

DECISION DU MAIRE

N°2026/ REST/ 125

OBJET : CONTRAT DE MAINTENANCE DES INSTALLATIONS DES MATERIELS DE CUISSON, FRIGORIFIQUE ET ELECTROMECHANIQUE, AVEC LA SOCIETE INDUSTRIELLE DU FROID ET CUISSON (IDFC).

Clotilde LAGOUTTE, Maire de la commune de Nangis,

VU le Code Général des Collectivités Territoriales,

VU la délibération n°2026/MARS/027 en date du 20 mars 2026 par laquelle le conseil municipal a décidé de déléguer à Madame la Maire, les attributions visées dans l'article L. 2122-22 du Code Général des Collectivités Territoriales.

CONSIDÉRANT qu'il est nécessaire de renouveler le contrat de maintenance des installations du matériel de cuisson, des installations du matériel frigorifique, des installations du matériel électromécanique.

CONSIDÉRANT le contrat n° 34375/26* proposé par la société Industrielle du froid et cuisson enregistrée sous le SIRET 332 111 947 00021, domiciliée à : Z. I. 1270 avenue Saint Just, 77000 VAUX-LE-PENIL, incluant 2 lots :

- Lot 1 : restaurant municipal, restaurant école les Roches, restaurant école les Rossignots,
- Lot 2 : salle Dulcie SEPTEMBER, Salle Louis ARAGON,

Pour un montant total de 3 249.13€ HT/an.

DECIDE

Article 1 : Approuve le contrat n° 34375/26* proposé par la société Industrielle du froid et cuisson enregistrée sous le SIRET 332 111 947 00021, domiciliée à : Z I 1270 avenue Saint Just, 77000 VAUX-LE-PENIL.

Article 2 : Dit que Le présent contrat est conclu pour une durée d'un an et que son renouvellement donnera lieu à un nouvel examen et cela en fonction du vieillissement et adjonction de matériel, sans pouvoir excéder trois ans.

Pendant cette période, à la fin de l'expiration de ce contrat, celui-ci est prolongé par tacite reconduction, sauf partie dénonçant le contrat au moins trois mois avant l'achèvement de la lettre recommandée avec accusé de réception.

Accusé de réception en préfecture
07721171347-2026-00021-DEC-2026-123-AR
Date de télétransmission : 24/06/2026
Date de réception préfecture : 24/06/2026

Article 3 : Dit que la dépense est inscrite au budget en section de fonctionnement.

Article 4 : Signe le contrat et toutes les pièces s'y rapportant.

Article 5 : Monsieur le Directeur général des services est chargé de l'exécution de la présente décision du maire, publiée sur le site internet de la ville pour une durée de 3 mois, à compter de la signature de ladite décision.

Copie de cet acte sera transmise à :

- Madame la Cheffe du SGC Provins,
- Service financier,
- Direction Éducation Jeunesse,
- Restaurant Municipal,
- La société IDFC.

Fait à Nangis, le 17/06/2026

La Maire

Clotilde LAGOUTTE



Certifié exécutoire compte tenu de sa
télétransmission en sous-préfecture

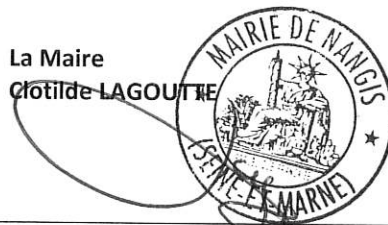
Le

Et de la transmission ou notification et publication

Le

La Maire

Clotilde LAGOUTTE



La Maire certifie sous sa responsabilité le caractère exécutoire de cet acte qui peut faire l'objet d'un recours auprès du tribunal administratif de Melun dans le respect du délai de deux mois à compter de sa publication et de sa transmission aux services de l'Etat. La juridiction administrative compétente peut également être saisie par l'application Télérecours citoyens accessible à partir du site telerecours.fr

Accusé de réception en préfecture
077-217703271-20260624-DEC-2026-125-AR
Date de télétransmission : 24/06/2026
Date de réception préfecture : 24/06/2026

CONTRAT N° 34375/26*

IL A ETE ARRETE CE QUI SUIIT :

Pour :

**MAIRIE DE NANGIS
RESTAURANT MUNICIPAL
RESTAURANT LES ROCHES
RESTAURANT LES ROSSIGNOTS**

Nangis



ARTICLE 1 / OBJET

Le présent contrat a pour but d'assurer ; **Les dépannages**, ainsi qu'un contrôle, nettoyage, révision et remise en état régulier,

**DES INSTALLATIONS DU MATERIEL DE CUISSON,
DES INSTALLATIONS DU MATERIEL FRIGORIFIQUE,
DES INSTALLATIONS DU MATERIEL ELECTROMECANIQUE.**

Comprenant, **01 VISITE** annuelle.



