

Affaire : **ROUGET**

Lot : **CHAUFFAGE - CLIMATISATION**

Devis : **001/2002**

N°	DESIGNATION DES OUVRAGES	Unité	Qté	Prix de vente H.T.		% réalisé	Total réalisé
				Unitaire	Total		

1 Salle restaurant

Chauffage de base en hiver environ de 12 à 15°C assuré par des plinthes électriques réparties en allège des vitrages ou par des convecteurs électriques dans les divers locaux.

La zone restaurant sera ventilée et réchauffée en complément à partir d'un caisson d'introduction d'air neuf fonctionnant à 2 vitesses installé en terrasse équipé d'une filtration (90% GRAVI mini), d'une batterie électrique pour réchauffage d'air en hiver et régulée en fonction de l'ambiance de la salle restaurant avec contrôle limite basse et d'un élément mannequin pour insertion éventuelle d'une batterie EG dans le futur.

Cette centrale fonctionnera en petite vitesse pendant la phase "préparation cuisine" et en grande vitesse lors des cuissons et occupation salle restaurant.

La salle restaurant n'est pourvue d'aucune installation spécifique de désenfumage.

Chauffage de fond du SAS d'entrée par plinthes électriques.

2 Cuisine - locaux annexes

La cuisine sera mise en dépression par rapport aux autres locaux. L'air de compensation de la cuisine sera assurée par le transfert d'air depuis la salle restaurant.

Extraction d'air à 2 vitesses au-dessus des zones de cuissons (cuisson, plats chauds, bain-marie, friteuses, grilles chauffantes, ect...) par hottes aspirantes équipées de filtres à graisse avec rejet d'air directement à l'extérieur.

L'ensemble de cette installation sera réalisée pour assurer le désenfumage.

Extraction d'air indépendante de la laverie à fonctionnement discontinu.

Les conduits d'extraction servant au désenfumage seront de section quadrangulaire stable au feu 1/4 (stabilité réputée acquise si gaine tôle 10/10ème minimum assemblée par brides) - (gainés circulaires spiralées interdites, non stable au feu 1/4h) avec une vitesse maximum de 10 m/s recommandée par les pompiers.

Des trappes de visites de 3 dm2 seront installées tous les 3 ml ainsi qu'à chaque coude de plus de 30° et en pied de colonne

Extraction d'air des locaux réserves.

Extraction d'air de la laverie commune avec les hottes de la cuisine (EN OPTION extraction d'air indépendante de la laverie à fonctionnement discontinu).

Le local poubelles sera ventilé et rafraîchi en permanence (extraction d'air autonome)
Extraction indépendante du local poubelles. Transfert d'air par grille transfert d'air avec trappe coupe-feu.
(RAFRAÎCHISSEMENT du local OPTIONNEL)

3 Salons de réception

Chauffage de base en hiver entre 12 et 15°C en heure d'inoccupation assuré par des convecteurs électriques en

