



Dossier de demande de qualification

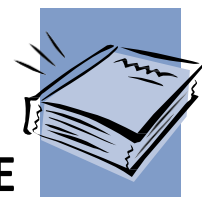


NOUS CONTACTER :

Qualicuisines
1 Cité Paradis – 75010 PARIS
Tel : 01.48.24.19.54

E-mail : contact@qualicuisines.fr
Site Internet : www.qualicuisines.fr

Nos bureaux sont ouverts tous les jours, de 9h00 à 12h30.



SOMMAIRE

LES AVANTAGES D'ETRE QUALIFIÉ QUALICUISINES	Page 3
PRESENTATION DE QUALICUISINES	Page 4
Objet	Page 4
Critères de qualification	Pages 5 et 6
Critères de classification	Page 7
Respect des obligations fiscales, sociales et en matière d'assurance	Page 7
Procédures	Page 7
Durée de la qualification	Page 8
DOSSIER DE DEMANDE DE QUALIFICATION	Pages 9 et 10
BAREME	Page 11
LISTE DES DOCUMENTS A PREPARER EN VUE DE L'AUDIT	Page 12
PREPARATION DE L'AUDIT	Page 13



VOUS ETES INSTALLATEUR DE CUISINES PROFESSIONNELLES :

QUELS SONT LES AVANTAGES D'ETRE QUALIFIE

- 1. QUALICUISINES est la seule qualification spécifique à l'installation / maintenance d'équipements de cuisines professionnelles.**

Elle est reconnue comme telle par l'ensemble des composantes de la filière (Fabricants – SYNEG, CICF Hôtellerie Restauration – BET, SNEFCCA – Installateurs) qui participent à son fonctionnement et en font la promotion auprès de leurs ressortissants.

- 2. QUALICUISINES est délivré de façon impartiale et objective** par un Conseil Supérieur **INDÉPENDANT** dans lequel les installateurs sont minoritaires, les collègues "Pouvoirs Publics", "Utilisateurs/Prescripteurs" et "Partenaires" sont majoritaires.

- 3. QUALICUISINES s'impose de plus en plus comme la référence en la matière** et sa possession par une entreprise est indéniablement un "plus".

A titre d'exemple, QUALICUISINES a participé à l'élaboration d'un "Guide pour l'étude la programmation, la conception, la réalisation et l'équipement des locaux de restauration collective" au Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie dans lequel la qualification est préconisée.

- 4. QUALICUISINES est déclaré officiellement** (Journal Officiel du 16/04/86), reconnu par arrêté interministériel du 10/02/93 **et une marque déposée** à l'INPI.

Son fonctionnement est régi par les critères généraux de la norme NF EN ISO/CEI 17065 concernant les organismes de certification (Manuel Qualité, Procédures et Audit Interne).

- 5. QUALICUISINES est une qualification délivrée pour deux ans et reconductible sous réserve de satisfaire à une nouvelle demande de qualification, à l'audit correspondant et à la décision du CSQC**, ce qui est un gage de sérieux et de crédibilité.

- 6. Les auditeurs agréés QUALICUISINES, au-delà de leur rôle de vérification des informations fournies, ont également un rôle très important de conseil, d'aide et d'assistance auprès des entreprises.**

- 7. QUALICUISINES en partenariat avec l'AFPA et le Centre des Formations Industrielles de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris a mis au point des formations spécifiques de technicien d'intervention en Equipements de Cuisines Professionnelles** (Niveau IV Bac Pro) sanctionnées par un certificat de formation professionnelle titre homologué du Ministère de l'Emploi et de la Solidarité (contrat de qualification).

- 8. QUALICUISINES est un organisme de qualification indépendant** ouvert à tout installateur répondant aux critères quelle que soit son appartenance syndicale.



PRESENTATION DE QUALICUISINES

1. HISTORIQUE

Association déclarée à la Préfecture de Police de Paris sous le numéro d'ordre 86/914 (Insertion de la déclaration au Journal Officiel du 16 Avril 1986).

