

	DESIGNATION	
NIVEAU S-2		
RECEPTION / DECHETS		
CIRCULATION 1		
CI/01	Poste de lavage et désinfection	1
CIRCULATION 2		
CI/02	Poste de lavage et désinfection	1
RECEPTION		
RE/02	Balance de réception	1
RE/03	Table de travail Lg 800	1
LOCAL DECHETS ALIMENTAIRES (REFRIGERE +10°C / +12°C)		
LD/01	Réfrigération +10 / +12°C du local	1
LD/02	Caniveau de sol 500 x 500	1
LD/03	Destructeur d'insectes	1
LD/04	Poste de lavage et désinfection	1
LD/05	Compacteur	1
VESTIAIRES - SANITAIRES FEMMES		
VF/01	Lave-mains à commande non manuelle	2
VF/02	Vestiaires industrie salissante	16
VF/03	Chariot linge sale	1
VESTIAIRES - SANITAIRES HOMMES		
VH/01	Lave-mains à commande non manuelle	2
VH/02	Vestiaires industrie salissante	16
VH/03	Chariot linge sale	1
BUREAU DE RECEPTION		
BU/01	Bureau	1
BU/02	Fauteuil de bureau	1
BU/03	Armoire de rangement	1
NIVEAU S-1		
PRODUCTION DE FROID STOCKAGE ET PRODUCTION		
DT	LOCAL DECHETS TAMPON (REFRIGERE +10°C / +12°C)	
DT/01	Poste de lavage et désinfection	1
DT/02	Destructeur d'insectes	1
DT/03	Caniveau de sol 500 x 500	1
DT/04	Réfrigération +10 / +12°C du local	1
RS	RESERVE SEC - ECONOMAT	
RS/01	Etagère duralinox 4 niveaux 200 kg par niveau - (ensemble)	Ens
RP	RESERVE PRODUITS ENTRETIEN	
RP/01	Etagère duralinox 4 niveaux 200 kg par niveau - (ensemble)	Ens
ST	SANITAIRES	
ST/01	Lave-mains à commande non manuelle	1
RNA	RESERVE NON ALIMENTAIRES	
RNA/01	Etagère duralinox 4 niveaux 200 kg par niveau - (ensemble)	Ens
RB	STOCKAGE BOISSONS	
RB/01	Etagère duralinox 4 niveaux 200 kg par niveau - (ensemble)	Ens
RB/02	Palette P.V.C. 1000 x 800	1
CF	STOCKAGE REFRIGERE	
CF/01	Chambre froide fruits et légumes (0°/+4°C)	1
CF/02	Chambre froide BOF (+4°/+6°C)	1
CF/03	Chambre froide viandes (0°/+4°C)	1
CF/04	Chambre froide surgelés (-18°/-21°C)	1
CF/05	Etagères inox 4 niveaux	Ens
CI	CIRCULATION SALE	
CI/01	Poste de lavage et désinfection	3
CI/02	Caniveau à fente devant ascenseur	1
LE	LEGUMERIE / DEBOITAGE	
LE/01	Caniveau de sol 500 x 500	1
LE/02	Eplucheuse 25 kg	1
LE/03	Essoreuse	1
LE/04	Etagère à barreaux Lg : 1800 mm	1
LE/05	Ouvre boîtes électrique	1
LE/06	Table de travail adossée Lg : 1000 mm	1
LE/07	Plonge 2 bacs Lg : 1400 mm	1
LE/08	Etagère à barreaux Lg : 1000 mm	1
LE/09	N° réservé	1

	DESIGNATION	
LE/10	Table de déboitage avec bac 3 GN 1/1	1
LE/11	Chariot porte sac déchets	1
LE/12	Lave-mains à commande non manuelle	1
CI	CIRCULATION PROPRE	
CI/01	Poste de lavage et désinfection	1
PF	PREPARATIONS FROIDES (REFRIGERE +12°C / +14°C)	
PF/01	Chariot porte sac déchets	1
PF/02	Lave-mains à commande non manuelle	1
PF/03	Armoire à ozone - 10 couteaux	1
PF/04	Table avec bac Lg : 1400 mm	1
PF/05	Cutter 5 litres	1
