



Notice spécifique restauration

Équipe

Autumn
Patriarche.

Phase

PRO

Indice

00

Date

2025.06.06

Sommaire

1	LES GRANDS AXES DU PROJET DE RESTAURATION	3
1.1.	Fréquentation et capacité du site	3
1.1	Opérabilité	4
2	NOTICE FONCTIONNELLE	5
2.1 .	La cuisine de production de la restauration alternative	5
2.2	restauration rapide, CAFETERIA	8
2.3	RESTAURATION CONNECTEE.....	9
2.4	RESTAURATION EVENEMENTIELLE	10
2.1	OFFICE TRAITEUR – SALLE DU CONSEIL	10
3	LISTE DU MATERIEL DE CUISINE DU PROJET	11
3.1	PROPOSITION DE REPARTITION DE PRISE EN CHARGE	11

1 LES GRANDS AXES DU PROJET DE RESTAURATION

Le projet de restauration réalisé dans le cadre global de l'opération de la restructuration du bâtiment Bréguet s'inscrit dans une démarche de convivialité, commensalité et pluralité des offres adaptées aux différents acteurs du site.

La restructuration du bâtiment permettra également la bonne répartition des volumes pour la création d'un outil fonctionnel, ergonomique et répondant aux normes d'hygiène avec une optimisation de la marche en avant dans l'espace.

1.1. FREQUENTATION ET CAPACITE DU SITE

Un espace de restauration « principal » - Cafétéria / Restauration rapide située au rez-de-chaussée, destinée majoritairement aux étudiants, est à considérer comme le principal outil de restauration avec une capacité d'accueil à minima de 400 couverts par service avec une possibilité d'étendre cette capacité à 500 repas sans incidence sur le projet technique, mais par un simple jeu d'élargissement des horaires (impliquant des contraintes opérationnelles).

Une restauration connectée sera située au même niveau que la cafétéria, permettant de diversifier l'offre, et d'en étendre la plage horaire d'accessibilité.

A cela s'ajouteront les prestations disponibles tout au long de la journée sur l'ensemble du bâtiment :

- Offre de boissons chaudes et fraîches en distribution automatique
- Offre de viennoiseries, snacks sucrés et salés en cafétéria sur une plage horaire matinale étendue,
- Saladerie et sandwicherie à emporter (en cafétéria toujours, accessible sur le temps du déjeuner)

1.1 OPERABILITE

Les espaces de restauration ont été conçu pour permettre à n'importe quel opérateur compétant d'exploiter les espaces, qu'ils soient publics ou privés.

Le projet prévoit pour l'ensemble des points de restauration une production traditionnelle intégralement « sur place » avec majoritairement l'utilisation de produits frais, de saison, et dont le pourcentage de denrées durables et biologiques répond à la législation en vigueur.

Les produits des autres gammes (de la 2ème à la 6ème gammes) pourront être utilisés mais à moindre mesure, davantage pour les condiments, certains féculents, certaines préparation protéiques telles que les préparations à base de poisson ou encore les viennoiseries et le pain.

Au R+4, une seconde restauration événementielle avec un office traiteur, permettra d'accueillir ponctuellement un exploitant tiers lors d'événements spécifiques. La prestation sera de type « traiteur » sans production sur place, mais tolérant seulement une remise en température et un dressage.

La dimension de l'équipe envisagée est, selon la fréquentation des espaces de restauration, entre 12 et 16 ETP.

2 NOTICE FONCTIONNELLE

2.1 . LA CUISINE DE PRODUCTION DE LA RESTAURATION ALTERNATIVE

Les surfaces utiles à considérer sont les suivantes :

- Espace de production : 200 m²
- Espace de distribution : 80 m²
- Laverie délocalisée : 35 m²

a) Livraisons

➔ Réception

Précédé du quai de livraison, le Hall de réception est dimensionné pour les fonctions suivantes : Contrôle qualité, pesage et décartonnage
Les matières premières débarrassées du premier emballage carton et bois sont acheminés vers les différents espaces de stockage :

- les chambres froides (positives et négative),
- l'économat,
- le local boissons, situé avec l'économat et les produits d'entretien,

Les différents emballages sont évacués dans le local déchets à proximité.