ARTICLE 2 / PRESENTATION DE LA SOCIETE

Afin de mieux vous servir, la maintenance sera assurée par :

MATERIEL DE CUISSON / M.LAPORTE / M.DOUCET / M.LOUIS / M. CHARTIER

MATERIEL FRIGORIFIQUE / M. CHARTIER / M.DOUCET / M. LOUIS

MATERIEL DE LAVERIE / M.DOUCET / M.LAPORTE / M.LOUIS / M. CHARTIER

SERVICE COMMERCIAL / M.DELCAMBRE PASCAL.
M.GOMBERT CHRISTOPHE.

EFFECTIF : 28 PERSONNES.

QUALIFICATIONS

Voir ANNEXE 2.

AGREMENT QUALICUISINE : 1.2.3.4.5.6.7.D 4 d.

AGREMENT SNEFCCA : 8 Etoiles.

AGREMENT QUALICLIMA FROID : N° 18544.

AGREMENT QUALIBAT : 7323.



ARTICLE 3 / DESCRIPTION DES INSTALLATIONS

Ne sont compris dans ce contrat que le matériel cité
En ANNEXE 1.



ARTICLE 4/ OBLIGATIONS DE LA SOCIETE I.D.F.C.

4.1. La société **I.D.F.C.** s'engage à effectuer : **01 VISITE PAR AN**, pour l'ensemble du matériel, cité à **l'annexe 1** à des dates précises, qu'elle devra préciser au client, quelques jours à l'avance, afin que celui-ci puisse laisser libre et accessible les lieux des travaux.

4.2. Les dates retenues pour chaque visite étant :

1ère visite prévue :

4.3. Chaque visite sera établie de manière continue sans interruption.

4.4. La société **I.D.F.C.** s'engage à effectuer les dépannages dans les **06 heures ouvrables**, suivant l'appel téléphonique reçu avant 10 heures du matin, sinon le lendemain suivant cet appel, sauf en cas d'urgence, c'est-à-dire :

Cellule de refroidissement, matériel de cuisson, absolument nécessaire pour la préparation des repas de midi

Alors la société **I.D.F.C.** s'engage à effectuer les interventions dans les **04 heures ouvrables** suivant l'appel téléphonique.

Toute demande de dépannage téléphonique devra être obligatoirement confirmée par Télécopie ou par courriel en mentionnant précisément :

Le détail de la demande,
L adresse,
Les jours et Horaires d'ouverture,

4.5. La société **I.D.F.C.** établira en fin de chaque visite, un rapport détaillé sur chaque matériel ressortant distinctement les anomalies et éventuellement les gros travaux à prévoir.

4.6. Lors de chaque visite, la société **I.D.F.C.** établira un planning d'intervention quelques jours à l'avance en coordination avec le chef de l'établissement, afin de pouvoir intervenir sans gêne sur chaque matériel.

4.7. Les horaires d'interventions des techniciens pendant chaque visite seront du **LUNDI au VENDREDI** de :

6 Heures à 18 Heures.

En cas de force majeure, une journée pourra être reportée à un samedi, afin de pouvoir effectuer d'éventuelles grosses réparations (vérins ou paliers par exemple).

4.8. Chaque technicien devra remplir chaque jour un bon d'intervention suivant les Modalités de **L'ARTICLE 5.**

4.9. Les éventuels frais de déplacements et de main-d'oeuvre provoqués par des dépannages en-dehors des visites de contrat d'entretien **sont prévus** dans le montant forfaitaire de ce présent contrat.



ARTICLE 5 / CONTROLE DES DEPLACEMENTS ET DES FOURNITURES

5.1. DEPLACEMENTS :

Lorsque le personnel de la société **I.D.F.C.** se rend en cuisine, soit pour procéder à une visite d'entretien ou à un dépannage, il doit obligatoirement remplir, détailler et faire signer un bon d'intervention Du **CHEF DE CUISINE** ou à son remplaçant cité au paragraphe 4.8. En mentionnant :

**LA DATE DE L'INTERVENTION
LE MOTIF DE L'INTERVENTION
LE DETAIL DE L'INTERVENTION
LE TEMPS PASSE.
LE DETAIL DES FOURNITURES**