PF/06	Etagère murale Lg : 1400 mm	1
PF/07	Armoire murale avec bac à ingrédients Lg : 2000 mm	1
PF/08	Meuble réfrigéré 3 portes GN1/1	1
PF/09	N° réservé	1
PF/10	Batteur mélangeur 10 litres	1
PF/11	Table avec bac Lg : 2000 mm	1
PF/12	Armoire murale Lg : 2000 mm	1
PF/13	Balance de précision	1
PF/14	N° réservé	1
PF/15	Coupe légumes	1
PF/16	Armoire murale avec bac à ingrédients Lg : 2000 mm	1
PF/17	Table de travail adossée Lg : 2000 mm	2
PF/18	Table mobile de dressage Lg : 1800 mm	1
PF/19	Etagère murale Lg : 1400 mm	1
PF/20	Chariots GN 2/1 18 niveaux avec housse	1
PF/21	Trancheur automatique couteau diam. 300 + table mobile Lg : 1000 mm	1
PF/22	Etagère murale Lg : 1000 mm	1
PF/23	Réfrigération +12 / +14 °C du local	1
PF/24	Table de travail mobile Lg : 1500 mm	2
CFA	CHAMBRES FROIDES AVAL	
CFA/01	Chambre froide produits finis (0 °/+4 °C)	1
CFA/02	Chariots GN 2/1 18 niveaux avec housse	10
PA	PATISserie (REFRIGERE +12°C / +14°C)	
PA/01	Armoire froide positive 1 porte 600 x 400	1
PA/02	Armoire froide négative 1 porte 600 x 400	1
PA/03	Batteur mélangeur 40 litres	1
PA/04	Meuble réfrigéré 2 portes 600 X 400	1
PA/05	Etagère murale Lg : 1600 mm	1
PA/06	Meuble neutre adossé lg 2150 mm	1
PA/07	Armoire murale avec bac à ingrédients Lg : 2000 mm	1
PA/08	Chariot porte sac déchets	1
PA/09	N° réservé	
PA/10	Bac mobile à farine	3
PA/11	N° réservé	
PA/12	Etagère murale Lg : 1600 mm	1
PA/13	Plaque à induction à poser	1
PA/14	Meuble réfrigéré 3 portes 600 X 400 dessus marbre	1
PA/15	Lave-mains à commande non manuelle	1
PA/16	Armoire à ozone - 10 couteaux	1
PA/17	Réfrigération +12 / +14 °C du local	1
PA/18	N° réservé	
PA/19	Balance de précision	1
CU	HALL DE CUISSON	
CU/01	Hotte d'extraction avec éclairage Lg : 8800 mm	1
CU/02	Four mixte GN 1/1 - 20 niveaux	1
CU/03	Four mixte GN 1/1 - 20 niveaux	1
CU/04	Sauteuse marmite basculante à pression 150 litres électrique L=1700 mm	1
CU/05	Caniveau de sol 1000 x 500	1
CU/06	Sauteuse basculante 50 dm2 L =1700 mm	1
CU/07	Caniveau de sol 1000 x 500	1
CU/08	Sauteuse basculante 50 dm2 L =1000 mm	1
CU/09	Caniveau de sol 1000 x 500	1
CU/10	Plaque coup de feu électrique suspendu Lg : 800 mm	1
CU/11	Plaque vitroceramique 2 foyers suspendu Lg : 400 mm	2
CU/12	Elément neutre sur mesure suspendu	1
CU/13	Chariot porte sac déchets	1
CU/14	Table avec bac Lg : 2000 mm	1
CU/15	Cutter 5 litres	1
CU/16	Armoire murale avec bac à ingrédients Lg : 2000 mm	1

	DESIGNATION	
CU/17	Balance de précision	1
CU/18	Meuble réfrigéré 3 portes GN1/1	1
CU/19	Etagère murale Lg : 1200	1
CU/20	Trancheur automatique couteau diam. 300	1
CU/21	Meuble réfrigéré 3 portes GN1/1	1
CU/22	Etagère murale Lg : 1200	1