➔ Local Déchets

Ce local est rafraîchi à + 12°C afin d'éviter tout développement bactériologique.

Il permet l'évacuation des poubelles directement vers l'extérieur du l'espace de réception et des locaux de production, il rassemble l'ensemble des déchets cuisine, plonge batterie et laverie vaisselle, les déchets alimentaires seront stockés dans des sacs poubelles étanches.

Le retour des déchets d'exploitation se fera comme suit :

Depuis la zone de prétraitement et livraison : sans contrainte car le flux déchets se situe en zone « souillée », sans passage par des espaces considérés comme « propres ». Un protocole sera tout de même à mettre en place pour éviter le croisement des usages du secteur.

Depuis la zone préparation (froide, chaude, batterie), laverie, cafétéria et distribution principale : évacuation différée des déchets en différé après le service, marche en avant dans le temps.

Le local déchets est accessible directement de la zone de livraison (évacuation directe des cartons et déchets d'emballage).

Un poste de désinfection permettra leur nettoyage à grandes eaux.

L'espace disponible permet le respect du tri sélectif, les différents déchets sont stockés dans des conteneurs normalisés en fonction de leur nature.

b) Les locaux sociaux

Les locaux sociaux sont centralisés en un même espace au sein du projet.

→ Vestiaires sanitaires

Un vestiaire hommes et un vestiaire femmes sont dimensionnés pour accueillir 24 personnes – non-PMR. Ils sont aménagés avec des casiers vestiaires « industrie salissante », d'armoires à linge propre et sale, de sanitaires, d'une douche/vestiaire et lave-mains à commande non manuelle en nombre suffisant. Ces vestiaires sont exclusivement affectés au personnel de cuisine.

→ Bureau

Le bureau de gestion est équipé pour 3 postes de travail. Il regroupera la baie de brassage, le contrôle des températures des chambres froides et les commandes d'éclairage des espaces de restauration.

c) Circulations

→ Circulation sale

Cette circulation s'étend de la zone d'entrée dans le bâtiment et distribue les vestiaires, le local déchets, les espaces de stockage.

d) Stockages et pré-traitements

→ Stockages

Les différents approvisionnements du restaurant sont stockés selon leur nature et température dans des locaux spécifiques.

Trois chambres froides différenciées permettront le stockage :

- Des produits frais à température positive (+3°C)
- Des produits surgelés

En complément du stockage réfrigéré, 2 espaces de stockage permettront de conserver sur site :

- L'épicerie – livraison 1 fois par semaine
- Les boissons – livraison 1 fois par semaine
- Le non alimentaire – livraison 1 fois par semaine
- Les produits d'entretien – livraison 1 fois par semaine

e) Locaux de production

Les locaux de production sont implantés pour le respect de la marche en avant, conformément à la réglementation.

→ Office de préparation / cuisson et remise en température / dressage

Local de travail « sensible » du projet.

Il permet le dressage des différentes prestations servies en cafétéria :

- Mise en contenants individuels (ramequins, verrines, etc.),
- Cuissons éventuelles (viennoiseries, pain, différentes prestations)
- Réalisation des sandwiches et salades.

Les prestations froides seront entreposées sur échelles puis stockées en attente dans la chambre froide produits finis avant de rejoindre leurs espaces de distribution.

→ Fonction cuisson (dans la zone office)

Le matériel sera performant et conforme à la réglementation C.E. portant sur la sécurité incendie des ERP.

La capacité de production des équipements en place est en adéquation avec l'ensemble des concepts prévus en distribution, ainsi qu'avec la large plage d'ouverture du site, comprenant :

- La cuisson des viennoiseries et du pain pour les prestations du petit déjeuner,
- La production chaude pour la cafétéria,

Le local en dépression, hotte d'extraction assurent l'évacuation des vapeurs et fumées.

➔ CF Produits finis

Les denrées prêtes à consommer et issues de la préparation froide seront stockées dans cette chambre froide, avant présentation en distribution.

Les denrées à destination de la cafétéria seront également stockées dans cette chambre froide, la cafétéria étant équipée d'équipements de remise en température ou cuisson rapide.

