

	Surface		Coût € HT		Répartition		
	Surface utile	Prix unitaire	Total	base calcul	Région Alsace	CG67	
Locaux				rationnaires	550	610	
				% rationnaires	47,41%	52,59%	
Locaux de cuisine	381		134 929	rationnaires	51 884	83 045	
Réception, contrôle, déballage, de	12	300	3 570				
Local télérestauration	17	1 500	25 500			CG	
Réserves froides	21	300	6 420				
Réserves sèches	45	300	13 560				
Réserve tubercules	3	300	900				
Local ménage, produits entretien	4	300	1 089				
Légumerie	20	300	6 090				
Espace préparations froides	30	300	8 850				
Zone de cuisson	46	300	13 800				
Office pain	4	300	1 200				
Laverie vaisselle	62	500	31 000				
Plonge batterie	pm						
Stock vaisselle propre	36	300	10 800				
Self collège	27	150	4 050				
Self lycée	21	150	3 150				
Local déchets	22	150	3 300				
Bureau du chef	11	150	1 650				
Salles de restauration	622		191 500	surfaces	154075	37425	
SAS entrée Lycée et collège	39	150	5 850		2925	2925	
SAS sortie Lycée et Collège	10	150	1 500		750	750	
Salle à manger Lycée	200	150	30 000		30000		
Extension sam Lycée	50	1 500	75 000		75000		
Salle à manger Collège	195	150	29 250			29250	
Extension sam Collège		1 300	-				
Salle à manger prof	70						
Salle à manger agents (prox sam)	24						
Sanitaires collège	15	300	4 500			4500	
Sanitaires lycée	18	300	5 400		5400		
Préau entrée Lycée			40 000		40000		
Sous-sol	137		92 548	surfaces	-	92 548	
Bureau ATC	9	850	7 650			7 650	
Salle repos agents	30	850	25 500			25 500	
vestiaire H cuisine	14	150	2 048			2 048	
douche H cuisine	2	150	320			320	
vestiaire F cuisine	14	150	2 081			2 081	
douche F cuisines	2	150	327			327	
Sanitaires H cuisine	6	150	864			864	
Sanitaires F cuisine	4	150	609			609	
vestiaire H ATC	10	850	8 500			8 500	
douche H ATC	3	850	2 125			2 125	
vestiaire F ATC	10	850	8 500			8 500	
douche F ATC	3	850	2 125			2 125	
Sanitaires H ATC	5	850	4 250			4 250	
Sanitaires F ATC	5	850	4 250			4 250	
Buanderie	6	150	900			900	
Entrée et ascenseur	15	1 500	22 500			22 500	
Circulations 15%	171	300	51 274	rat.& surfaces	-	51 274	
Surface utile totale	1 310						
Equipement			310 000	rationnaires	132 759	177 241	
Cuisine							
<i>Cuisson préparation</i>		120 000	120 000				
<i>Distribution</i>		90 000	90 000				
<i>Laverie</i>		40 000	40 000				
<i>Chambre Froide</i>		30 000	30 000				
ascenseur		30 000	30 000			CG	
Total Travaux € HT			780 251		338 718	441 533	
Total opération € HT (y/c PI et divers)			978 575		424 814	553 762	
Total opération € TTC			1 170 376		43,41%	56,59%	