CU/23	Table de travail adossée avec étagère basses Lg : 1800 mm	1
CU/24	Armoire murale avec bac à ingrédients Lg : 1800 mm	1
CU/25	Chariot d'enfournement 20 niveaux four	2
CU/26	Chariots GN 2/1 18 niveaux avec housse	1
CU/27	Lave-mains à commande non manuelle	2
CU/28	Armoire à ozone - 10 couteaux	1
CU/31	Four ventilé 9 niveaux avec étuve	1
CU/32	Hotte d'extraction avec éclairage	1
CU/33	Chariot cuvier encastrable 2 bacs GN 1/1	1
CU/34	Cellule de refroidissement rapide à chariot 80 kg.	1
CU/35	Table de travail mobile Lg : 1500 mm	3
CU/36	Four mixte GN 1/1 - 20 niveaux	1
CU/37	Hotte d'extraction avec éclairage	1
PB	LAVAGE BATTERIE	
PB/01	Caniveau de sol 500 x 500	1
PB/02	Machine à laver la batterie	1
PB/03	Hotte d'extraction de vapeur	1
PB/04	Plonge batterie 2 bacs avec égouttoirs Lg : 2300	1
PB/05	Etagère à barreaux	1
PB/06	Ensemble rack à batterie	ens
PB/07	Chariot porte sac déchets	1
PB/08	Poste de lavage et désinfection	1
BU	BUREAU DE GESTION	
BU/01	Bureau	2
BU/02	Fauteuil de bureau	2
BU/03	Armoire classement haute	2
DETAIL DISTRIBUTION SCRAMBLE		
PC	HALL ARRIVEE CONVIVES	
PC/01	Meuble plateaux couverts sur mesure	5
FA	STAND FROID ASSIETTES	
FA/01	Ensemble meuble de distribution	2
FA/02	Vitrine réfrigérée	4
FA/03	Armoire divisionnaire	1
FA/04	Armoire réfrigérée 2 chariots GN 2/1	2
FA/05	Chariot porte sac déchets	2
CS	CASSOLETTES / COCOTTES	
CS/01	Ensemble meuble de distribution	1
CS/02	Enceinte chaude mobile	2
CS/03	Plaque de maintien en température vitro 5 GN 1/1 encastrée	2
CS/05	Armoire divisionnaire	1
SB	STAND BUFFET SALAD'BAR	
SB/01	Buffet neutre pain	1
SB/02	Ensemble meuble de distribution avec partie neutre pour déposer assiettes	1
SB/03	Cuve réfrigérée	4
SB/04	Buffet dessert	1
SB/05	Cuve réfrigérée sur mesure ronde	1
TH	STAND ATELIERS THEMATIQUE	
TH/01	Ensemble meuble de distribution	1
TH/02	Chariot chauffant 2 piles d'assiettes	1
TH/03	Plaque de maintien en température vitro 3 GN 1/1	1
TH/04	Enceinte chaude mobile	2
TH/05	Capture bar	1
TH/06	Wok à induction mobile	3
TH/07	Hotte d'extraction pont adossée avec éclairage encastré	1
TH/08	Cuve ventilé pour ingrédients	1
TH/09	Armoire divisionnaire	1
TH/10	Partie réfrigérée support wok	1
TH/11	Ensemble meuble arrière avec Lave mains à cellule	1
TH/12	Salage	1
	Filtrage incorporé	1
TH/13	Friteuse 50 kg/h relevage auto	1
S.R.	Système d'extinction pour 1 friteuse	1
TH/14	Ensemble meuble	1

	DESIGNATION	
TH/15	Armoire froide négative 650 litres	1
TH/16	Armoire réfrigérée 2 chariots GN 2/1	1
PP	STAND PIZZAS / PATES	
PP/01	Ensemble meuble de distribution	1
PP/02	Plaque de maintien en température vitro 3 GN 1/1 encastrée	1
PP/03	Chariot chauffant 2 piles d'assiettes	1