1 SALLES RESTAURANT

N°	DESIGNATION DES OUVRAGES	Unité	Qté	Prix de vente H.T.		% réalisé	Total réalisé
				Unitaire	Total		
	Chauffage de base						
	Plinthe électrique "classe 2", fixations murales, raccordement électrique sur sortie câble à proximité - marque : APPLIMO, hauteur : 220 mm - type : BRIO - 1500 W - long 1300 mm	U	6	199,00 €	1 194,00 €	50,0%	597,00 €
	Raccordement électrique de l'appareil sur attente à côté "amenée de courant hors lot "	ens	6	170,00 €	1 020,00 €	20,0%	204,00 €
	Introduction air neuf						
	Centrale de traitement d'air à double peau "isolation 25mm" pour position horizontale, montage intérieur - marque : CIAT - type : CLIMACIAT GI N° 200 - débit d'air : 18000/9000 m3/h (2 régimes) - pression disponible : 40mmCE - L 3200 x H 1634 x l 1544 - 1091 kg et équipé de : - 1 volet antigel à motoriser - 1 section filtration 65 % OPACITÉ - le registre interne (sécurité incendie) n'est pas prévu, fonction remplacé par le CCF sur le soufflage - 1 batterie EC 165 kW -90/70 (soufflage °C) - 1 batterie EG, 120 kW 7/12 - 1 ventilateur de soufflage BP (aubes à action) moteur kW - 1 manchette souple au soufflage - 1 manchette souple à l'aspiration - cadres de raccordements - 4 plots anti-vibratiles	CTA ens	1	7 292,00 €	7 292,00 €	80,0%	5 833,60 €
	Centrale de traitement d'air à double peau "isolation 25mm" pour position horizontale, montage extérieur - marque : CIAT - type : CLIMACIAT N° 200 - débit d'air : 10000/5000 m3/h (2 régimes) - pression disponible : 40mmCE - L x H x l - kg et équipé de : - 1 section filtration 65 % OPACITÉ - le registre interne (sécurité incendie) n'est pas prévu, fonction remplacé par le CCF sur le soufflage - 1 batterie électrique, 125kW (à -7°C (soufflage 30°C) - 1 caisson mannequin (insertion batterie EG éventuelle) - 1 ventilateur de soufflage BP (aubes à action) moteur kW - 1 manchette souple au soufflage - 1 manchette souple à l'aspiration - cadres de raccordements - 4 plots anti-vibratiles	CTA ens	1	7 379,00 €	7 379,00 €	80,0%	5 903,20 €
	Levage en toiture terrasse et manutention	ens	1	2 230,00 €	2 230,00 €	80,0%	1 784,00 €
	Registre d'air motorisé sur gaine de soufflage Détecteur autonome déclencheur (D.A.D) en armoire plus détecteur ionique de fumée en gaine avec liaison 1 paire blindée avec asservissement du registre (en aval du filtre) Plaque d'indication sur accès filtre "DANGER D'INCENDIE, FILTRE EMPOUSSIERE INFLAMMABLE	Secu ens	1	1 129,00 €	1 129,00 €	50,0%	564,50 €
	Réseau de soufflage						
	Gaine quadrangulaire tôle acier galva tout équipée	kg	300	6,00 €	1 800,00 €	60,0%	1 080,00 €
	Calorifuge gaine 25mm MO (toiture uniquement)	m2	40	23,00 €	920,00 €	60,0%	552,00 €
	Enduit bitumineux couleur blanc sur gaine externe	m2	120	7,00 €	840,00 €	60,0%	504,00 €

