ANNEXES A - CCTP

1. ANNEXE 1 : Prescriptions qualitatives par familles de produits

Fruits

Thématiques	Critères	Objectifs
Catégorie	Les produits proposés hors de l'agriculture biologique sont de catégories 1 ou 2.	**100%**
Traitement après- récolte	Les traitements après-récolte types "cires" sont exclus.	**100%**
Fruits surgelés	Pour tous fruits surgelés, la provenance est indiquée	**100%**
Salades de fruits – Sirops	Les salades de fruits sont élaborées à partir de fruits frais.	**≥90%**

Légumes et pommes de terre

Thématiques	Critères	Objectifs
Catégorie	Les produits proposés hors bio sont de catégorie Extra.	**100%**
Traitement après- récolte à exclure	Les traitements après-récolte types "cires" sont exclus.	**100%**
Légumes surgelés	Pour tous les légumes surgelés, la provenance devra être indiquée	**100%**
Spécificités haricots verts	Les haricots verts proposés sont de catégorie "Extra Fins".	**100%**
Spécificités petits pois	Les petits pois proposés sont de catégorie "Extra Fins".	**100%**

Œufs et ovo-produits

Thématiques	Critères	Objectifs
Classe	Les œufs ou ovo-produits à base d'œufs de classe (mode d'élevage) 3 (en cage) sont proscrits. Les œufs (ou ovo-produits à base d'œufs) de classe 1 voire 0 sont privilégiés.	**100%**
Omelettes	Les omelettes prêtes à l'emploi sont proscrites	**100%**

Viandes hors volaille

Thématiques	Critères	Objectifs
Durée d'élevage	La durée d'élevage pour les viandes de veau est de :	**≤8 mois**
	La durée d'élevage pour les viandes ovines est de :	**3-6 mois**
Viande de bœuf fraiche	La viande de bœuf est de la viande fraîche sauf pour le bœuf haché ou les abats pour lesquels un approvisionnement en surgelé est possible.	**100%**
Viande ovine	La viande ovine est achetée fraîche sauf pour les éventuels produits hachés ou abats pour lesquels un approvisionnement en surgelé est possible.	**100%**
Viande porcine	La viande porcine est exclusivement fraiche	**100%**
Charcuterie	Les charcuteries sont achetées fraîches et sont de qualité supérieure.	**100%**
Jambon cuit salé	Le jambon cuit salé est de qualité supérieure, sans arôme et sans additif.	**100%**
Steak haché	La viande hachée est fraîche sous atmosphère modifiée, 100 % pur muscle	**≥50%**
Produits saumurés	Les produits saumurés sont proscrits	**100%**

Volaille dont lapin

Thématiques	Critères	Objectifs
Catégorie de carcasses	Les carcasses des produits proposés sont de classe A	**100%**
Arômes et additifs	Les viandes proposées ne présentent ni arômes ni additifs.	**100%**
Type nuggets	Les nuggets sont réalisés à partir de filet de poulet	**100%**
Viandes panées	Les viandes panées sont réalisées à partir d'escalope de volaille entière	**100%**
Volaille fraiche	Les volailles sont achetées fraîches sauf pour les produits transformés pour lesquels un approvisionnement surgelé voire appertisé (quenelles) est autorisé.	**100%**

Dans le cadre du présent marché, et conformément au décret n° 2022-137 du 5 février 2022 relatif à l'interdiction de la mise à mort des poussins mâles en filière poules pondeuses, il est

exigé que les produits issus d'élevages de poules pondeuses proviennent exclusivement de couvoirs équipés en techniques de sexage in ovo ou en élevage de poussins mâles à vocation chair, c'est-à-dire de poulettes issues de la détermination du sexe avant éclosion, conformément à l'obligation réglementaire en vigueur applicable aux poules pondeuses brunes.

Toute livraison de produits issus de couvoirs ne respectant pas cette exigence constituera un manquement contractuel donnant lieu à la pénalité prévue au CCAP.

Produits de la mer et d'eau douce

Thématiques	Critères	Objectifs
Espèces à privilégier - classement WWF	Le titulaire privilégie les espèces classées en vert sur la liste WWF.	**100 %**
Approvisionnement en poissons de grands fonds	L'approvisionnement en poissons de grands fonds est interdit.	**100%**
Poissons panés et beignets de poissons	Les poissons panés et beignets de poisson sont réalisés à partir de filets de poisson (pas de miettes ni de chair de poisson hachée)	**100%**

Produits céréaliers et épicerie

Thématiques	Critères		Objectifs
Matières grasses animales et végétales	Huiles - Extraction	Les huiles proposées sont vierges.	**100%**
	Huiles de palme, de soja, de coco et de coprah	Non utilisation d'huile de Palme, d'huile de Coprah, de coco et de soja au titre de la lutte contre la déforestation	**100%**

OGM

Le titulaire doit exclure de ses filières d'approvisionnement, pour l'ensemble des prestations servies sur la Météopole, tout produit élaboré à partir de matières premières ou ingrédients génétiquement modifiés (dans la limite de la réglementation, qui prévoit la présence possible d'OGM au seuil maximal de 0,9 % du fait de contaminations fortuites).

Charcuterie

Dans le cadre du présent marché, les produits de charcuterie livrés doivent respecter les teneurs maximales en nitrites et nitrates fixées par la réglementation européenne en vigueur, applicable depuis octobre 2025, exprimées en « ions nitrites » ou « ions nitrates » en mg/kg conformément aux nouvelles unités de mesure réglementaires, ainsi que par le Code des usages de la charcuterie française pour les fabrications nationales.