5.2. PIECES DETACHEES :

Les éventuelles pièces détachées ainsi que les éventuelles petites fournitures nécessaires à l'entretien ou au dépannage sont fournies par le technicien et mentionnées sur les bons d'interventions, celles-ci n'étant pas comprises dans le montant forfaitaire du présent contrat

Les remplacements éventuels de pièces détachées ne s'effectueront qu'après validation d'un devis préalablement présenté par nos soins sous 24 heures suivant l'intervention



5.3. REGLEMENTATION FLUIDES FRIGORIGENES :**RAPPEL NOUVELLE REGLEMENTATION DU 07/05/2007**

Le règlement européen 842/2006, ainsi que le décret français du 7 Mai 2007, complété par l'arrêté de la même date prévoit que les détenteurs d'équipements contenant des fluides frigorigènes sont tenus, d'une part de faire procéder périodiquement à un contrôle d'étanchéité, d'autre part, de tenir à la disposition de l'administration les documents attestant que ces obligations ont été remplies et que les interventions ont été réalisées :

Pour les fluides CFC, HCFC, et HFC, la fréquence de principe des vérifications est de :

- 1) Pour les équipements de 2 à 30 kg : une fois tous les 12 mois
- 2) Pour les équipements de 30 à 300 kg : une fois tous les 6 mois
- 3) Pour les équipements de plus de 300 kg : une fois tous les 3 mois

L'application de ces dispositions réglementaires pourra faire l'objet de contrôles de la part des administrations concernées.

Le texte envisage des amendes prévues pour les contraventions de 5^{ème} classe à l'encontre des détenteurs en cas de non-observation des dispositions ci-dessus (pour les personnes morales : 7500 € au plus et en cas de récidive : 15000€ au plus selon les articles 131-41 et 132-15 du code pénal).

Par ailleurs, les clauses générales des contrats d'assurance stipulant que l'assuré s'engage à respecter la législation en vigueur, la non-production des documents attestant du contrôle d'étanchéité peut remettre en cause votre indemnisation en cas de sinistre.

Ces dispositions devant être prises à la seule initiative du détenteur des installations concernées, dans le cadre de notre partenariat et du présent contrat, nous vous soumettons sous forme d'option une proposition vous permettant de mettre en œuvre le respect de ces obligations réglementaires.



ARTICLE 6 / NE SONT PAS COMPRIS AU PRESENT CONTRAT

- 6.1. Les éventuelles recharges en fluides frigorigènes effectuées lors des dépannages ou des visites d'entretien.
- 6.2. La fourniture des pièces détachées
- 6.3. Les capteurs et hottes d'extractions, ainsi que les caniveaux de sol.
- 6.4. Les bacs dégraisseurs de sol, ainsi que les caniveaux de sol.
- 6.5. L'adjonction de nouveau matériel autre que le matériel cité en **ANNEXE 1**.
- 6.6. Le nettoyage de toutes parties accessibles des appareils à savoir : (façade de matériel de cuisson, miroirs, enjoliveurs, clayettes, portes de chambres froides, toutes parties en acier inoxydable).
- 6.7. Le matériel acier inoxydable (table, plonge, chariot, ETC...).
- 6.8. Le détartrage éventuel de tout élément chauffant (circuit d'eau + double enveloppe).
- 6.9. Les incidents provoqués par incendie, malveillance, coupure de courant, tension anormale, manque d'eau ou eau anormalement corrosive.
- 6.10. Tous travaux de raccordement de matériel neuf.
- 6.11. Tous travaux se rapportant aux lignes d'alimentation des fluides.
- 6.12. Tous petits travaux annexes se rapportant aux prestations diverses : branchement électrique, pose d'accessoires supplémentaires.
- 6.13. Tous travaux ne se rapportant pas à l'entretien du matériel cité en **ANNEXE 1**.
- 6.14. La mise aux normes éventuelle des matériels nécessitant.
- 6.15. La remise en état totale ou partielle de matériels suite à des dégâts ou avaries graves consécutives à la faute, la malveillance, la négligence de la part ou du fait du client ou des tiers
- 6.16. La remise en état totale ou partielle de matériels suite à un incendie, une humidité permanente ou accidentelle (lavage à grande eau des matériels fonctionnant à l'électricité)
- 6.17. La remise en état totale ou partielle de matériels des matériels frigorifiques à refroidissement par eau en cas de défaillance de distribution de l'eau de refroidissement
- 6.18. Les Machines à café



ARTICLE 7 / ARRET ET PERTURBATION

Quelques soient les causes provoquant soit un arrêt des installations, soit une perturbation dans leur fonctionnement, la société **I.D.F.C.** ne sera en aucun cas être responsable par les pertes éventuelles des denrées en résultant.