Association reconnue par arrêté interministériel du 10 Février 1993, relatif à la récupération de certains fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques (Journal Officiel du 4 Mars 1993).

Marque déposée à l'INPI sous le numéro 96615870 le 08/03/96.

Qualification délivrée après audits d'évaluation et de suivis annuels selon procédure conforme à la norme NF EN 45012 concernant les organismes de certification.

2. OBJET

La qualification a pour but de faciliter aux donneurs d'ordre, prescripteurs, maîtres d'ouvrage, clients, etc., le choix d'un prestataire spécialiste et compétent.

A. **APPRECIER LES COMPETENCES TECHNIQUES DES SOUMISSIONNAIRES.**

Sous réserve des garanties d'ordre moral et financier, une entreprise est reconnue qualifiée, pour une activité déterminée, lorsque les références fournies par elle et jugées satisfaisantes répondent à la définition de cette activité.

Le règlement technique de QUALICUISINES précise que son champ d'application concerne les entreprises dont l'activité principale est l'Installation de Cuisines Professionnelles et précise que l'activité INSTALLATION sous-entend **l'exercice conjugué** de la mise en œuvre et de la maintenance des matériels et équipements concernés :

- 1 - prospection commercial et négociation,
- 2 - établissement des plans d'exécution (implantation, réservation),
- 3 - suivi de chantier,
- 4 - prise en charge des matériels sur chantiers,
- 5 - installation et montage des matériels,
- 6 - raccordement aux canalisations en attente (fluides, énergies),
- 7 - réception des installations et mise en service,
- 8 - instruction au personnel utilisateur,
- 9 - service après-vente et maintenance.

B. **EVALUER LES CHIFFRES D'AFFAIRES ET LES MOYENS D'INTERVENTION**

Les entreprises qualifiées sont classées en un certain nombre de catégories (classification) :

- d'après l'importance de leur chiffre d'affaires
- d'après l'importance de leur effectif technique

C. **EVALUER LA SANTE FINANCIERE DE L'ENTREPRISE**

Le moyen le plus simple et le plus sûr est de suivre l'évolution de la cotation Banque de France. La cotation des deux dernières années est demandée lors de cette demande et sera vérifiée par l'auditeur



3. CRITERES DE QUALIFICATION

A. LES TECHNIQUES A MAITRISER

Elles sont appréciées en fonction des références fournies par l'entreprise.

Une référence étant constituée par une installation réalisée et dont les caractéristiques correspondent au degré de technicité demandé.

Plusieurs références (**3 au minimum**) doivent être fournies pour l'obtention d'une qualification dans une des techniques.

Les références présentées par les candidats doivent être significatives, récentes et doivent préciser la nature et le montant des travaux effectués, le lieu et la date de leur exécution, le nom et l'adresse de l'utilisateur.

Elles doivent comprendre tous les renseignements d'ordre technique qui les concernent.

Les références doivent être accompagnées d'une attestation de bon fonctionnement ou d'un certificat de capacité de l'utilisateur, du maître d'œuvre, ou du maître d'ouvrage (à défaut copie du P.V. de réception sans réserve).

I/ RESTAURATION COMMERCIALE :

- RESTAURATION
- GASTRONOMIE/ HOTELLERIE

II/ RESTAURATION COLLECTIVE (sur place/ différée) :

- INFÉRIEURE A 500 COUVERTS
- INFÉRIEURE A 1000 COUVERTS
- 1000 COUVERTS ET PLUS
- CUISINE CENTRALE

Les champs de qualification correspondent aux techniques suivantes :

- CUISSON
- LAVAGE/ ENVIRONNEMENT/ TRAITEMENT DES DECHETS
- EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES
- COMPTOIRS LIBRE-SERVICE / CAFETERIE/ DISTRIBUTION DE REPAS
- APPAREILS ELECTROMECHANIQUES
- VENTILATION / TRAITEMENT L'AIR (hottes et caissons de filtration)
- BLANCHISERIE



B. LA STRUCTURE TECHNIQUE

C'est la compétence de la structure c'est à dire le savoir-faire des personnels techniciens composant l'entreprise et ce, en qualité et quantité jugées satisfaisantes.