Le titulaire s'assure que les produits de charcuterie intègrent ces seuils dans leurs fiches techniques, transmises sur demande de Météo-France. Toute non-conformité constatée enclenchera la pénalité prévue au CCAP.

2. ANNEXE 2 : Répartition des charges

Prise en charge TOTAL : X ou Refacturation partielle : P avec commentaires

Désignation	Client	Titulaire
1. FLUIDES	**X**	
Abonnement eau chaude (60°C)	**X**	
Abonnement eau froide	**X**	
Abonnement électricité (force et lumière)	**X**	
Abonnement gaz	**X**	
Abonnement téléphone	**X**	**LIGNE INTERNET**
Abonnement TPE		**X**
Consommation eau chaude (60°C)	**X**	
Consommation eau froide	**X**	
Consommation électricité	**X**	
Consommation climatisation	**X**	
Consommation gaz	**X**	
Consommation téléphone	**P**	**LIGNE INTERNET**
2. Entretien technique		
Maintenance préventive du petit matériel de restauration	**X**	
Maintenance curative du petit matériel de restauration	**X**	
Maintenance préventive du gros matériel de restauration	**X**	
Maintenance curative du gros matériel de restauration	**X**	
Maintenance ascenseur / monte-charge	**X**	
Mise en conformité du matériel de restauration	**X**	
Fourniture, entretien et mise en conformité des moyens de lutte contre l'incendie	**X**	
Entretien des installations anti-intrusion	**X**	
Entretien et mise en conformité des réseaux, canalisations, bacs à graisses, gaines	**X**	
Pompage, vidange, curage des bacs à graisses	**X**	
Entretien bacs à sels / adoucisseurs	**X**	
GER – Renouvellement du gros matériel	**X**	
3. Nettoyage		
3.1. Nettoyage quotidien		**X**
Sols des locaux de stockage		**X**
Sols des locaux de production		**X**
Sols du local plonge		**X**
Sol du monte-charge (si existant)		**X**
Sols et murs des salles de restauration		**X**
Sols zone de distribution		**X**
Local poubelles	**X aujourd hui**	**X**
Matériel de production		**X**
Salles à manger –site :		**X**
Salles à manger –sites :		**X**
Salles à manger –sites :		**X**

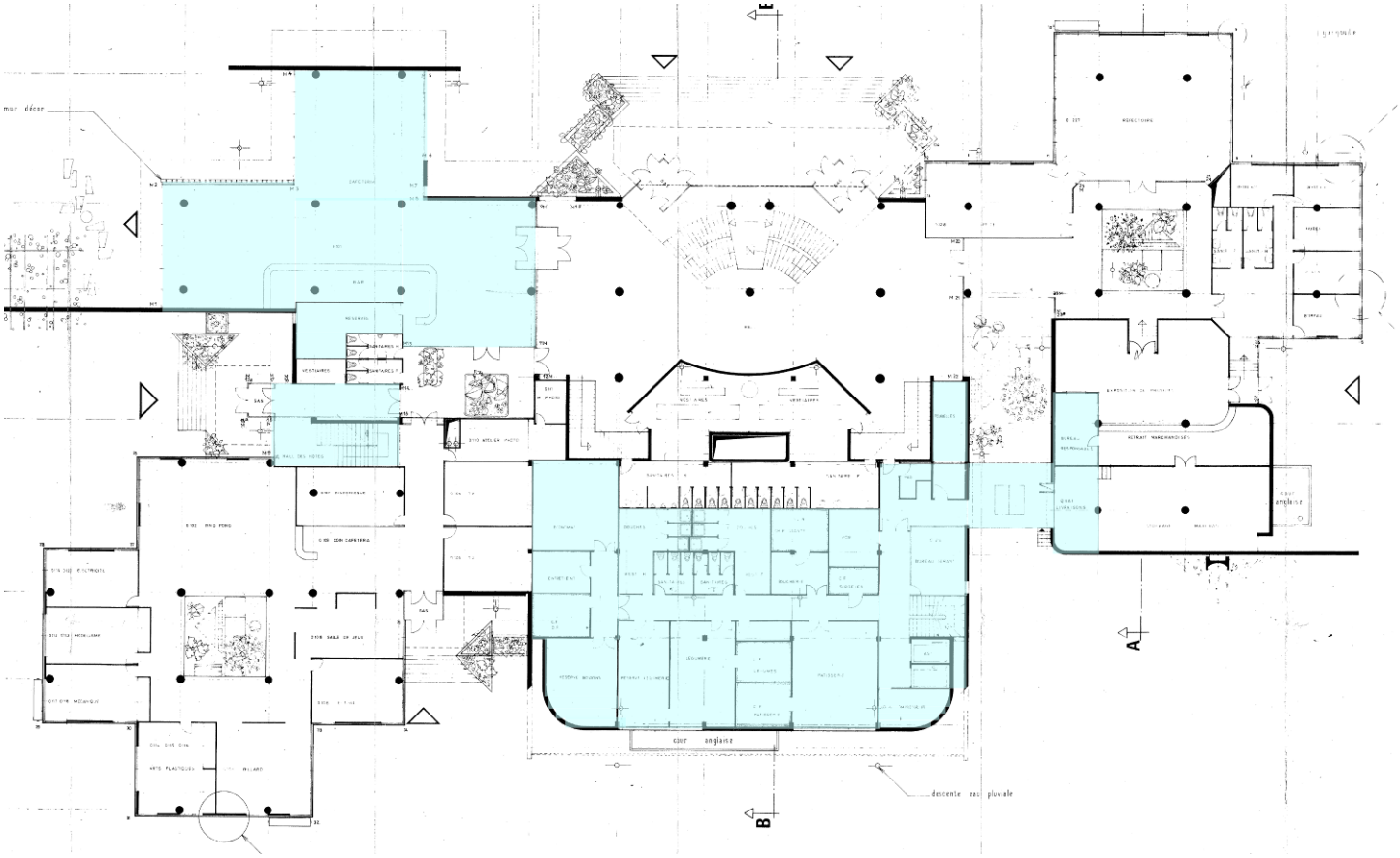
Salle direction : site :		**X**
