

<b>Définition du chariot</b>	<b>Critères Communs</b>	<b>Critères Spécifiques</b>
<b>Nb de repas par services</b>	Nb de repas patient, visiteurs etc...	
<b>Répartition géographique</b>	Monobloc	Pavillonnaire, sites, satellites
<b>Parcours des équipements</b>	Manutention manuelle	Tracté, camion, AGV (tortue : transport automatisé)
<b>Type de vaisselle</b>	Porcelaine, barquette, mixte, bacs inox	Vaisselle à induction spécifique
<b>Type de liaison</b>	Froide, chaude, surgelée, mixte	
<b>Dimension et poids des chariots</b>	Effort de poussée au démarrage (Réf : norme NF ISO 11228 de 2007)	Espacement des plateaux. Dimension borne (manutention, prix et dimensions)
<b>Type de nettoyage</b>	Manuel	Machine automatique
<b>Puissance du chariot</b>	Puissance électrique globale du chariot	
<b>Niveau de traçabilité demandée</b>		Au chariot, au parc. En différé ou en réel.
<b>Temps de transport : cuisine -&gt; lieu de distribution</b>		Sur le maintien en température
<b>Passage du chariot</b>	Contrôle du dimensionnement des passages (portes, ascenseurs...)	