La chambre froide produits finis est en lien direct avec la préparation froide et l'espace de production chaud.

En effet certaines préparations nécessitent une cuisson, suivie d'un refroidissement en cellule de refroidissement avant d'être stockées en chambre froide produits finis.

➔ Lavage batterie

L'espace lavage batterie est central afin d'être facilement accessible depuis les différents espaces de production. Cet espace permet le lavage des matériels utilisés lors des phases de production principalement en cuisson et mais aussi en préparation froide : bacs et plaques de cuisson, grilles et ustensiles de cuisine.

Le local est équipé d'une plonge deux bacs et d'une machine à laver la batterie.

La batterie propre sera stockée sur du mobilier spécifique, fixe ou mobile en zone propre du local avant sa réintégration dans le circuit de production.

Les déchets de cette zone sont acheminés en sacs plastiques étanches vers le local déchets en fin de service.

➔ La laverie vaisselle

Cette laverie sera équipée d'une machine unique pour le lavage des plateaux, de la porcelaine, des couverts et de la verrerie.

La zone sera également pourvue de matériel de stockage pour la vaisselle propre, de matériel de manutention afin de déplacer facilement la vaisselle vers les zones de consommation.

Dans une démarche éco-responsable, un pré-tri des déchets sera effectué par les convives.

Les déchets conditionnés en sacs étanches sont transférés en différé vers le local poubelles de l'établissement.

2.2 RESTAURATION RAPIDE, CAFETERIA

La cafétéria permettra d'accueillir et restaurer 400 à 500 personnes à l'heure méridienne.

La cafétéria se divise en 2 espaces :

- Office de stockage et préparation : déjà décrit dans le chapitre précédent
- Espace de distribution : 80 m²

Elle sera conçue pour répondre à une double fonction :

- Le service d'une restauration rapide, à consommer sur place ou à emporter avec une vente en continu :

Pour ce faire, un espace spécifique est aménagé :

- Une zone arrière-comptoir de vente permettant les cuissons (en finitions) instantanées (paninis, tartes etc...), et le réchaud de certaines portions individuelles.
- Le comptoir sera également enrichi fonctionnellement dans le but de favoriser la multiplication des offres :
 - Intégration de **vitrines de présentation** pour mise en valeur des produits à conserver au frais et nécessitant une manipulation du personnel de service.
 - Intégration dans la face avant des meubles d'éléments de « picking » permettant la présentation de nombreux produits tels que les fruits frais, les confiseries, les produits de vente à emporter stockés à température ambiante.
 - Création d'un **poste chaud** en libre-service / service assisté (selon la prestation), permettant la vente de plats chauds (pizzas, quiches, plats en cocotte)

- Le service des cafés et boissons chaudes :

Elle sera équipée de machines spécifiques permettant le service de café à raison d'un débit moyen de 250 cafés par heure.

2.2.1 Espace de consommation

Eléments à synthétiser avec le projet architectural

>> précision des finitions et installations disponibles

2.3 RESTAURATION CONNECTEE

Ce modèle permet de diversifier l'offre, sur une plage de service étendue, tout en privilégiant la facilité et rapidité d'achat.

Les produits sont élaborés par un prestataire extérieur, et livrés sur site « prêts à consommer ». Ils n'impactent aucunement les espaces de production de l'établissement que ce soit en stockage ou en préparation.

L'exploitant de ce modèle assurera la gestion des approvisionnements, du bon fonctionnement de ses outils, notamment de ses frigos connectés, mais aussi de ses équipements de récupération de consignes et des invendus.

L'outil devra être compatible avec les moyens de paiement de l'établissement.

Une offre variée, stimulante et de saison est attendue.

2.3.1 Espace de consommation

Éléments à synthétiser avec le projet architectural

2.3.2 Logistique

Le protocole de livraison se fera sans passage par la cuisine, directement par l'établissement, avec une livraison directe vers l'espace de restauration connectée.

Le retour des containers « vides » emprunteront le même circuit que les livraisons, mais en sens opposé.