Salle direction : site :		**X**
Local office salle à manger – direction site :		**X**
Locaux affectés au titulaire		**X**
Vestiaires et sanitaires du personnel de restauration		**X**
Abords (accès usagers, livraison, local poubelles)	**A DISCUTER**	**X local poubelle**
Sanitaires convives et clients	**X**	**X salle d hote**
Locaux, équipements et matériels mis à disposition du titulaire		**X**
Salles à manger (après utilisation)		**X**
3.2. Nettoyage et entretien spécifique		
Nettoyage des filtres de hottes		**X**
Nettoyage des hottes (parties non visibles, gaines, moteurs)		**X**
Entretien bouches extraction VMC		**X**
Nettoyage des siphons de sol		**X**
Nettoyage murs et cloisons (hauteur d'homme <1,80 m)		**X**
Sols des salles à manger (approfondi, lustrage, mise en cire, déplacement mobilier inclus)		**X**
Nettoyage des containers déchets		**X**
Nettoyage plafonds, baies vitrées et dômes	**X**	
Nettoyage chambres froides		**X**
Désinsectisation, dératisation, désinfection des locaux		**X**
Nettoyage des filtres de hottes		**X**
4. Fournitures		
Produits de nettoyage locaux de restauration		**X**
Produits inox, film alimentaire, papier alu, thermomètres, lingettes, gants		**X**
Produits lessiviels, sels adoucisseurs		**X**
Sacs poubelles		**X**
Chaussures de sécurité		**X**
Linge de cuisine		**X**
Linge de service	**X**	**X**
Serviettes papier		**X**
Produits de nettoyage locaux de restauration		**X**
Tenues du personnel		**X**
Produits d'hygiène (coiffes, tabliers, gants, savon, essuie-mains, gel…)		**X**
Blanchissage linge cuisine, table et uniformes		**X**
Imprimés administratifs, fournitures bureaux et caisses		**X**
Signalétique selfs/restaurants et moyens de communication convives		**X**
Petit matériel		**X**
Fourniture stock initial		**X**
Réapprovisionnement batterie de cuisine		**X**
Petit matériel de distribution	**X**	
Verrerie – vaisselle (y compris restaurants de direction)	**X**	**X**
Fourniture et réapprovisionnement badges de paiement	**X**	
Fourniture et maintenance système d'encaissement		**X**
5. Impôts et taxes		