PP/04	Plaque de maintien en température vitro 3 GN 1/1	1
PP/05	Armoire divisionnaire (commune au stand froid assiettes Entrées)	1
PP/06	Ensemble meuble arrière avec Lave mains à cellule	1
PP/07	Hotte d'extraction avec éclairage encastré	1
PP/08	Four à Pizzas	2
PP/09	Enceinte chaude mobile	2
PP/10	Cuiseur à pâtes	1
PP/11	Armoire froide négative 650 litres	1
GV	STAND GRILLADES / VAPEUR	
GV/01	Ensemble meuble de distribution	1
GV/02	Chariot chauffant 2 piles d'assiettes	1
GV/03	Capture bar	1
GV/04	Grillade nervurée à poser électrique Lg : 400	1
GV/05	Plancha à induction	1
GV/06	Armoire divisionnaire	1
GV/07	Cuve ventilé pour ingrédients	1
GV/08	Plaque de maintien en température vitro 3 GN 1/1	1
GV/09	Chariot chauffant 2 piles d'assiettes	1
GV/10	Enceinte chaude mobile	1
GV/11	Hotte d'extraction pont adossée avec éclairage encastré Lg : 1600 mm	1
GV/12	Partie réfrigérée à steaks support grillades	1
GV/13	Armoire froide négative 650 litres	1
GV/14	Chariot porte sac déchets	1
GV/15	Friteuse 50 kg/h relevage auto	2
GV/16	Salage Filtrage incorporé	1 1
GV/17	Ensemble meuble arrière avec Lave mains à cellule	1
GV/18	Mini four mixte 6	2
GV/19	Hotte d'extraction avec éclairage encastré Lg : 1600 mm	1
PJ	STAND PLATS DU JOUR	
PJ/01	Ensemble meuble de distribution	1
PJ/02	Chariot chauffant 2 piles d'assiettes	1
PJ/03	Plaque de maintien en température vitro 5 GN 1/1 encastrée	1
PJ/04	Plaque de maintien en température vitro 5 GN 1/1 encastrée	1
PJ/05	Enceinte chaude mobile	2
PJ/06	Chariot chauffant 2 piles d'assiettes	1
PJ/07	Armoire divisionnaire	1
PJ/08	Enceinte chaude mobile	1
BL	STAND BOISSONS LAITAGES	
BL/01	Ensemble meuble de distribution	1
BL/02	Gondole réfrigérée Lg 1250	5
BL/03	Ensemble meuble de distribution neutre	1
BL/04	Ensemble meuble de distribution	1
CA	CAISSES	
CA/02	Ensemble de caisse double	3
CA/03	Distributeur de verres	6
SA	SALLE A MANGER	
SA/01	Meuble menuisé à sauce support fontaine -micro-ondes	4
SA/02	Fontaine réfrigérée	4
SA/03	Machine à eau et glaçons	4
SA/04	Four à micro ondes préprogrammé	4
DETAIL LAVERIE VAISSELLE SCRAMBLE		
	LAVERIE VAISSELLE	
LA/01	Convoyeur à plateaux avec 2 virages à 90° et tablette de pre-tri par le convives	1
LA/02	Armoire à produits d'entretiens	1
LA/03	Lave-mains à commande non manuelle	1
LA/04	Poste de lavage et désinfection	1
LA/05	Table mobile + TVO + support	4
LA/06	Table à rouleaux libres entrée machine + bac + douchette	1
LA/07	Machine à capot à laver les verres avec condenseur récupérateur	1
LA/08	Etagère stockage des casiers vides sur pietement L = 1200	1
LA/09	Convoyeur à rouleaux libres sortie machine Lg : 1500 mm	1
LA/10	Etagère mixte sur pietement L = 1600	2

	DESIGNATION	