N°	DESIGNATION DES OUVRAGES	Unité	Qté	Prix de vente H.T.		% réalisé	Total réalisé
				Unitaire	Total		
	Flocage coupe feu 2 heures	m2	21	58,00 €	1 218,00 €	60,0%	730,80 €
	Organes et accessoires de réglage sur gaine	ens	1	472,00 €	472,00 €	60,0%	283,20 €
	Gaine circulaire en tôle GALVA, y/c accessoires						
	- Gai Ø 100 à 160	ml	20	33,00 €	660,00 €	60,0%	396,00 €
	- Gai Ø 200 à 250	ml	30	43,00 €	1 290,00 €	60,0%	774,00 €
	- Gai Ø 315 à 350	ml	45	53,00 €	2 385,00 €	60,0%	1 431,00 €
	- Gai Ø 400 à 450	ml	32	67,00 €	2 144,00 €	60,0%	1 286,40 €
	- Gai Ø 500 à 560	ml	8	79,00 €	632,00 €	60,0%	379,20 €
	- Gai Ø 630 à 710	ml	7	94,00 €	658,00 €	60,0%	394,80 €
	Flexibles raccords ALU M0 NU (PV CSTB N° 95.40650)						
	- Flex Ø100 à 160	ml	1	11,00 €	11,00 €	60,0%	6,60 €
	- Flex Ø 200 à 250	ml	1	16,00 €	16,00 €	60,0%	9,60 €
	- Flex Ø 315 355	ml	1	25,00 €	25,00 €	60,0%	15,00 €
	- Flex Ø 400 à 450	ml	1	28,00 €	28,00 €	60,0%	16,80 €
	Flexibles raccords calorifugés 25mm MO						
	- Flex Ø100 à 160	ml	1	18,00 €	18,00 €	60,0%	10,80 €
	- Flex Ø 200 à 250	ml	1	25,00 €	25,00 €	60,0%	15,00 €
	- Flex Ø 315 355	ml	1	38,00 €	38,00 €	60,0%	22,80 €
	- Flex Ø 400 à 450	ml	1	49,00 €	49,00 €	60,0%	29,40 €
	Diffuseur directionnel carré plafonnier ALU anodisé avec registre et plénum "non isolé" marque : FRANCE AIR - type : DAU 40 + PFU 41 + RFP						
	- diff. 150x150 (60 à 150 m3/h) Ø 125	U	5	124,00 €	620,00 €	60,0%	372,00 €
	- diff. 300x300 (325 à 550 m3/h) Ø200	U	6	170,00 €	1 020,00 €	60,0%	612,00 €
	- diff. 450x450 (900 à 1600 m3/h) Ø 315	U	4	238,00 €	952,00 €	60,0%	571,20 €
	Diffuseur linéaire plafonnier à fentes ALU anodisé avec plénum + registre gaine à tôle perforée à cordons - marque : FRANCE AIR - LAU 72 + PFU 10 isolé + RFP - type : 875mm-4 fentes (180 à 450 m3/h) - Ø200	U	3	164,00 €	492,00 €	60,0%	295,20 €
SALLES RESTAURANT - Total =					36 557,00 €		24 674,10 €
2 SALONS							
	Plinthe électrique "classe 2", fixations murales, raccordement électrique sur sortie câble à proximité - marque : APPLIMO, hauteur : 220 mm						
	- Conv type : BRIO - 1000 W - long 1060 mm	U	1	123,00 €	123,00 €	30,0%	36,90 €
	- Conv type : BRIO - 1500 W - long 1300 mm	U	1	199,00 €	199,00 €	30,0%	59,70 €
	Batterie électrique circulaire insérée sur gaine avec thermostat de sécurité et manchons de raccordement - marque : FRANCE AIR, AIRELEC ou similaire						
	- Bat Ø160 - puissance : 0,5 kW (mono 220 V)	U	1	186,00 €	186,00 €	30,0%	55,80 €
	- Bat Ø200 - puissance : 1 kW (tri 380 V)	U	1	197,00 €	197,00 €	30,0%	59,10 €
	Régulation TOR des cassettes chauffantes oar local, avec - 1 thermostat d'ambiances mural - 1 dispositif pilote par contacteur	ens	2	255,00 €	510,00 €	30,0%	153,00 €
	Raccordement électrique de l'appareil sur attente à côté "amenée de courant hors lot "	ens	4	170,00 €	680,00 €	30,0%	204,00 €
SALONS - Total =					1 895,00 €		568,50 €
3 EXTRACTION D'AIR CUISINE - LAVERIE							
2,3 Extraction d'air							
	Caisson moto ventilateur d'extraction d'air "400°C/2h" "spécial cuisine" avec trappes de visite pour maintenance - débit d'air : 12000/6000 m3/h (2 vitesses)						

