAGE	1.1	m ²	227	-39,71
PLINTHE	1.3.1.11	ml	0	0
POSE SIPHONS	1.3.1.6	U	0	0
POSE CANIVEAUX	1.3.1.7	U	0	0
POINTE DE DIAMANT SIPHONS+CANIVEAUX	1.3.1.3	U	0	0
FAIENCE	1.3.1.8	m ²	0	0
PV JOINTS	1.3.1.9	m ²	0	0
1/4 ROND	1.3.1.10	ml	0	0

FAUX-PLAFOND

PLAFOND HYGIENE	2.6.1	m ²	66	40
-----------------	-------	----------------	----	----

MATERIEL	REP.	Unité	Quantité CONTRAT	Quantité Avenant SCRAMBLE
PLAFOND TEXTILE	2.4.1	m ²	228	-228
PLAFOND METAL	2.3.1	m ²	0	188

Nota : les alimentations électriques se font par le faux-plafond.

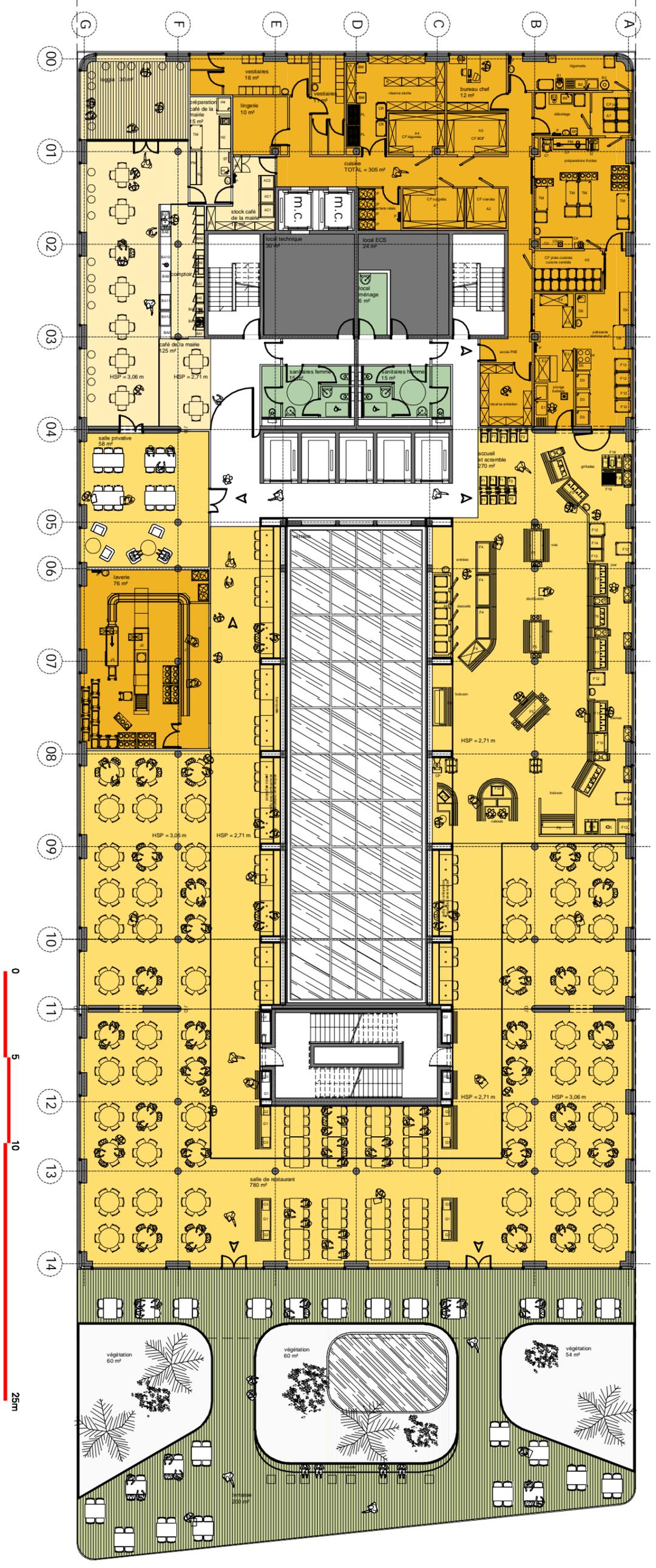
MATERIEL	REP.	Unité	Quantité CONTRAT	Quantité Avenant SCRAMBLE
----------	------	-------	---------------------	---------------------------------

