

REP PRO	DESCRIPTION DES EQUIPEMENTS	Qte	Total Equipements à la charge Effrage selon Programme APIJ	Total Equipements à la charge APIJ	Total Equipements à la charge de l'exploitant	Total Equipements hors lot Groupement - à prévoir par l'exploitant selon besoins	Total Complément programmatique à la charge de l'exploitant selon projet retenu
NIVEAU REZ-DE-CHAUSSEE							
LIVRAISONS / STOCKAGES							
01-Réception décartonnage							
01/01	Rapire sur pied	1					
01/02	Lave-mains à commande féminale	1					
01/03	Poste de lavage et de désinfection mural (Hors lot cuisine)	1					
01/03a	Mitigeur thermostatique pour Poste de lavage (30°/60° C)	1	compris				
01/04	Chariot diable	1					
01/05	Chariot porte sac déchets à pince	1					
01/06	Transpalette manuel	1					
01/07	Table mobile de décartonnage avec étagère basse Lg.1000	1					
01/5.R	Caniveau / siphon de sol 300 x 300 mm (Hors lot cuisine)	2					
02-Local déchets réfrigérés							
02/01	Evaporateur Local déchets (+10° C/+12° C) - surface traitée : 13,3m²	1					
02/02	Compacteur double	1					
02/03	Conteneur à déchets 640 L	4					
02/04	Poste de lavage et de désinfection mural (Hors lot cuisine)	1					
02/04a	Mitigeur thermostatique pour Poste de lavage (30°/60° C)	1	compris				
02/05	Caniveau 500x500 (Hors lot cuisine)	1	compris				
02/06	Lave-mains à commande féminale	1					
03-Réserve sèche							
03/01	Refrigeur Femmoval 601 (Hors lot à capacité potentielle étendue) Lg. Suivant implantation	1					
03/5.R	Siphon de sol 300 x 300 mm (Hors lot cuisine)	2	compris				
04-Chambre froide B.O.F.							
04/01	Evaporateur Chambre Froide B.O.F., (+1° C/+3° C) - surface traitée : 6,79m² Eclairage Inclus Evaporateur Inclus Dégivrage Evaporateur Inclus	1					
04/02	Refrigeur Femmoval 601 (Hors lot à capacité potentielle étendue) Lg. Suivant implantation	1					
05-Chambre froide négative							
05/01	Evaporateur Chambre Froide Négative (-18° C/-21° C) - surface traitée : 6,80m² Sur sol isolé et décaissé en dalle de 15cm Eclairage Inclus Evaporateur Inclus et cordon de porte chauffant Dégivrage Evaporateur Inclus Groupe froid inclus	1					
05/02	Refrigeur Femmoval 601 (Hors lot à capacité potentielle étendue) Lg. Suivant implantation	1					
05/5.R	Caniveau de sol 300 x 300 mm pour sous vide (lavage et conditionnement alimentaire) (Hors lot cuisine)	1	compris				
06-Chambre froide Viandes							
06/01	Evaporateur Chambre Froide Viandes (+0° C/+2° C) - surface traitée : 5,23m² Eclairage Inclus Evaporateur Inclus Dégivrage Evaporateur Inclus	1					
06/02	Refrigeur Femmoval 601 (Hors lot à capacité potentielle étendue) Lg. Suivant implantation	1					
07-Chambre froide Fruits et Légumes							
07/01	Evaporateur Chambre Froide Fruits & Légumes (+4° C/+7° C) - surface traitée : 11,82m² Eclairage Inclus Evaporateur Inclus Dégivrage Evaporateur Inclus	1					
07/02	Refrigeur Femmoval 601 (Hors lot à capacité potentielle étendue) Lg. Suivant implantation	1					
ESPACES DU PERSONNEL							
08-Bureau du chef							
08/01	Bureau Demi-ministre sur mesure en angle	1					
08/02	Séjour de travail	1					
08/03	Séjour visiteurs	2					
08/04	Armoire de Rangement à portes coulissantes dont vestiaire	1					
08/05	Tableau mural d'affichage	1					
08/06	Potier ou porte manteau	1					
09-Circulation souillée							
09/01	Poste de lavage et de désinfection mural (Hors lot cuisine)	1					
09/01a	Mitigeur thermostatique pour Poste de lavage (30°/60° C)	1					
09/5.R	Siphon de sol 300 x 300 mm (Hors lot cuisine)	3	compris				
10-SAS hygiène							
10/01	Poste de lavage et de désinfection mural (Hors lot cuisine)	1					
10/01a	Mitigeur thermostatique pour Poste de lavage (30°/60° C)	1					
10/5.R	Siphon de sol 300 x 300 mm (Hors lot cuisine)	1	compris				
11-Vestiaires sanitaires femmes							
11/01	Armoire Industrie sanitaire 2 blocs avec banc	5					
11/02	Lave-mains à commande féminale	1					
11/03	Support mobile sac poubelle à pince	1					
11/5.R	Siphon de sol 300 x 300 mm (Hors lot cuisine)	1	compris				
12-Vestiaires sanitaires hommes							
12/01	Armoire Industrie sanitaire 2 blocs avec banc	5					
12/02	Lave-mains à commande féminale	1					
12/03	Support mobile sac poubelle à pince	1					
12/5.R	Siphon de sol 300 x 300 mm (Hors lot cuisine)	1	compris				
ZONES DE PRODUCTION							
13-Légumerie/Déboitage							
13/01	Table de déboitage pour 3 bacs - 1500 x 700 - Bac à gauche	1					
13/02	Ouvre porte électrique Inox grande capacité	1					
13/03	Lave-mains à commande féminale	1					
13/04	Armoire de stérilisation à ozone (capacité 15 couverts)	1					
13/05	Eclairage 25 W sur support avec filaire intégré	1					
13/06	Caniveau 400x400 (Hors lot cuisine)	1					
13/07	Ponge adhésive 2 bacs 600x200 1 épongeur avec douchette, Lg.1900 x 700mm	1					
13/08	Ecosoupe 10/12kg	1					
13/09	Robinet mural de passage avec raccord au nez	1	compris				
13/10	Support mobile sac poubelle à pince	1					
13/11	Poste de lavage et de désinfection mural (Hors lot cuisine)	1					
13/11a	Mitigeur thermostatique pour Poste de lavage (30°/60° C)	1	compris				
13/12	Echelle 20 env. GH11 porte bacs	1					
13/5.R	Siphon de sol 300 x 300 mm (Hors lot cuisine)	1	compris				
14-Circulation propre							
14/01	Poste de lavage et de désinfection mural (Hors lot cuisine)	1					
14/01a	Mitigeur thermostatique pour Poste de lavage (30°/60° C)	1					
14/5.R	Siphon de sol 300 x 300 mm (Hors lot cuisine)	2	compris				
15-Pâtisserie réfrigérée							
15/01	Réfrigération du local par cassette basse vitesse - T° +12° C/+14° C - Surface traitée : 12,85m²	1					
15/02	Batteur mélangeur 30 L Spécial pâtisseries	1					
15/03	Plan de travail suspendu sur-mesure réalisé avec étagère latérale Lg.800 x 700mm env.	1					
15/04	Table du chef adossée Lg.1400mm avec bac à droite	1					
15/05	Table centrale mobile Lg.1000 x 700mm	1					
15/06	Balance électronique de précision Big / précision 0,1g	1					
15/07	Tour pâtisseries réfrigérée 3 portes 600x400 avec dessus en granit adossé - Equipé sans groupe (à distance)	1					
15/07a	Ensemble de P.C. (Hors lot cuisine)	2					
15/08	Lave-mains à commande féminale	1					
15/09	Support mobile sac poubelle à pince	1					
15/10	Poste de lavage et de désinfection mural (Hors lot cuisine)	1					
15/10a	Mitigeur thermostatique pour Poste de lavage (30°/60° C)	1	compris				
15/5.R	Caniveau / siphon de sol 300 x 300 mm (Hors lot cuisine)	1					
16-Chambre froide Produits finis							
16/01	Evaporateur Chambre Produits finis (+1° C/+3° C) - surface traitée : 6,50m² Eclairage Inclus Evaporateur Inclus Dégivrage Evaporateur Inclus Compris groupe froid	1					
16/02	Chariot à glissière 17 Niv GH1/1	6					
17-Préparations froides réfrigérées							
17/01	Batteur mélangeur 30 L	1					
17/02	Lave-mains à commande féminale	1					
17/03	Armoire de stérilisation à ozone (capacité 15 couverts)	1					
17/04	Table du chef adossée sur-mesure Lg.2500 x 700mm	1					
17/05	Meuble neutre adossé sur-mesure avec portes coulissantes et étagère réglable Lg.1600/1800mm env. - prévu dessus unique avec intégration du plateau et dossier	1					
17/07a	Ensemble de P.C. (Hors lot cuisine)	2					