ARTICLE 8 / DESCRIPTION DES PRESTATIONS PENDANT LES VISITES

8.1. MATERIEL DE CUISSON ENERGIE GAZ:

Dépose des brûleurs.
 Nettoyage et décapage des brûleurs.
 Mise en peinture haute température.
 Débouchage des orifices.
 Réfection et nettoyage des supports de brûleurs.
 Mise en peinture des supports de brûleurs.
 Réglages des débits gaz.
 Réglages des débits d'air.
 Dépose et nettoyage des veilleuses.
 Réglages des veilleuses.
 Dépose et contrôle des thermocouples.
 Démontage des robinets de gaz.
 Graissage des robinets de gaz.
 Vérification des bobines d'alimentation.
 Vérification et réglages des manettes.
 Réfection et fixation des robinets de gaz.
 Vérification étanchéité canalisations gaz.
 Remise en peinture des canalisations gaz.
 Vérification des vannes d'arrêt.
 Graissage des vannes d'arrêt.
 Vérification et réglage des détendeurs gaz.
 Vérification et réglage des blocs de sécurité.
 Nettoyage et essais des piezzo d'allumage.
 Vérification et renforcement des châssis si nécessaire.
 Réfection fixation tôle d'habillage inox.
 Réfection fixation isolation par laine de roche.
 Réfection mise de niveau des appareils.
 Vérification et étanchéité des blocs mélangeurs.
 Remplacement joints et clapets si nécessaire.
 Réfection palier de mélangeur.
 Réglage des vérins de basculement.
 Graissage du bloc réducteur.
 Graissage des organes de fermeture et charnière.
 Réglage des ressorts de couvercle.
 Réglage des sécurités des portes.
 Etanchéité des portes de fours.
 Réfection et vérification des réfractaires.
 Vérification des circuits électriques de commande et d'allumage.
 Dégraissage et nettoyage des parties inaccessibles par le personnel.
 Réglages des niveaux d'automatisme de cuve.
 Graissage des robinets de vidange.
 Réglages des ralents.
 Nettoyage des mitres d'évacuation.
 Mise en service et essais généraux.
 Contrôle des températures et temps de chauffe.
 Vérification des soupapes de sécurités.



8.2. MATERIEL DE CUISSON ENERGIE ELECTRICITE :

Dépose des résistances de chauffe.
Nettoyage des portes inaccessibles sous les résistances.
Vérification et réfection des branchements des résistances.
Nettoyage et grattage des résistances.
Vérification câblage électrique.
Réfection par câble haute température.
Réfection isolation câble haute température par gaine haute température.
Resserrage de toutes connexions électriques.
Resserrage du sertissage des cosses.
Contrôle et réglage des thermiques de sécurité.
Contrôle du câblage.
Réfection des câbles douteux.
Vérification et essais de chaque sécurité.
Graissage des charnières et organes nécessitant.
Contrôle des paliers de turbines.
Contrôle des intensités.
Contrôle des sens de rotation.
Vérification des mises de niveau des appareils.
Graissage des paliers de sauteuses.
Graissage du bloc réducteur.
Réglage des ressorts de couvercle.
Réglage des sécurités de portes.
Etanchéité des portes de fours.
Dégraissage et nettoyage des portes inaccessibles par le personnel.
Réglages des niveaux de cuves et des automaticités.
Graissage des robinets de vidange.
Vérification étalonnage des thermostats de sécurité.
Vérification étalonnage des thermostats de régulation.
Mise en service et essais généraux.
Contrôle des mises à la terre.
Contrôle des températures et temps de chauffe.