Les horaires à privilégier pour l'acheminement des containers, d'une sens comme dans l'autres, seront des horaires décalés afin de limiter les interactions entre le flux « logistique » et les flux « utilisateurs ».

2.4 RESTAURATION EVENEMENTIELLE

2.1 OFFICE TRAITEUR – SALLE DU CONSEIL

La restauration événementielle se situe au R+4, cet espace est totalement désolidarisé des autres espaces de restauration.

L'office attenant à la salle du conseil du R+4 sera pré-équipé pour répondre aux besoins d'un service « TRAITEUR ».

La zone possédera un point de puisage (table inox avec bac), un ensemble de plans de travail inox, un siphon de sol, ainsi qu'un ensemble de prises électriques pour l'alimentation des équipements du traiteur.

3 LISTE DU MATERIEL DE CUISINE DU PROJET

3.1 PROPOSITION DE REPARTITION DE PRISE EN CHARGE

N°	Fonction	Repère	Désignation	Spéc.	Quantité	Groupement	Exploitant
1	Livraison et décartonnage						
	LIV01		Désinsectiseur mural 40 W à LED	50 m²	1,00	X	
	LIV02		Pupitre mobile avec abattant inox	656 mm	1,00		X
	LIV03		Poste de désinfection mural à enrouleur	20 mètre	1,00		X
	LIV04		Lave mains monobloc à commande non manuelle avec dossieret	440 mm	1,00	X	
	LIV05		Transpalette manuel	2 000 kG	1,00	X	
	LIV31		Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot cuisine	2,00		
	LIV32		Prise de confort Tri 400 V + T + N	Hors lot cuisine	1,00		
	LIV41		Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale	Hors lot cuisine	1,00		

2	Local poubelles						
	NR		Lisse de protection murale en polyéthylène - Double hauteur	m.l.	13,00	X	
	POU01		Evaporateur pour local réfrigéré +8/+12°C et groupe à distance	40 m²	1,00	X	
	POU02		Désinsectiseur mural 40 W à LED	50 m²	1,00	X	
	POU03		Poste de désinfection mural à enrouleur	20 mètre	1,00		X
	POU04		Container mobile à déchets	Hors lot	7,00		X
	POU42		Caniveau de sol 300 x 300 mm à sortie verticale	Hors lot cuisine	1,00		

3	Local produits d'entretien						
	ENT01		Armoire inox à produits d'entretien 2 portes 1 000 mm	500 mm	2,00		

11	Vestiaires sanitaires du personnel						
	VES01		Armoire vestiaire du personnel sur piétement inoxydable	400 mm	10,00		X
	VES02		Armoire à linge propre	400 mm	2,00		X
	VES03		Armoire à linge sale avec trappe	400 mm	2,00		X
	VES04		Lave mains monobloc à commande non manuelle avec dossieret	440 mm	2,00	X	
	VES05		Banc escamotable de vestiaire	800 mm	2,00		X
	VES31		Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot cuisine	2,00		
	VES41		Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale	Hors lot cuisine	2,00		

N°	Fonction	Repère	Désignation	Spéc.	Quantité	Groupe	Exploitant
3	Bureau du gérant						
		BUR01	Poste de travail administratif	monoposte	4,00		X
		BUR02	Fauteuil	la place	4,00		X
		BUR03	Armoire basse de rangement - 1 500 mm	1 500 mm	2,00		X
		BUR04	Coffre fort	petit modèle	1,00		X
		BUR31	Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot cuisine	7,00		
		BUR33	Système de centralisation température 16 voies	Filaire	1,00	X	
		BUR34	Baie de brassage informatique et liaison ligne haut débit	Hors lot cuisine	1,00		
		BUR35	Ligne haut débit spécifique restauration	Hors lot cuisine	1,00		
		BUR36	Poste téléphone ou interphone hors lot sur réseau courant faible	Hors lot cuisine	2,00		