N°	DESIGNATION DES OUVRAGES	Unité	Qté	Prix de vente H.T.		% réalisé	Total réalisé
				Unitaire	Total		
	- pression disponible : 45 mmCE - 1 capot moteur (caisson monté à l'extérieur) - 1 dispositif d'aspiration circulaire Ø900 (RAL 1015) - 1 manchette souple circulaire Ø900 "aspiration" - 1 manchette souple "aspiration" - 1 dispositif de refoulement circulaire Ø900 (RAL 1015) - 1 manchette souple "refoulement" - 1 visière pare pluie (rejet d'air) - 1 jeu de plots en caoutchouc - 1 jeu de supports - 1 pressostat différentiel (encrassement filtre) - 1 sectionneur d'alimentation électrique cadnassable avec contact de position de renvoi	CTA ens	1	4 957,00 €	4 957,00 €	80,0%	3 965,60 €
	Levage en toiture terrasse et manutention	ens	1	826,00 €	826,00 €	45,0%	371,70 €
	Socle support centrale	ens	1	324,00 €	324,00 €	45,0%	145,80 €
	<u>Rejet d'air en toiture</u>						
	Gainé quadrangulaire tôle acier galva tout équipée	kg	560	6,00 €	3 360,00 €	45,0%	1 512,00 €
	Grillage anti-volatiles	ens	1	158,00 €	158,00 €	45,0%	71,10 €
	<u>Réseau d'extraction d'air</u>						
	Gainé quadrangulaire tôle acier (S/au feu) tout équipée	kg					
	Gainé circulaire en tôle GALVA, y/c accessoires						
	- Gai Ø 100 à 160	ml	43	33,00 €	1 419,00 €	45,0%	638,55 €
	- Gai Ø 200 à 250	ml	56	43,00 €	2 408,00 €	45,0%	1 083,60 €
	- Gai Ø 315 à 350	ml	43	53,00 €	2 279,00 €	45,0%	1 025,55 €
	- Gai Ø 400 à 450	ml	45	67,00 €	3 015,00 €	45,0%	1 356,75 €
	Flexibles raccords ALU M0 NU (PV CSTB N° 95.40650)						
	- Flex Ø100 à 160	ml	6	11,00 €	66,00 €	45,0%	29,70 €
	Trappe de contrôle et de visite (gainé rectangulaire)						
	- Trap 260 x 165 (ovale) pour paroi plane	U	6	39,00 €	234,00 €	45,0%	105,30 €
	- Trap 360 x 260 (rectangulaire) pour parois plane	U					
	- Trap 460 x 410 (rectangulaire) pour parois plane	U					
	Grille de reprise à résille, RAL 9010 + plénum + registre						
	- marque : FRANCE AIR, CINERGIE ou équivalent						
	- Gril 595 x 295 (400 à 1200 m3/h) +1 RFP Ø 250	U	5	170,00 €	850,00 €	45,0%	382,50 €
	Les gaines d'extraction y/c les supports sont stables au feu 1/4h, parfaitement conforme au installations de désenfumage selon les instructions techniques 246/247						
	Flocage coupe feu 2 heures en OPTION						
	Évacuation des condensats en partie basse de la gainé verticale	ens	1	208,00 €	208,00 €	45,0%	93,60 €
2,3	<u>Hotte d'extraction</u>						
	<u>Hotte cuisson</u>						
	Hotte d'extraction d'air INOX 10/10mm "qualité AISI 304"						
	- marque : FRANCE AIR						
	- type : KVI (débit extrait 7500m3/h)						
	- dimensions : Haut. 0,555ml/ Long: 6,50ml/ larg: 1,50ml						
	1 module : 2500x1500x555ht						
	1 module : 2000x1500x555ht						
	1 module : 2000x1500x555ht						
	- 1 jeu de filtres à effet cyclonique						
	- 6 orifices de jonction Ø315 mm						
	- 6 registres de réglage Ø315 mm						
	- 3 éclairages encastrés						

N°	DESIGNATION DES OUVRAGES	Unité	Qté	Prix de vente H.T.		% réalisé	Total réalisé
				Unitaire	Total		
	- 1 jeu de fixations Hotte office Hotte d'extraction d'air INOX 10/10mm "qualité AISI 304" - marque : FRANCE AIR - type : KVI (débit extrait 2500m3/h) - dimensions : Haut. 0,555ml/ Long: 2,50ml/ larg: 1,20ml 1 module : 2500x1300x555ht - 1 jeu de filtres à effet cyclonique - 2 orifices de jonction Ø315 mm - 2 registres de réglage Ø315 mm - 1 éclairage encastré - 1 jeu de fixations	Hotte ens	5	8 761,00 €	43 805,00 €	70,0%	30 663,50 €
		Hotte ens	1	3 148,00 €	3 148,00 €	70,0%	2 203,60 €
3,3	Transfert d'air CCF/2 H à fusible + contacts début et fin course - 200/200 à 600/300	U	5	424,00 €	2 120,00 €	50,0%	1 060,00 €
	Grille de reprise ALU à mailles + registre - marque : FRANCE AIR, CINAIRGIE ou SIMILAIRE - Gril : 200x100 (100 à 230 m3/h)	U	1	60,00 €	60,00 €	50,0%	30,00 €
	- Gril : 300x150 (200 à 530 m3/h)	U	7	77,00 €	539,00 €	50,0%	269,50 €
	- Gril : 300x300 (400 à 1130 m3/h)	U	1	91,00 €	91,00 €	50,0%	45,50 €
EXTRACTION D'AIR CUISINE - LAVERIE - Total =					69 867,00 €		45 053,85 €
4	SANITAIRES VESTIAIRES - CAFETARIA Ventilateur centrifuge à entraînement direct avec caisson double peau en ALU, ouïes Ø 250 - marque : FRANCE AIR - type : MODULYS 400B - débit d'air : 700 à 1200 m3/h - pression dispos. : 30 à 28 mm/CE - moteur : MONO 1 vitesse 1400 tr/mn - 3,1 A - niveau sonore : 45 dBA et équipé de : - 2 manchettes souples de raccordement en Ø 250 - 1 visière pare pluie - 1 ensemble support - 1 jeu de plots antivibratoires - 1 variateur de vitesse monophasé VFA 1 - 1 sectionneur électrique	CTA ens	1	1 236,00 €	1 236,00 €	80,0%	988,80 €
	Rejet d'air en toiture	ens	1	351,00 €	351,00 €	40,0%	140,40 €
	Gaine circulaire en tôle GALVA, y/c accessoires - Gai Ø 100 à 160	ml	6	33,00 €	198,00 €	40,0%	79,20 €
	- Gai Ø 200 à 250	ml	7	43,00 €	301,00 €	40,0%	120,40 €
	Organes et accessoires de réglage sur gaine	ens	1	599,00 €	599,00 €	40,0%	239,60 €
	Bouche d'extraction acier "blanc", débit d'air réglable (agrée à la résistance au feu) - marque : FRANCE AIR - Gril : UHR Ø 125 (20 à 180 m3/h)	U	5	29,00 €	145,00 €	40,0%	58,00 €
SANITAIRES VESTIAIRES - CAFETARIA - Total =					2 830,00 €		1 626,40 €
5	POUBELLES Caisson ventilateur centrifuge à double ouïes Ø 250 - marque : FRANCE AIR - type : MV5 - 4P - débit d'air : 350 m3/h - pression dispos. : 21 mm/CE - moteur : MONO 1 vitesse 0,9 A - 1 visière pare pluie - 1 ensemble support						