LA/11	Machine à laver la vaisselle à paniers 190 et 245 paniers / h Tunnel de séchage+ pompe à chaleur	1 1
LA/12	Caniveau de sol 1000 x 500	1
LA/13	Table à rouleaux libres sortie machine et sécurité fin de course	1
LA/14	Extracteur magnétique de couverts	1
LA/15	Bac mobile de détrempage couverts	1
LA/16	Machine à laver les plateaux pompe à chaleur	1 1
LA/17	Caniveau de sol 1000 x 500	1
LA/18	Chariot à niveau constant à plateaux	3
LA/19	Chariot à assiettes	5
LA/20	Socle rouleur avec rampe pour casiers à verres	7
LA/21	Chariot dépose plateaux 24 niveaux frontal	3
LT	LOCAL DECHETS TAMPON (REFRIGERE +10 °C / +12 °C)	
LT/01	Réfrigération +10 / +12 °C du local	1
LT/02	Poste de lavage et désinfection	1
LT/03	Destructeur d'insectes	1
LT/04	Caniveau de sol 500 x 500	1
VP	STOCKAGE VAISSELLE PROPRE	
VP/01	Rayonnage de rangement des assiettes	ens
CAFETERIA		
DP	DEPOSE PLATEAUX	
DP/01	Guichet dépose plateaux (15 cases)	1
DP/02	Table de travail avec TVO	1
DP/03	Chariot de service	1
DP/05	Table de travail avec bac	1
CV	CAFETERIA LAVERIE	
CV/01	Table lisse entrée machine + bac + douchette	1
CV/02	Machine à capot à laver les verres avec condenseur récupérateur	1
CV/03	Table lisse de sortie machine Lg : 1200 mm	1
CV/04	Etagère stockage des casiers vides L = 1200	1
CV/05	Etagères inox 4 niveaux	Ens
CP	CAFETERIA PREPARATIONS	
CP/01	Etagères inox 4 niveaux	Ens
CP/02	Armoire froide positive 650 litres	1
CP/03	Hotte d'extraction adossée avec éclairage encastré	1
CP/04	Four pâtisserie 6 niveaux	1
CP/05	Meuble de travail porte battantes	1
CP/06	Table de travail avec bac	1
CP/07	Etagère murale Lg 1400	1
CP/08	Lave-mains à commande non manuelle	1
CP/09	Armoire à ozone - 10 couteaux	1
CA	CAFETERIA	
CA/01	Ensemble comptoir avant avec piste bar	1
CA/02	Caisses à poser	1
CA/03	Machine à glaçons	1
CA/04	Meuble collecteur à déchets	1
CA/05	Evier	1
CA/06	Machine à laver porte frontale avec adouciseur incorporé	1
CA/07	Glissière à panier pour tasse	2
CA/08	Caisses à poser	1
CA/09	Vitrine de présentation Lg 1200	2
CA/10	Caisses à poser	1
CA/11	Ensemble comptoir arrière avec rangement	1
CA/12	Hotte d'extraction adossée avec éclairage encastré	1
CA/13	Grill à Panini double 580 x 450	1
CA/14	Comptoir réfrigéré 4 portes vitrées	1
CA/15	Four micro-ondes multifonction	1
CA/16	Comptoir réfrigéré 4 portes vitrées	1
CA/17	Machine à jus d'orange pressé frais	1
CA/18	Machine à café expresso automatique	2
	Grille d'extraction en faux plafond (hors lots cuisine), emplacement à déterminer avec l'adjudicataire du lot.	2
CA/19	Combiné Frigo à lait chauffe tasse	1
CA/20	Ensemble comptoir arrière avec rangement	1
CA/21	Armoire froide positive 650 litres	1