Les informations de ce type permettent, combinées aux références que l'entreprise présente, de déterminer à quel niveau de technicité elle peut prétendre et d'assurer vis à vis du client la connaissance et l'observance de l'ensemble des exigences nées des diverses législations, réglementations et normalisations applicables, notamment en matière d'hygiène et de sécurité.

	A	B	C	D	E
PERSONNEL TECHNIQUE MINIMUM **	1 CONDUCTEUR DE TRAVAUX (*) 1 PLOMBIER 1 ELECTRICIEN 1 DEPANNEUR 1 FRIGORISTE	1 CONDUCTEUR DE TRAVAUX (*) 1 PLOMBIER 2 ELECTRICIENS 2 DEPANNEURS 1 FRIGORISTE 1 DESSINATEUR	2 CONDUCTEURS DE TRAVAUX (*) 2 PLOMBIERS 2 ELECTRICIENS 3 DEPANNEURS 2 FRIGORISTES 1 DESSINATEUR 1 NIVEAU TS	2 CONDUCTEURS DE TRAVAUX (*) 3 PLOMBIERS 2 ELECTRICIENS 4 DEPANNEURS 3 FRIGORISTES 2 DESSINATEURS 1 NIVEAU TS 1 NIVEAU INGENIEUR	3 CONDUCTEURS DE TRAVAUX (*) 3 PLOMBIERS 3 ELECTRICIENS 6 DEPANNEURS 5 FRIGORISTES 3 DESSINATEURS 1 NIVEAU TS 1 NIVEAU INGENIEUR
	DE 3 A 5	DE 6 A 10	DE 10 A 15	DE 16 A 22	23 ET PLUS.

(*) Responsable du chantier ou agent technique d'exécution

(**) Personnel technique minimum

NOTA

Le degré de compétence de la structure s'apprécie en retenant la valeur professionnelle du personnel d'Etudes et d'Exécution.

Cette valeur tient compte :

- des diplômes,
- ou de l'expérience professionnelle
- ou de l'ancienneté et dans la profession et dans l'entreprise.

C. VEILLE REGLEMENTAIRE

L'entreprise doit pouvoir justifier d'une organisation lui permettant de se tenir informée de la réglementation concernant son domaine d'activité et des évolutions pouvant intervenir.

Elle doit indiquer quelles sont les informations et documents concernant les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur communiqués à l'occasion de la mise en service des installations (notices techniques des matériels, notice d'utilisation, guide à l'attention du maître d'ouvrage ou de l'utilisateur, proposition de contrat d'entretien etc.).



4. **CRITERES DE CLASSIFICATION**

Sont basés sur le chiffre d'affaire réalisé au cours du dernier exercice dans les activités relevant de QUALICUISINES.

Cette information permet au prescripteur d'avoir une idée de la "surface" de l'entreprise et de choisir le prestataire en fonction du montant du marché

CRITERE	CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL		CRITERE	CHIFFRE D'AFFAIRES SAV/ MAINTENANCE
P1	inférieur à 500.000	COMPRENANT ➤	P2	inférieur à 65.000
1	500.000 < CA < 900.000		a	65.000 < CA < 120.000
2	900.001 < CA < 1.800.00		b	120.001 < CA < 235.000
3	1.800.001 < CA < 3.000.000		c	235.001 < CA < 390.000
4	3.000.001 < CA < 4.850.000		d	390.001 < CA < 632.000
5	CA > 4.850.001		e	CA > 632.001

5. **RESPECT DES OBLIGATIONS FISCALES, SOCIALES ET EN MATIERE D'ASSURANCES**

L'entreprise doit justifier qu'elle est en règle en produisant les attestations nécessaires.

6. **PROCEDURES**

Les modalités de fonctionnement de QUALICUISINES sont développées dans un Manuel Qualité et des procédures correspondantes établis conformément aux critères généraux de la norme NF EN ISO/CEI 17065 destinée aux organismes de qualification.