14	Sanitaires du personnel						
		SAN01	Ensemble cuvette WC équipée + accessoires	Hors lot cuisine	2,00		

22	Chambre froide positive						
		CFP01	Chambre froide positive viandes (sans porte)	le m²	16,00	X	
		CFP02A	Porte coulissante de chambre froide positive passage 100 cm	1 000 mm	1,00	X	
		CFP02B	Porte pivotante de chambre froide positive passage 90 cm	900 mm	1,00	X	
		CFP03	Sonde supplémentaire pour système de centralisation de température		1,00	X	
		CFP04	Evaporateur pour chambre froide positive et groupe à distance	13 m² max.	1,00	X	
		CFP05	Rayonnage à clayettes polyéthylène - 1 200 mm	460 mm	7,00		X

25	Chambre froide surgelés						
		CFN01	Chambre froide négative surgelés avec sol (sans porte)	le m²	13,00	X	
		CFN02A	Porte pivotante de chambre froide négative passage 100 cm	1.000 mm	1,00	X	
		CFN02B	Cordon chauffant pour porte de chambre froide négative	Electriqu	1,00	X	
		CFN03	Sonde supplémentaire pour système de centralisation de température		1,00	X	
		CFN04	Evaporateur pour chambre froide négative et groupe à distance	13 m² max.	1,00	X	
		CFN05	Rayonnage à clayettes duralinox - 1 200 mm	560 mm	10,00		X

27	Chambre froide produits finis						
		CFF01	Chambre froide positive produits finis (sans porte)	le m²	7,00	X	
		CFF02	Porte pivotante de chambre froide positive passage 90 cm	900 mm	2,00	X	
		CFF03	Sonde supplémentaire pour système de centralisation de température		1,00	X	
		CFF04	Evaporateur pour chambre froide positive et groupe à distance	13 m² max.	1,00	X	
		CFF05	Echelle mobile GN 1/1 - 20 niveaux - encastrable	GN 1/1	8,00		X

N°	Fonction	Repère	Désignation	Spéc.	Quantité	Groupement	Exploitant
----	----------	--------	-------------	-------	----------	------------	------------

28	Economat sec						
	ECO01		Rayonnage à clayettes duralinox - 1 100 mm	560 mm	15,00		X
	ECO31		Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot cuisine	1,00		
	ECO41		Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale	Hors lot cuisine	1,00		

29	Local groupes						
	LGR01		Groupe à distance pour chambre froide positive - condenseur à eau	13 m² max.	1,00	X	
	LGR02		Groupe à distance pour chambre froide négative - condenseur à eau	13 m² max.	1,00	X	
	LGR03		Groupe à distance pour chambre froide positive - condenseur à eau	13 m² max.	1,00	X	
	LGR04		Groupe à distance pour local réfrigéré - condenseur à eau	40 m² max.	1,00	X	
	LGR05		Armoire électrique asservissement froid	Lot froid	1,00	X	
	LGR06		Extracteur de secours	U.	1,00	X	
	LGR31		Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot cuisine	2,00		
	LGR32		Prise de confort Tri 400 V + T + N	Hors lot cuisine	1,00		
	LGR41		Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale	Hors lot cuisine	1,00		

N°	Fonction	Repère	Désignation	Spéc.	Quantité	Groupement	Exploitant
----	----------	--------	-------------	-------	----------	------------	------------