N°	DESIGNATION DES OUVRAGES	Unité	Qté	Prix de vente H.T.		% réalisé	Total réalisé
				Unitaire	Total		
	- 1 variateur de vitesse monophasé VFA 1 - 1 sectionneur électrique	CTA ens	1	502,00 €	502,00 €	80,0%	401,60 €
	Rejet d'air en toiture	ens	1	351,00 €	351,00 €	40,0%	140,40 €
	Gaine circulaire en tôle GALVA, y/c accessoires - Gai Ø 100 à 160	ml	8	33,00 €	264,00 €	40,0%	105,60 €
	Organes et accessoires de réglage sur gaine	ens	1	248,00 €	248,00 €	40,0%	99,20 €
	Bouche de ventilation CF 2H avec collerette de fixation - Gril - BCF2 Ø 125	U	3	78,00 €	234,00 €	40,0%	93,60 €
POUBELLES - Total =					1 599,00 €		840,40 €
6 RÉGULATION - ELECTRICITE							
<u>Régulation de température centrale AN, batterie EL</u>							
Régulation de soufflage d'air en fonction de la température de l'ambiance avec contrôle limite basse au soufflage et antigel au droit de la batterie - marque : LANDIS § GYR - série : POLYGYR comprenant :							
- 1 module régulation "RWF61.10" (1 sortie P-PI ou PID) - 1 sous module limitation mini T° soufflage "AZY61.1" - 1 échelle embrochable AZW61.111-t50 (température) - 1 sonde de gaine de soufflage QAM21 (limite basse) - 1 sonde d'ambiance + potentiomètre PC "QAA33.821" - 1 triac - tri 400 V(2ph) - 0...149 kW "350-14(ana 0/10VDC" - 1 pressostat différentiel RBM 23 - 1 thermostat de sécurité incendie A25CN - 1 relais temporisé pour post-ventilation - 1 transfo 220/24v							
		Réglu ens	1	3 067,00 €	3 067,00 €	20,0%	613,40 €
	Dispositif antigel de la centrale d'air avec - 1 résistance chauffante de 1 kW - 1 cordon chauffant de 8ml - 1 thermostat antigel	EL ens	1	529,00 €	529,00 €	20,0%	105,80 €
	Dispositif de programmation jour/hebdo - 1 horloge numérique D21 (1 canal)	U	1	198,00 €	198,00 €	20,0%	39,60 €
<u>Électricité</u>							
Armoire générale en tôle laquée, équipée des commandes et protections des appareils, voyants lumineux en façade "Marche - Défauts ", synthèse défauts et reports alarmes, intégration régulation, etc...							
Alimentations électriques depuis l'armoire jusqu'aux appareils en câbles RO2 V pour :							
- 2 pompes de réseau chauffage à débit variable - 2 pompes de réseau chauffage à débit constant - 1 régulation circuit chauffage - 1 régulation circuit CTA							
- 1groupe d'introduction d'air neuf à 2 vitesses - 1 caisson extracteur à 2 vitesses - asservissement protection IPSOTHERME - 1 asservissement ventilateur/extracteur - 1 dispositif de contrôle antigel - 1 asservissement du volet CF au ventilateur - 1 extracteur VMC							