HEURES

ÉLARGISSEMENT DES DÉCAISSÉS		h	0	60
RÉSERVATIONS		h	0	48
DÉS BÉTON POUR RELEVÉ		h	0	24

MATERIAUX

MATÉRIAUX (BETON, ACIER, DIVERS)		Ens	0	1
----------------------------------	--	-----	---	---



MODIFICATION DE LA CUISINE

Poste	Désignation	Prix Coutant	Majoration 10%	Prix Majoré
1	Cuisine	116 890,10	11 689,01	128 579,11
2	CVC	129 468,98	12 946,90	142 415,88
3	Électricité	12 677,68	1 267,77	13 945,45
4	Plomberie	11 282,01	1 128,20	12 410,21
5	Gros-Œuvre	7 160,00	716,00	7 876,00
6	CEA	29 697,08	2 969,71	32 666,79
7	Études			
	Honoraires Architecte	7 500,00	750,00	8 250,00
	Honoraires BET Cuisine	5 000,00	500,00	5 500,00
	Honoraires BET Fluides	25 000,00	2 500,00	27 500,00
	Frais études DV	23 272,80	2 327,28	25 600,08
	TOTAL HT ÉTUDES (8)	60 772,80	6 077,28	66 850,08
8	Autres frais directs			
	Assiette (sous-total 1 à 6)	307 175,85		
	Logistique	1,50%	4 607,64	460,76
	Gardiennage	0,50%	1 535,88	153,59
	Location/Hygiène Sécurité	0,54%	1 658,75	165,87
	Consommations/Prorata	2,00%	6 143,52	614,35
	Autres frais directs	13 945,78	1 394,58	15 340,36
9	Honoraires DV ramenés à	0,00	0,00	0,00
10	TOTAL HT CUISINE SUR PLACE	381 894,43	38 189,44	420 083,88
	TVA 20,0%	76 378,89	7 637,89	84 016,78
	TOTAL TTC	458 273,32	45 827,33	504 100,66

SCRAMBLE

Poste	Désignation	Prix Coutant	Majoration 10%	Prix Majoré
1	Distribution	374 721,92	37 472,19	412 194,11
2	CVC		0,00	0,00
3	Électricité		0,00	0,00
4	Plomberie		0,00	0,00
5	Gros-Œuvre	8 960,00	896,00	9 856,00
6	CEA	21 491,38	2 149,14	23 640,52
7	Études			
	Honoraires Architecte	5 000,00	500,00	5 500,00
	Honoraires BET Cuisine	5 000,00	500,00	5 500,00
	Honoraires BET Fluides	2 000,00	200,00	2 200,00
	Frais études DV	4 646,50	464,65	5 111,15
	TOTAL HT ÉTUDES (7)	16 646,50	1 664,65	18 311,15
8	Autres frais directs			
	Assiette (sous-total 1 à 6)	405 173,30		
	Logistique	1,50%	6 077,60	6 685,36
	Gardiennage	0,50%	2 025,87	2 228,45
	Location/Hygiène Sécurité	0,54%	2 187,94	2 406,73
	Consommations/Prorata	2,00%	8 103,47	8 913,81
	Autres frais directs	18 394,87	1 839,49	20 234,35
9	Honoraires DV ramené à	0,00	0,00	0,00
11	TOTAL HT SCRAMBLE	440 214,67	44 021,47	484 236,14
	TVA 20%	88 042,93	8 804,29	96 847,23
	TOTAL TTC	528 257,60	52 825,76	581 083,37

Délai d'exécution :

18/08/2014