41	Office cafétéria					
	OFF01	Lave mains monobloc à commande non manuelle avec dossieret	440 mm	1,00	X	
	OFF02	Poste de désinfection mural à enrouleur	20 mètre	1,00		X
	OFF03	Porte sac poubelle à pince	110 litres	1,00		X
	OFF04A	Table armoire réfrigérée positive 4 portillons GN 1/1 dessus inox	4 portillons	1,00	X	
	OFF04B	Bac encastré dans meuble - 400 x 400 - 700 mm	700 mm	1,00	X	
	OFF05	Placard mural à portes coulissantes - 1 600 mm	1 600 mm	1,00	X	
	OFF06	Table armoire neutre central 2 000 mm	700 mm	2,00	X	
	OFF07	Etagère centrale inox pleine 2 000 mm	2 000 mm	1,00	X	
	OFF08	Table à flux laminaire 5 GN 1/1 et sous bassement réfrigéré	2 000 mm	1,00	X	
	OFF09	Table de travail inox mobile 1 000 mm	1 000 mm	1,00		X
	OFF10A	Adoucisseur d'eau automatique pour four mixte		1,00	X	
	OFF10B	Four mixte GN 1/1 - 10 niveaux sur piétement	Electrique	1,00	X	
	OFF10C	Four mixte GN 1/1 - 20 niveaux - double dotation de chariot comprise	Electrique	1,00	X	
	OFF12	Cutter mélangeur à poser - 5,5 litres	5,5 litres	1,00		X
	OFF13	Balance de table	6 kG	2,00		X
	OFF14	Armoire de stérilisation des couteaux - 575 mm	20 couteaux	1,00	X	
	OFF15	Batteur mélangeur sur table - 5 litres	5 litres	1,00		X
	OFF16	Chariot de débarrassage 3 plateaux	1 000 mm	1,00		X
	OFF17	Cellule de refroidissement rapide à claies 36 kG - Groupe logé	12 GN 1/1	1,00	X	
	OFF31	Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot cuisine	6,00		
	OFF32	Prise de confort Tri 400 V + T + N	Hors lot cuisine	2,00		
	OFF41	Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale	Hors lot cuisine	2,00		
	OFF51	Hotte d'extraction classique adossée 2 500 mm	Hors lot cuisine	1,00		

N°	Fonction	Repère	Désignation	Spéc.	Quantité	Groupement	Exploitant
----	----------	--------	-------------	-------	----------	------------	------------

51	Laverie vaisselle propre						
	LAV01	Lave mains monobloc à commande non manuelle avec dosseret	440 mm	1,00	X		
	LAV02	Poste de désinfection mural à enrouleur	20 mètre	1,00	X		
	LAV03	Table de tri vaisselle spécifique mise en casiers - élèves	500 mm	10,00	X		
	LAV04	Désinsectiseur mural 40 W à LED	50 m²	1,00	X		
	LAV05	Porte sac poubelle à pince	110 litres	1,00	X		
	LAV06	Table à rouleaux droite 6 000 mm	6 000 mm	1,00	X		
	LAV07	Table à rouleaux avec bac de prélavage et douchette	1 100 mm	1,00	X		
	LAV08	Etagère murale inclinée à casiers 1 100 mm	1 100 mm	1,00	X		
	LAV08A	Adoucisseur d'eau automatique eau chaude	10 litres	1,00	X		
	LAV08B	Adoucisseur d'eau automatique eau froide	10 litres	1,00	X		
	LAV08C	Osmoseur	100 l/h.	1,00	X		
	LAV08D	Lave vaisselle à avancement automatique PrL-L-Rx2 avec condenseur	110/180 c/h	1,00	X		
	LAV09	Table à rouleaux droite 2 100 mm	2 100 mm	1,00	X		
	LAV10	Chariot de débarrassage 3 plateaux	1 000 mm	1,00			X
	LAV11	Socle rouleur avec guidon inox	150 kG	5,00			X
	LAV12	Chariot à niveau constant à plateaux avec guides latéraux	120 plateaux	3,00			X
	LAV13	Cuve inox mobile surélevée	140 litres	2,00			X
	LAV14	Chariot à assiettes en fil d'inox réhaussé	200 as.	3,00			X
	LAV31	Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot cuisine	1,00			
	LAV42	Caniveau de sol 300 x 300 mm à sortie verticale	Hors lot cuisine	1,00			
	LAV43	Caniveau de sol 400 x 800 mm à sortie verticale	Hors lot cuisine	1,00			
	LAV52	Hotte d'extraction laverie adossée 4 000 mm	Hors lot cuisine	1,00			

52	Plonge batterie						
	BAT01A	Plonge 2 bacs - 1 400 mm	1 400 mm	1,00	X		
	BAT01B	Commande non manuelle supplémentaire pour table du chef	Electronique	1,00	X		
	BAT02A	Adoucisseur d'eau automatique eau froide	10 litres	1,00	X		
	BAT02B	Lave batterie frontal à casiers 3 x GN 1/1 et condenseur récupérateur	65 bacs/h.	1,00	X		
	BAT03	Chariot porte bacs gastro	38 cases	1,00			X
	BAT04	Poste de désinfection mural à enrouleur	20 mètre	1,00			X
	BAT41	Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale	Hors lot cuisine	1,00			
	BAT53	Hotte d'extraction laverie adossée 1 500 mm	Hors lot cuisine	1,00			