Impôts et taxes liés aux activités et investissements du titulaire	**X**	
6. Déchets		
Collecte, stockage et valorisation huiles et graisses alimentaires usagées		**X**
Manutention entrée et sortie des containers d'ordures	**X** aujourd'hui	**X**
Fourniture des containers déchets recyclables	**X marché OM**	
Tri et dépose des déchets		**X**
Collecte des déchets recyclables		**X**
Valorisation des déchets		**X**
Fourniture containers déchets ménagers non recyclables	**X marché OM**	**X**
Dépose aux containers		**X**
Enlèvement des containers	**X marche OM**	**X**
Valorisation des déchets		**X**
Fourniture containers déchets ménagers non recyclables	**X**	**X**
Déplacement des containers vers la zone de collecte		**X**
7. Contrôles réglementaires et opérationnels		
Contrôle des installations électriques	**X**	
Contrôles sanitaires et bactériologiques		**X**
Processus de contrôle et de suivi du contrat (dont GMAO)	**X**	**X**

3. ANNEXE 3 : Plan du restaurant

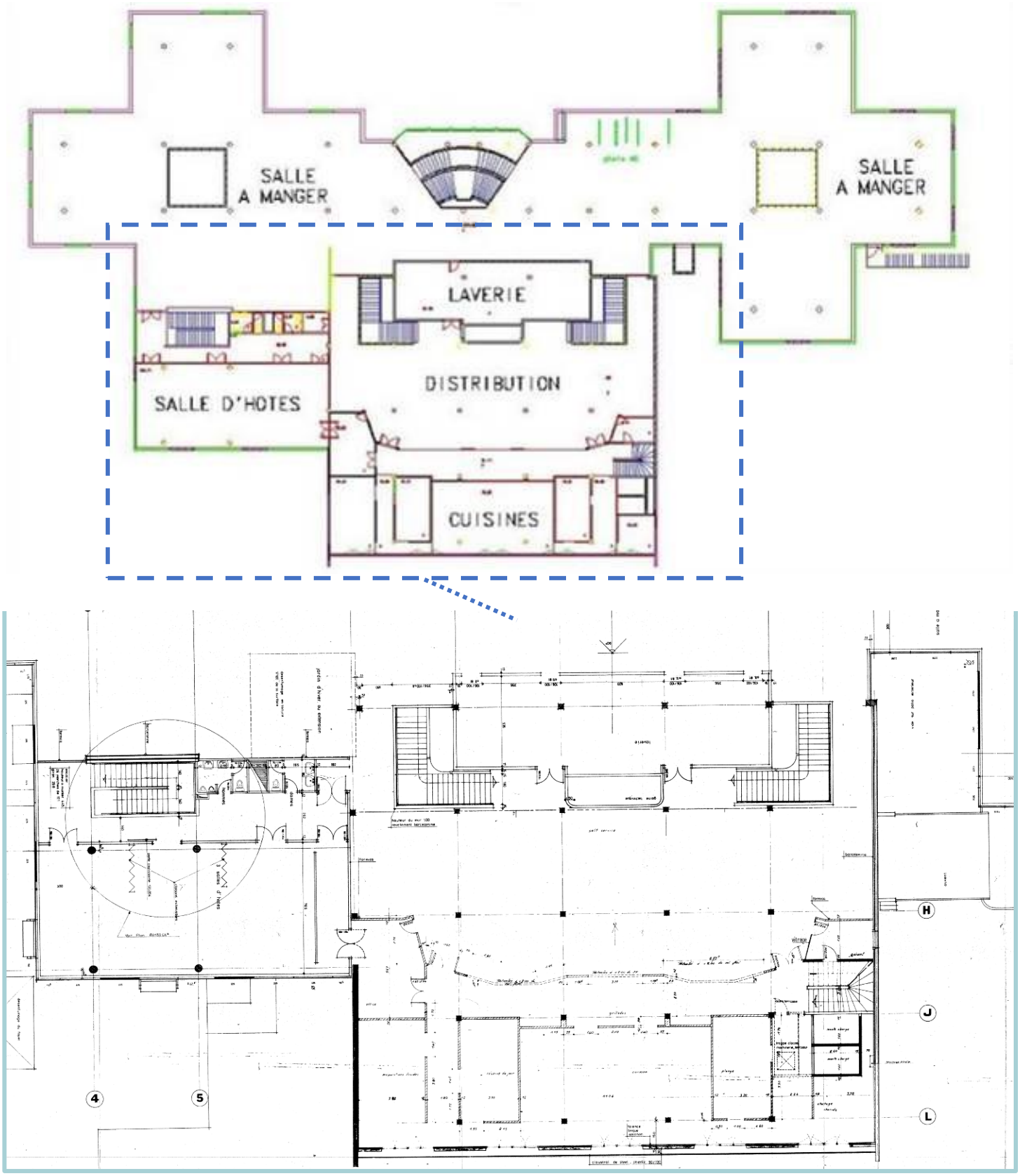
Rez-de-chaussée

Les zones bleutées sont mises à disposition du titulaire dans le cadre du marché



R+1

L'ensemble des zones sont mises à disposition du titulaire dans le cadre du marché.



Météo-France
73, avenue de Paris - 94165 Saint-Mandé CEDEX - France
www.meteofrance.fr @meteofrance
Météo-France, certifié ISO 9001

4. ANNEXE 4 : Liste des équipements professionnels

ZONE	TYPE DE MATERIEL	MARQUE	REFERENCES	ENERGIE	DATE INSTAL
C.I.C	Armoire de stockage froid positif	ELECTROLUX			2012
C.I.C	Armoire chaude roulante (CIC)	ROSINOX		Electrique	2011
C.I.C	Four 10 niveaux remise en température	BOURGEAT		Electrique	2012
Cafétéria	Lave verre	INOSEM	AP 40,28	Electrique	2008
Cafétéria	Vitrine réfrigérée restauration rapide		NCDT	Electrique	2005
Cafétéria	Meuble présentation réfrigéré pour boissons	IARP		Electrique	1982
Cafétéria	Toaster	Sofraca	111562	Electrique	
Cafétéria	Grill Panini	Bastscher	GH-813A	Electrique	
Légumerie	Eplucheuse	CETP	T25E	Electrique	2013
Légumerie	Coupe légumes	ROBOT COUPE	CL 60	Electrique	2020
Légumerie	Table inox 1 bac				1982
Légumerie	Table inox				1982
Légumerie	Table lavage (décontamination des fruits et légumes)				1982
Légumerie	Evier 2 bacs				1982
Légumerie	Armoire Froide positive	Thirode	610111	Electrique	
Légumerie	Support poubelle inox	CHOMETTE & FAVOR			2011
Patisserie	Four pâtissier 20 niveaux GN 1/1	ELECTROLUX		Electrique	2011
Patisserie	Batteur mélangeur	BONNET		Electrique	2015
Patisserie	Batteur mélangeur	DITO SAMA		Electrique	2000
Patisserie	Tables inox 4 tiroirs		200X70X85		2000
Patisserie	Tables inox 4 tiroirs		200X70X85		2000
Patisserie	Tables dessus granit		200X70X85		2000
Patisserie	Echelle GN 2/1				1982
Patisserie	Echelle GN 2/1				1982
Patisserie	Echelle GN 2/1				1982
Patisserie	Chariot mobile pour four patisserie GN 1/1	ELECTROLUX			2011
Patisserie	Balance	Serenite		Electrique	2015
Patisserie	Mixer bras	ROBOT COUPE		Electrique	2010