[illegible]

32/01	Meuble neutre sur mesure à P.coulissantes et 1 battante + bac encastré-prévoir intégration de la fontaine et du réfrigérateur Table top en base libre, Lg.2300 x 700mm env.	1					
32/02	Réfrigérateur table top (hors lot Cuisine)	1					
32/03	Distributeur eau plate et eau gazeuse - groupe logé	1			X		
32/04	Machine à café espresso automatique (hors lot Cuisine)	1			X		
32/05	Chargé mural sur mesure support micro-ondes 1 niveau, Lg. 800 à 800 x400mm	1					
	Fourneaux	1					
	Huilerie	1					
32/06	Four micro ondes pré-programmé	1			X		
32/07	Armoire suspendue portes coulissantes Lg : 1000 x 400 mm	1					
32/08	Distributeur automatique de boissons, pâtisseries, confiserie (Hors lot Cuisine)	1			X		
40-Local technique "Production de Froid"							
40/01	Groupe froid pour production cuisine (1530x500x1290)	1	compris				
40/02	Groupe froid positif "Distribution" (1570x810x1290)	1			X		
40/03	Groupe froid négatif chambre froide (1027x624x840)	1	compris				
40/04	Groupe froid négatif cellule de réfrigération (1027x624x840) pour Cellule Rep.18/01 complémentaire au 18/01	1			X		
	TOTAL (HT)		X		X	-	X