N°	Fonction	Repère	Désignation	Spéc.	Quantité	Groupe	Exploitant
----	----------	--------	-------------	-------	----------	--------	------------

92	Comptoir de vente Cafétéria						
	COM01A	Table armoire neutre adossée 1 400 mm	800 mm	2,00	X		
	COM01B	Bac encastré dans meuble - 400 x 400 - 700 mm	800 mm	2,00	X		
	COM01C	Commande non manuelle supplémentaire pour table du chef	Electronique	2,00	X		
	COM02A	Table armoire réfrigérée positive 3 portillons GN 1/1 dessus inox	3 portillons	1,00	X		
	COM02B	Table armoire réfrigérée positive 4 portillons GN 1/1 dessus inox	4 portillons	1,00	X		
	COM03	Four micro ondes à cuisson accélérée Merry Chef	700 mm	2,00			X
	COM04	Machine à café automatique 2 têtes	Hors lot	2,00			X
	COM05A	Table armoire neutre adossée 2 000 mm	800 mm	1,00	X		
	COM05B	Placard mural à portes coulissantes - 2 000 mm	2 000 mm	1,00	X		
	COM06	Echelle mobile GN 1/1 - 20 niveaux - encastrable	GN 1/1	1,00			X
	COM07A	Meuble support de distribution avec dessus et rampe granit	le m/l	16,00	X		
	COM07B	Module d'encaissement avec tablette PMR	850 mm	2,00	X		
	COM07C	Portillon d'accès personnel	900 mm	2,00	X		
	COM08	Vitrine froide de présentation encastrable 5 GN 1/1 (galbée / cubique)	1 900 mm	2,00	X		
	COM09	Plaque réversible à poser chaud / froid type Holler 2 GN 1/1	870 mm	2,00			X
	COM10	Fileur de finition arrière	selon plan	1,00	X		
	COM31	Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot cuisine	12,00			
	COM32	Prise de confort Tri 400 V + T + N	Hors lot cuisine	1,00			
	COM41	Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale	Hors lot cuisine	2,00			
	COM54	Hotte d'extraction classique adossée 1 500 mm	Hors lot cuisine	2,00			

93	Frigos connectés						
	FRI01	Frigo Connecté Foodle	Hors lot	2,00			X
	FRI02	Meuble support micro-ondes	Hors lot	1,00			X
	FRI03	Four micro ondes programmable - 1 000 W	Hors lot	6,00			X
	FRI04	Collecteur consigne type BIBAK	Hors lot	1,00			X

94	Salle de consommation Cafétéria						
	CAS01	Meuble support pour fontaine à eau - four micro-ondes et carafes	1 600 mm	2,00	X		
	CAS02	Fontaine à eau fraîche à poser	120 litres/h	2,00	X		
	CAS03	Four micro ondes de restaurant tout inox "touche unique"	465 mm	4,00			X
	CAS04	Borne triple de tri sélectif menuisée avec rampe	Triple	2,00	X		
	CAS05	Chariot de dépose plateaux 2 x 12 niveaux	24 plateaux	2,00			X
	CAS31	Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot cuisine	6,00			

N°	Fonction	Repère	Désignation	Spéc.	Quantité	Groupement	Exploitant
----	----------	--------	-------------	-------	----------	------------	------------

101	Office traiteur						
	TRA01A	Commande non manuelle supplémentaire pour table du chef	Electronique	1,00	X		
	TRA01B	Plonge 2 bacs - 1 400 mm	700 mm	1,00	X		
	TRA02	Table de travail inox mobile 1 400 mm	700 mm	2,00	X		
	TRA03	Poste de désinfection mural à enrouleur	20 mètre	1,00			X
	TRA04	Porte sac poubelle à pince	110 litres	1,00	X		
	TRA31	Prise de confort Mono 240 V + T	Hors lot cuisine	10,00			
	TRA41	Siphon de sol 200 x 200 mm à sortie verticale	Hors lot cuisine	1,00			