Patisserie	Cellule de refroidissement	FRIGINOX		Electrique	208
Patisserie	Brûleur 2 feux gaz	BONNET		Gaz	1982
Patisserie	Armoire froide roulante	FOSTER	FF 501 HUS	Electrique	1998
Patisserie	Armoire froide roulante	FOSTER	FF 501 HUS	Electrique	1998
Patisserie	Support poubelle inox	CHOMETTE & FAVOR			2011
Plonge batterie	Lave batterie	HOBART	UXTL-11	Electrique	2007
Plonge batterie	Plonge 2 bacs chaudronnés bac 400 x 700 x 900				1982
Plonge vaisselle	Machine à laver à casier	COMMENDA	NC 21-P6	Electrique	2015
Plonge vaisselle	Machine à laver les plateaux	COMMENDA	LAP 1000	Electrique	2004
Plonge vaisselle	Machine à laver les verres	HOBART	C 100	Electrique	2015
Plonge vaisselle	Convoyeur	COMMENDA		Electrique	2016
Plonge vaisselle	Traitement des déchets	COMMENDA		Electrique	2019
Plonge vaisselle	Goulotte humide	COMMENDA			2015
Plonge vaisselle	Hotte	COMMENDA			2004
Plonge vaisselle	Extracteur magnétique à couverts	COMMENDA			2016
Plonge vaisselle	Chariot à niveau constant	COMMENDA	NCDT		2004
Plonge vaisselle	Chariot à niveau constant	COMMENDA	NCDT		2004
Plonge vaisselle	Chariot à niveau constant	COMMENDA	NCDT		2004
Plonge vaisselle	Chariot à niveau constant	COMMENDA	NCDT		2004
Plonge vaisselle	Chariot à niveau constant	COMMENDA	NCDT		2004
Plonge vaisselle	Chariot à niveau constant	COMMENDA	NCDT		2004
Plonge vaisselle	Table inox fixe				1982
Plonge vaisselle	Table inox à roulettes				1982
Plonge vaisselle	Chariot à desservir				1982

Plonge vaisselle	Chariot à desservir				1982
Plonge vaisselle	Chariot à desservir				1982
Plonge vaisselle	Chariot à desservir				1982
Plonge vaisselle	Chariot à desservir				1982
Plonge vaisselle	Chariot à desservir				1982
Plonge vaisselle	Chariots 400 assiettes avec housse et barres anti-chutes				2011
Plonge vaisselle	Chariots 400 assiettes avec housse et barres anti-chutes				2011
Plonge vaisselle	Chariots 400 assiettes avec housse et barres anti-chutes				2011
Plonge vaisselle	Chariots 400 assiettes avec housse et barres anti-chutes				2011
Plonge vaisselle	Chariots dépose 24 plateaux selfs				2011
Plonge vaisselle	Chariots dépose 24 plateaux selfs				2011
Plonge vaisselle	Chariots dépose 24 plateaux selfs				2011
Plonge vaisselle	Chariots dépose 24 plateaux selfs				2011
Plonge vaisselle	Chariots dépose 24 plateaux selfs				2011
Plonge vaisselle	Chariots dépose 24 plateaux selfs				2011
Plonge vaisselle	Chariot à roulettes 3 étages (Plastique)	CHOMETTE & FAVOR			2011
Plonge vaisselle	Chariot à roulettes 3 étages (Plastique)	CHOMETTE & FAVOR			2011
Production chaude	Marmite 150 litres basse pression	CHARVET	VO0561	Gaz	2005
Production chaude	Marmite 150 litres basse pression	CHARVET	VO0561	Gaz	2005
Production chaude	Grillade électrique lisse/nervurée	CHARVET	VO1667	Gaz	2005
Production chaude	Sauteuse 100 dm^2	CHARVET	VO0563	Gaz	2005
Production chaude	Sauteuse gaz 200 dm^2	TECHNIFORM	SMG 3540 GN 4/1	Gaz	2003
Production chaude	Sauteuse 100 dm^2	CHARVET	VO0563	Gaz	2005

Production chaude	Four mixte 20 niveaux	BONNET	CMUC 201	Electrique & gaz	2012
Production chaude	Four mixte 20 niveaux	BONNET	SFUC1	Electrique & gaz	2012
Production chaude	Four mixte 10 niveaux	ENODIS	OSP 10/10	Electrique	2003
Production chaude	Four à pizza	CAPLAIN			2012
Production chaude	Piano plaque, 2 feux	COMETTO	LH 5	Gaz	2003
Production chaude	Piano plaque, 2 feux	COMETTO	LH 5	Gaz	2003
Production chaude	Friteuse	ROSINOX	ROSIERE	Gaz	2006
Production chaude	Rampe maintien au chaud et poste salage	ROSINOX	ROSIERE	Electrique	2006
Production chaude	Friteuse	ROSINOX	ROSIERE	Gaz	2006
Production chaude	Cellule de refroidissement	ASMO		Electrique	2016
Production chaude	Ch. froides positives	ROLESCO		ROLESCO	1998
Production chaude	Ch. froides positives	ROLESCO		Electrique	1998
Production chaude	Armoire froide roulante (Côté Italie)	ROSINOX		Electrique	2005
Production chaude	Armoire froide roulante (Côté Grillade)	ROSINOX		Electrique	2007
Production chaude	Armoire froide roulante Distribution Hors d'œuvre	ROSINOX		Electrique	2007
Production chaude	Armoire froide roulante Arc en Ciel	ROSINOX		Electrique	2007
Production chaude	Armoire froide roulante Cafétéria	ROSINOX		Electrique	2007
Production chaude	Armoire chaude roulante (Côté Minute)	FRIGINOX		Electrique	2000
Production chaude	Armoire chaude roulante (Côté Minute)	FRIGINOX		Electrique	2000
Production chaude	Table inox 1 bac				1982
Production chaude	Table inox (Friteuse)				1982
Production chaude	Table inox 1 bac				1982
Production chaude	Echelle GN 2/1				1982