8.3. MATERIEL FRIGORIFIQUE :

Vérification des câblages électriques.
Resserrage des contacts électriques.
Vérification et calibrage des thermiques.
Vérification et réglages des pressostats de régulation.
Vérification et réglages des détendeurs.
Remplacement des filtres déshydrateur.
Contrôle du fluide frigorigène.
Vérification étanchéité des circuits frigorigènes.
Nettoyage et soufflage des condenseurs à air.
Vérification et étalonnage des thermostats.
Vérification et étalonnage des thermomètres.
Réglage et remise à l'heure des pendules de dégivrage.
Contrôle des Silentbloks compresseurs.
Contrôle des mises à la terre.
Contrôle et graissage des ventilateurs (condenseurs et évaporateurs).
Nettoyage des bacs et écoulement de dégivrage.
Réglage des vannes à eau.
Contrôle des rendements frigorigènes.
Vérification électrique des groupes (ampérage, intensité).
Vérification des fusibles et calibrage.
Essais de compresseur par tirage au vide.
Contrôle des voyants lumineux.
Réglage des vannes de régulation.
Vérification des supports d'évaporateurs.
Réglage du pressostat de sécurité.
Contrôle visuel de l'état des évaporateurs.
Contrôle et niveau d'huile frigorigène.
Contrôle et réglages des pressostats d'huile.
Contrôle d'écoulement des eaux de condensats.
Descente en température et réglages.



8.4. MATERIEL ELECTROMECHANIQUE:

Vérification des contacts électriques.
Resserrage des bornes.
Contrôle et réglages des organes de sécurité et régulation.
Graissage des pièces mobiles
Contrôle des mises à la terre
Vérification des intensités absorbées
Contrôle de l'état des outils de coupe
Contrôle des étanchéités
Contrôle des fixations au sol
Vérification des moteurs électriques
Vérification des transmissions mécaniques
Vérification des systèmes d'automatisme
Vérification des systèmes de relevage
Contrôle des éléments de protection des utilisateurs
Vérification des nouvelles Normes en vigueur



ARTICLE 9 / DUREE DU CONTRAT

Le présent contrat est conclu pour une durée d'UN AN.

Son renouvellement donnera lieu à un nouvel examen et cela en fonctionnement du vieillissement et adjonction de matériel, sans pouvoir excéder trois ans

Pendant cette période, à la fin de l'expiration de ce contrat, celui-ci est prolongé par tacite reconduction, sauf partie dénonçant le contrat au moins **TROIS MOIS** avant l'échéance par lettre recommandée avec accusé de réception.



ARTICLE 10 / CLAUSE GENERALE

Ce contrat ne dispense aux utilisateurs, d'apporter à leurs installations les soins d'un bon père de famille, et de prendre toutes mesures conservatrices en cas d'accident ou d'incident, avant que la société **I.D.F.C.**, n'ait été en mesure d'intervenir.

ARTICLE 11 / BORDEREAU DE PRIX

BORDEREAU DE PRIX.

	EURO	Nbre de VISITES	EURO
MONTANT HT PAR VISITE	3249,13		
MONTANT HT ANNUEL		1	3249,13
TOTAL HT			3249,13
TVA 20%			649,83
TOTAL TTC			3898,96

A titre indicatif en cas d'intervention **HORS CONTRAT**

FRAIS DE MAIN-D'OEUVRE : 92.20 € . H.T.

FRAIS DE DEPLACEMENTS : 51.70 € . H.T.



ARTICLE 12 / REGLEMENTS

Par chèque à réception de facture, n'excédant pas le délai de **30 JOURS**, ou toute autre sorte de règlement défini d'un commun accord, lors de la signature du présent contrat.

ECHEANCES: EN DEBUT DE VISITE A TERME A ECHOIR.



ARTICLE 13 / PERSONNES HABILITEES

13.1 A DEMANDER LES DEPANNAGES TELEPHONIQUES :

NOM	QUALIFICATION	TELEPHONE	POSTE

13.2 A SIGNER LES BONS D'INTERVENTIONS :

NOM	QUALIFICATION	TELEPHONE	POSTE



ARTICLE 14 / ATTRIBUTION DE JURIDICTION

En cas de litige au sujet de l'exécution du présent contrat, il sera fait **ATTRIBUTION DE JURIDICTION au TRIBUNAL DE COMMERCE DE MELUN, seul compétent** pour statuer sur les différends qui pourraient en résulter, même en cas de pluralité du défenseur, qu'il s'agisse d'une action fondée sur un quasi-délit, par application des **ARTICLES 1382 et suivant du CODE CIVIL**.



ARTICLE 15 / GARANTIE

Ce présent contrat est établi suivant les conditions générales de visite et de garantie du SNEFCCA, ci-joint en annexe.

ARTICLE 15 BIS. /ASSURANCES

Ci-joint en annexe 2, polices d'assurances valables pour l'exercice en cours.

ARTICLE 16 / SIGNATURE

Ce présent contrat est établi en **DEUX EXEMPLAIRES**.

Ces exemplaires seront paraphés et signés aux endroits demandés.