N°	DESIGNATION DES OUVRAGES	Unité	Qté	Prix de vente H.T.		% réalisé	Total réalisé
				Unitaire	Total		
	EL	ens	1	4 514,00 €	4 514,00 €	20,0%	902,80 €
	Coffret de commande électrique à distance M/A avec inverseur petite et grande vitesse y/c liaisons électriques	ens	1	339,00 €	339,00 €	20,0%	67,80 €
	<u>Désenfumage</u>						
	Coffret de commande entièrement équipé à double usage (ventilation et désenfumage) pour installation à régime de fonctionnement à 2 vitesses jusqu'à 10 kW	ens	1	635,00 €	635,00 €	20,0%	127,00 €
	Dispositif actionné de sécurité (DAS), conforme à la NFS 61 937 avec télécommande de déclenchement et réarmement 24V par rupture de courant à asservir à la "DI" pour commande moteur TRI 2 vitesses (Dahlander)	U	1	897,00 €	897,00 €	20,0%	179,40 €
	Commande d'arrêt pompier (§ 8.4.3 norme NF 61-932) - moteur TRI 1 ou 2 V, (bobin. indép.) - 22,5A	U	1	394,00 €	394,00 €	20,0%	78,80 €
	Liaison électrique par câble résistant au feu de la commande pompier	ens	1	536,00 €	536,00 €	20,0%	107,20 €
	Boîtier de réarmement	U	1	108,00 €	108,00 €	20,0%	21,60 €
	Pressostat différentiel 40- 300 Pa	U	1	103,00 €	103,00 €	20,0%	20,60 €
	Asservissement électrovanne gaz à l'extracteur	ens	1	247,00 €	247,00 €	20,0%	49,40 €
RÉGULATION - ELECTRICITE - Total =					11 567,00 €		2 313,40 €
7	DIVERS						
	Rebouchements ou calfeutrement	ens	1	440,00 €	440,00 €	10,0%	44,00 €
	Essais et réglages hydrauliques, mise en route	ens	1	309,00 €	309,00 €		
	Établissement d'un PV. d'essais "COPREC	ens	1	154,00 €	154,00 €		
	Schéma de principe plastifié	ens	1	343,00 €	343,00 €		
	Dossiers de récolement et notices de conduites de conduite	ens	1	185,00 €	185,00 €		
DIVERS - Total =					1 431,00 €		44,00 €
RÉCAPITULATIF							
1	SALLES RESTAURANT				36 557,00 €		24 674,10 €
2	SALONS				1 895,00 €		568,50 €
3	EXTRACTION D'AIR CUISINE - LAVERIE				69 867,00 €		45 053,85 €
4	SANITAIRES VESTIAIRES - CAFETARIA				2 830,00 €		1 626,40 €
5	POUBELLES				1 599,00 €		840,40 €
6	RÉGULATION - ELECTRICITE				11 567,00 €		2 313,40 €
7	DIVERS				1 431,00 €		44,00 €
Total HT					125 746,00 €		75 120,65 €

N°	DESIGNATION DES OUVRAGES	Unité	Qté	Prix de vente H.T.		% réalisé	Total réalisé
				Unitaire	Total		
	Taxes valeurs ajoutées		19,60%		24 646,22 €		14 723,65 €
MONTANT TOTAL TTC					150 392,22 €		89 844,30 €
FRAIS ANNEXES							
	FRAIS COMPTE PRORATA TTC.....		2,00%		3 007,84 €		1 796,89 €
	FRAIS PILOTAGE TTC		2,50%		3 759,81 €		2 246,11 €
Total frais annexes					6 767,65 €		93 887,29 €
OPTION EN PLUS VALUES							
Réalisation des travaux en heures décalées de : jours, soirs, nuits, week-ends ou fériés; - sur la base d'environ 60% en heures décalées et 40% normales							
PLUS VALUE H.T. =		ens					