Production chaude	Echelle GN 2/1				1982
Production chaude	Echelle GN 2/1				1982
Production chaude	Echelle GN 1/1				1982
Production chaude	Echelle GN 1/1				1982
Production chaude	Echelle GN 1/1				1982
Production chaude	Balance	SOEHNE		Electrique	2008
Production chaude	Mixer bras (100 cm)	ROBOT COUPE		Electrique	2005
Production chaude	Armoire chaude roulante	ROSINOX		Electrique	2007
Production chaude	Armoire froide fixe (Cave à vin)	LOBRY		Electrique	1982
Production chaude	Support poubelle inox	CHOMETTE & FAVOR			2011
Production chaude	Armoire chaude roulante (Entrée chaude)	ROSINOX		Electrique	2011
Production chaude	Armoire chaude roulante (?)	ROSINOX		Electrique	2011
Production froide	Table inox avec tiroir				1982
Production froide	Table inox (avec tiroir sous étagère)				1982
Production froide	Ch. froides positives	ROLESCO		Electrique	1998
Production froide	Armoire roulante réfrigérée nomade	BONNET			2012
Production froide	Table inox 1 bac				1982
Production froide	Table inox 1 bac				1982
Production froide	Table inox				1982
Production froide	Table inox				1982
Production froide	Table inox (Machine à trancher)				1982
Production froide	Echelle GN 2/1				1982
Production froide	Echelle GN 2/1				1982

Production froide	chariot service				1982
Production froide	chariot service				1982
Production froide	chariot service				1982
Production froide	chariot service				1982
Production froide	chariot service				1982
Production froide	chariot service				1982
Production froide	chariot service				1982
Production froide	chariot service				1982
Production froide	Cutter 4,5 L vitesse variable cuve inox	DITO SAMA		Electrique	2011
Production froide	Balance	METTLER		Electrique	2008
Production froide	Trancheur	OMAS		Electrique	?
Production froide	Groupe froid climatisation T°C Chambre froide dirigée			Electrique	?
Production froide	Support poubelle inox	CHOMETTE & FAVOR			2011
Production froide	Mixeur	CHOMETTE & FAVOR			2011
Salle de restaurant	Fours micro-ondes (Côté cafétéria)	ARAMANE	RCS 511A	Electrique	2015
Salle de restaurant	Fours micro-ondes (Côté pôle social)	ARAMANE	ALD 510	Electrique	2015
Salle de restaurant	Fours micro-ondes (Côté poste de garde)	ARAMANE	RC 511A	Electrique	2015
Salle de restaurant	Fontaine à eau (Côté cafétéria)			Electrique	2006
Salle de restaurant	Fontaine à eau (Côté cafétéria)			Electrique	2006
Salle de restaurant	Fontaine à eau (Côté poste de garde)			Electrique	2006
Salle de restaurant	Fontaine à eau (Côté poste de garde)			Electrique	2006
Salle d'hôtes	Machine à glaçons	HOSHIZAHI		Electrique	1982
Salle d'hôtes	Table inox 1 bac				1982