Un exemplaire sera remis à la société **I.D.F.C.**

LE CLIENT

*Date ; Bon pour accord &
Acceptation des conditions générales de vente.*

LA DIRECTION



LOT 1

RESTAURANT MUNICIPAL

ZONE CUISSON

- 01 SIMPLE SERVICE 4 FEUX
- 02 SAUTEUSES
- 01 MARMITE BAIN MARIE
- 03 FRITEUSES GAZ
- 01 FOUR MIXTE 20 GN 1/1
- 01 FOUR MIXTE 20 GN 2/1
- 01 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 650 L

ZONE PREPARATIONS FROIDES

- 01 EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE
- 02 ARMOIRES FROIDES POSITIVE
- 01 COUPE LEGUME
- 01 BATTEUR MELANGEUR

ZONE LEGUMERIE

- 01 TRANCHEUR
- 01 COUPE LEGUMES
- 01 ESSOREUSE

ZONE CHAMBRES FROIDES

- 01 CHAMBRE FROIDE POSITIVE BOF
- 01 CHAMBRE FROIDE POSITIVE VIANDES
- 01 CHAMBRE FROIDE POSITIVE FRUITS ET LEGUMES
- 01 CHAMBRE FROIDE NEGATIVE
- 01 CONGELATEUR COFFRE

SALLE A MANGER ETAGE

- 01 REFROIDISSEUR D'EAU
- 01 FONTAINE REFRIGEREE MURALE
- 01 ARMOIRE FROIDE POSITIVE 650 L
- 01 ETUVE STATIQUE
- 01 ETUVE MOBILE

SALLE A MANGER MATERNELLE RDC

- 01 FONTAINE REFRIGEREE

SALLE A MANGER PRIMAIRE RDC

- 01 FONTAINE REFRIGEREE
- 01 COUPE PAIN

DIVERS

- 01 ETUVE MOBILE

LAVERIE VAISSELLE

- 01 MACHINE A LAVER A AVANCEMENT AUTOMATIQUE



ECOLE LES ROSSIGNOTS

01 CONGELATEUR COFFRE
 01 ARMOIRE FROIDE GN 2/1
 01 ARMOIRE A COTEAUX
 01 COUPE PAIN
 01 PLONGE
 03 TABLES MOBILES
 02 LAVES MAINS
 01 FONTAINE REFRIGEREE
 01 DESINSECTISEUR
 01 MICRO-ONDES
 01 LAVE VAISSELLE
 01 ADOUCISSEUR
 02 FOURS DE REMISE EN T°
 01 CHAMBRE FROIDE
 01 CLIMATISEUR LOCAL DECHETS

LOT 2
SALLE DULCIE SEPTEMBER

01 ARMOIRE FROIDE ABS BLANCHE MEP
 01 FOUR DE REMISE EN T° AIR'T 15 NIVEAUX GN1/1
 01 LAVE MAINS
 01 PLONGE DOUBLE BACS
 01 ELEMENT DE CUISSON 2 PLAQUES AMBASSADE
 01 LAVE VERRES FRANSTAL - HORS SERVICE

SALLE LOUIS ARAGON

01 CUISINIERE ELECTRIQUE 4 PLAQUES + FOUR
 01 FOUR DE REMISE EN T° AIR'T 10 NIVEAUX GN1/1
 01 ARMOIRE DOUBLE PORTES - 1 PORTE HORS SERVICE HMI THIRODE
 01 TABLE TOP
 01 REFRIGERATEUR WHIRPOOL
 01 MACHINE A CAPOT HMI THIRODE

LE CLIENT

*Date ; Bon pour accord &
 Acceptation des conditions générales de vente.*

la Maire

Chloé de LAGOUTTE

**LA DIRECTION**

**INDUSTRIELLE DU FROID
 ET DE CUISSON**

1270, av. Saint-Just - Z.I. Vaux-le-Pénit
 77000 MELUN C.C. MELUN 332 111 947 00021
 Tél. 01 64 39 36 30 - E-mail : contact@idfc.fr



ECOLE LES ROCHES

01 CONGELATEUR COFFRE
01 ARMOIRE FROIDE GN 2/1
01 ARMOIRE A COTEAUX
01 COUPE PAIN
01 PLONGE
03 TABLES MOBILES
02 LAVES MAINS
01 FONTAINE REFRIGEREE
01 DESINSECTISEUR
01 MICRO-ONDES
01 LAVE VAISSELLE
01 ADOUCISSEUR
02 FOURS DE REMISE EN T°
01 CHAMBRE FROIDE
01 CLIMATISEUR LOCAL DECHETS