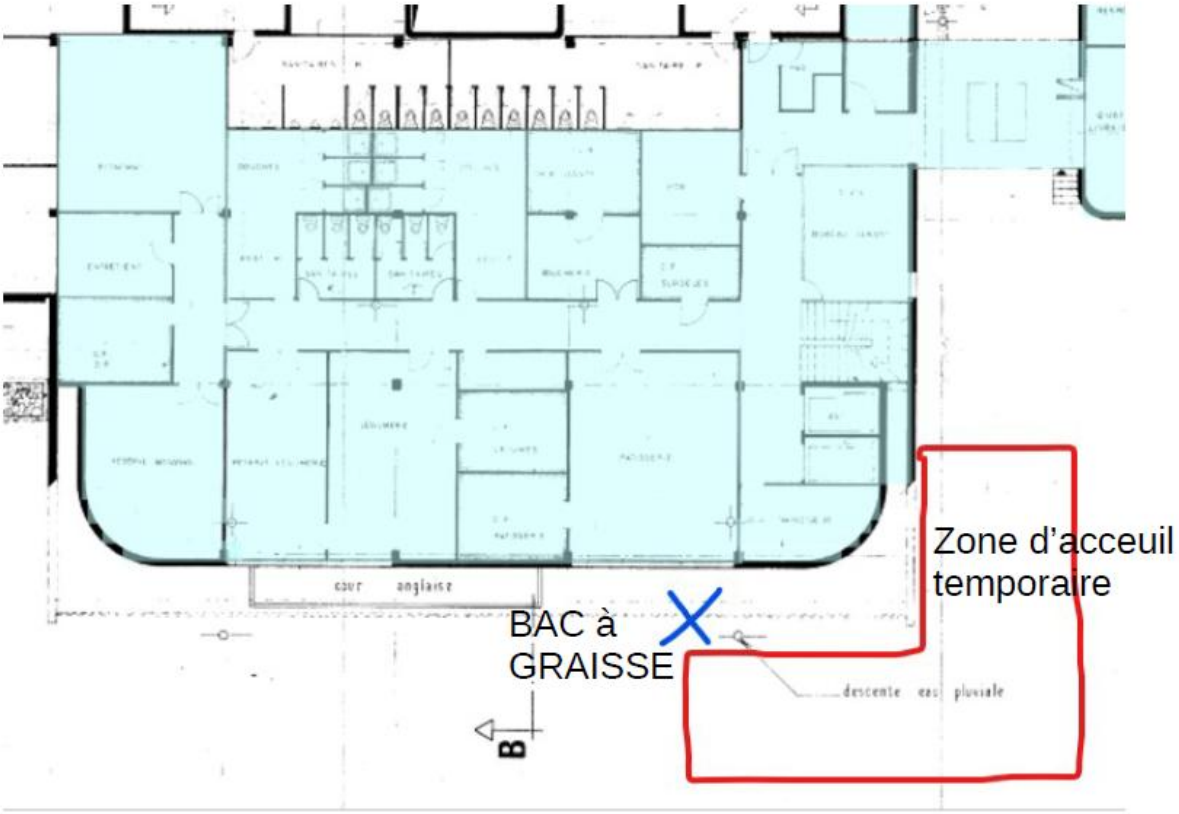
Salle d'hôtes	Armoire basse étagère inox				1982
Salle d'hôtes	Armoire basse étagère inox				1982
Salle d'hôtes	Armoire Froide positive	LOBRY		Electrique	1982
Salle d'hôtes	Table inox débarrasage + trou poubelle				2004
Salle d'hôtes	Plaques chaudes	BONNET		Electrique	2015
Salle d'hôtes	Plaques chaudes	BONNET		Electrique	2015
Self	Meuble présentation froid sur assiette (Hors d'œuvre)			Electrique	2015
Self	Meuble présentation froid sur assiette (Hors d'œuvre)			Electrique	2015
Self	Meuble présentation froid sur assiette (Desserts)	VAUCONSSANT		Electrique	2005
Self	Meuble présentation froid sur assiette (Desserts)	GUYON		Electrique	2016
Self	Meuble présentation froid pour buffet (Salad'Bar)	VAUCONSSANT		Electrique	
Self	Meuble présentation froid pour buffet (Salad'Bar)	VAUCONSSANT		Electrique	2005
Self	Meuble présentation froid pour entrées			Electrique	2014
Self	Meuble présentation froid pour entrées			Electrique	2014
Self	Meuble présentation chaud pour entrées			Electrique	2014
Self	Meuble présentation chaud pour entrées			Electrique	2015
Self	Meuble présentation chaud pour l'égumes			Electrique	2015
Self	Meuble présentation chaud pour l'égumes			Electrique	2015
Self	Meuble présentation réfrigéré pour boissons	IARP		Electrique	2015
Self	Meuble présentation réfrigéré pour boissons	IARP		Electrique	2015
Self	Meuble présentation réfrigéré pour boissons	IARP		Electrique	2015
Zone de distributio n	Plaque maintien en température avec lampe Infra Rouge.	TECHNOX/COL DMASTER	32763	Electrique	2019

Zone de distributio n	Plaque maintien en température avec lampe Infra Rouge.	TECHNOX/COL DMASTER	32763	Electrique	2008
Zone de distributio n	Plaque maintien en température avec lampe Infra Rouge.	TECHNOX/COL DMASTER	32763	Electrique	2008
Zone de distributio n	Plaque maintien en température avec lampe Infra Rouge.	TECHNOX/COL DMASTER	32763	Electrique	2008
Zone de distributio n	Plaque maintien en température avec lampe Infra Rouge.	TECHNOX/COL DMASTER	32763	Electrique	2008
Zone de distributio n	Plaque maintien en température avec lampe Infra Rouge.	TECHNOX/COL DMASTER	32763	Electrique	2008
Zone de distributio n	Plaque maintien en température avec lampe Infra Rouge.	TECHNOX/COL DMASTER	32762	Electrique	2008
Zone de distributio n	Plaque maintien en température avec lampe Infra Rouge.	TECHNOX/COL DMASTER		Electrique	2011
Zone de distributio n	Plaque maintien en température avec lampe Infra Rouge.	TECHNOX/COL DMASTER		Electrique	2011
Zone de distributio n	Plaque maintien en température avec lampe Infra Rouge.	TECHNOX/COL DMASTER		Electrique	2011
Zone de distributio n	Plaque maintien en température.	BONNET		Electrique	2012
Zone de distributio n	Plaque à induction monofoyer	FUMOTEL	BT350B	Electrique	2008
Zone de distributio n	Plaque à induction nomade	BONNET		Electrique	2012
Zone de distributio n	Bains-marie avec étuve	Becuwe Thomselle	33,2729,5	Electrique	1982
Zone de distributio n	Bains-marie avec étuve	Becuwe Thomselle	33,2729,5	Electrique	1982
Zone de distributio n	Etuve inox (Côté cuisine animée)			Electrique	1982
Zone de distributio n	Chariot à assiettes chauffantes 2 silos (rondes)	BOURGEAT	Rondes	Electrique	2011

Zone de distributio n	Chariot à assiettes chauffantes 2 silos (rondes)	BOURGEAT	Rondes	Electrique	2011
Zone de distributio n	Chariot à assiettes chauffantes 2 silos (rondes)	BOURGEAT	Rondes	Electrique	2011
Zone de distributio n	Chariot à assiettes chauffantes 2 silos (rondes)	BOURGEAT	Rondes	Electrique	2011
Zone de distributio n	Chariot à assiettes chauffantes 2 silos (rondes)	BOURGEAT	Rondes	Electrique	2011
Zone de distributio n	Chariot à assiettes chauffantes 2 silos (carrés)	BOURGEAT	Carrés	Electrique	2011
Zone de distributio n	Chariot à assiettes chauffantes 2 silos (carrés)	BOURGEAT	Carrés	Electrique	2011
Zone de distributio n	Chariot à assiettes chauffantes 2 silos (carrés)	BOURGEAT	Carrés	Electrique	2011
Zone de distributio n	Chambre froide positive Patisserie	MISA	5,36 M2	Electrique	1982
Zone de stockage froid	Chambre froide négative Patisserie		5,62 M2	Electrique	1982
Zone de stockage froid	Ch. froides positives BOF	MISA	8,65 M2	Electrique	1982
Zone de stockage froid	Ch. froides positives Légumes	MISA	15,34 M2	Electrique	1982
Zone de stockage froid	Ch. froides positives (Produits finis)	MISA	11,9 M2	Electrique	1982
Zone de stockage froid	Ch. froides positives (Viandes)	MISA	10,85 M2	Electrique	1982
Zone de stockage froid	Chambre froide négative principale			Electrique	2004
Zone de stockage froid	Groupe froid climatisation T°C dirigée Local Poubelle			Electrique	?
Zone de stockage froid	Balance contrôle à réception				2013

5. ANNEXE 5 : Plans relatifs aux travaux du bâtiment de la restauration

Zone d'accueil identifiée pour la cuisine temporaire :



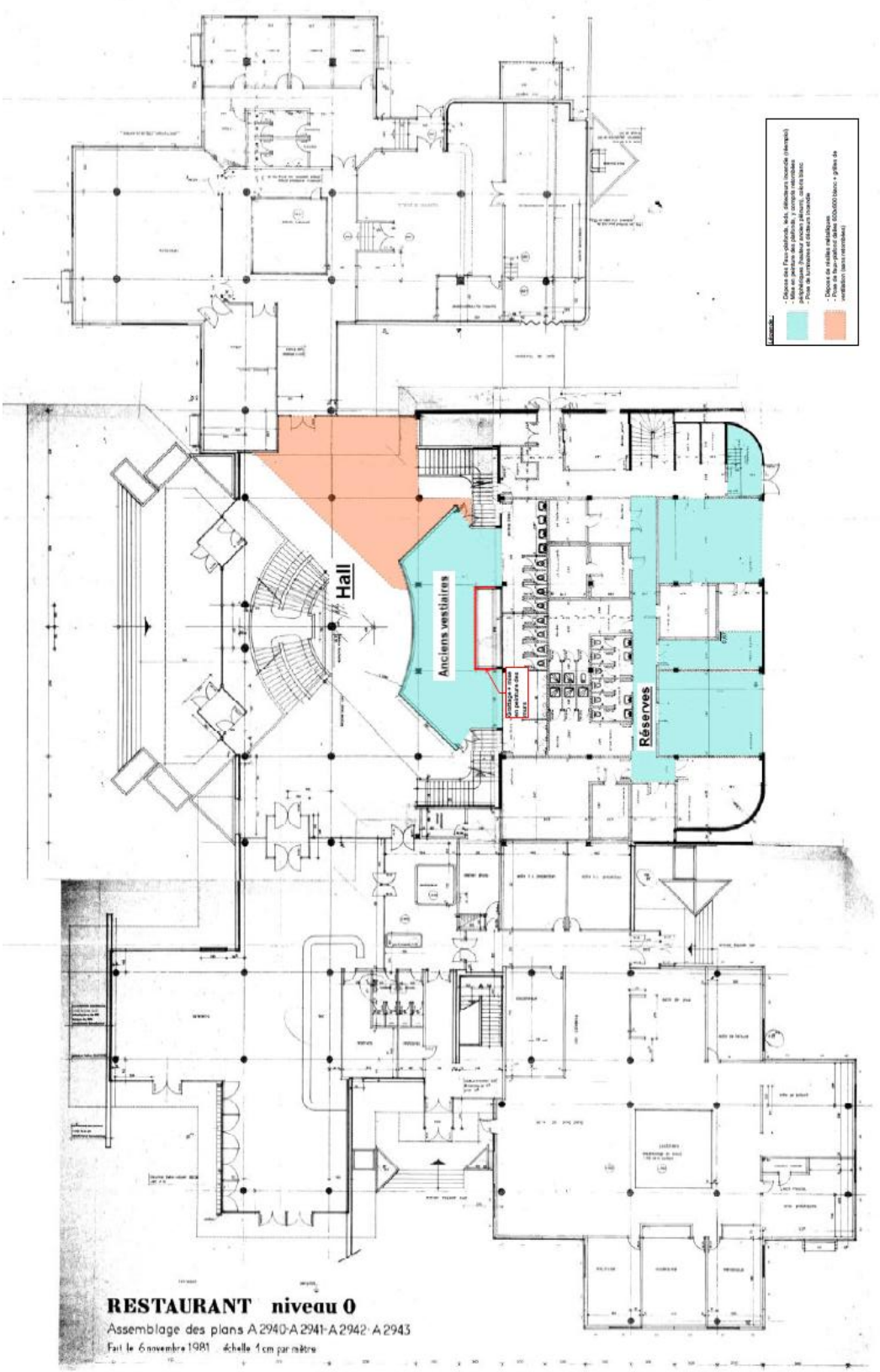
Zones concernées par les travaux :

Niveau 1



Météo-France
73, avenue de Paris - 94165 Saint-Mandé CEDEX - France
www.meteofrance.fr @meteofrance
Météo-France, certifié ISO 9001

RDC



Météo-France
73, avenue de Paris - 94165 Saint-Mandé CEDEX - France
www.meteofrance.fr @meteofrance
Météo-France, certifié ISO 9001