Les procédures doivent garantir au candidat :

- La rigueur en regard des critères de qualification préalablement définis
- L'objectivité dans l'étude du dossier

A. **INSTRUCTION DU DOSSIER DE CANDIDATURE**

Comprend outre les renseignements d'ordre général et administratif, tous les éléments nécessaires à l'évaluation des compétences et des moyens de l'entreprise.

B. **AUDIT DE QUALIFICATION**

Destiné à déterminer l'aptitude de l'entreprise à satisfaire aux exigences du règlement technique. Complété par une visite d'installation donnée en référence par l'entreprise candidate.



C. DECISION DE QUALIFICATION

Se fait par l'intermédiaire d'un organe souverain et impartial dans lequel sont majoritaires les représentants des prescripteurs et des utilisateurs (le Conseil Supérieur de Qualification et de Classification).

Les dossiers sont étudiés de façon impersonnelle avec un numéro d'ordre.

Les raisons sociales ne sont divulguées qu'une fois la décision prise, ceci afin de garantir l'objectivité et l'impartialité.

D. LE CERTIFICAT DE QUALIFICATION

Il est délivré à chaque entreprise qualifiée et il mentionne, grâce à un code et des pictogrammes, les activités pour lesquelles elle a été reconnue qualifiée et les catégories dans lesquelles elle a été classée.

7. DUREE DE LA QUALIFICATION

Elle est octroyée pour deux ans et reconductible sous réserve de satisfaire à une nouvelle demande de qualification, à l'audit correspondant et à la décision du CSQC.



B A R E M E

E n t r e p r i s e i n d i v i d u e l l e

Les tarifs ci-après sont donnés à titre indicatif et peuvent évoluer sans préavis.

1. FRAIS DE CONSTITUTION DE DOSSIER 315,00 € HT

Facturés à l'ouverture de chaque dossier de demande de qualification, de modification ou de renouvellement (à la fin de la période de qualification de deux ans), que l'avis du CONSEIL SUPERIEUR DE QUALIFICATION ET DE CLASSIFICATION soit favorable ou non.

2. FRAIS D'AUDIT 1040.00 € HT

*Facturés à l'ouverture de chaque dossier de demande de qualification, de modification ou de renouvellement (à la fin de la période de qualification de deux ans), restent acquis à QUALICUISINES dès que l'avis du CONSEIL SUPERIEUR DE QUALIFICATION ET DE CLASSIFICATION est favorable et que l'audit est déclenché
Ces frais sont remboursés intégralement en cas d'avis du CSQC défavorable.*

Comprenant :

Honoraires de l'auditeur

Frais de déplacement de l'auditeur

Frais d'audit documentaire de suivi

3. FRAIS DE GESTION & DE PUBLICATION GLOBAUX

Exigibles lors de l'attribution des qualifications et à chaque renouvellement biennal, basés sur les critères de classification obtenus :

⇒	CRITERE P1	294.00 € HT
⇒	CRITERE 1	294,00 € HT
⇒	CRITERE 2	814,00 € HT
⇒	CRITERE 3	1050,00 € HT
⇒	CRITERE 4	1365.00 € HT
⇒	CRITERE 5	1680,00 € HT



**A PARTIR DE CE FEUILLET, CE DOCUMENT EST A
RETOURNER DUMENT COMPLETE A QUALICUISINES :
1 CITE PARADIS – 75010 PARIS**

DEMANDE DE QUALIFICATION

DATE DE LA DEMANDE	
--------------------	--

ENTREPRISE	
RAISON SOCIALE	
ADRESSE	
CODE POSTAL	
VILLE	
TELEPHONE	
TELECOPIE	
EMAIL DE L'ENTREPRISE	
SITE INTERNET	

DIRIGEANT	
NOM	
PRENOM	
QUALITE DANS L'ENTREPRISE	
EMAIL	



RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS			
FORME JURIDIQUE		DATE DE CREATION	
CAPITAL EN EUROS		CODE APE	
NUMERO DE SIRET			

ETABLISSEMENTS		
<i>Si l'entreprise possède un ou plusieurs établissements, indiquer ci-dessous l'adresse, le numéro SIRET et le téléphone de chacun d'eux :</i>		
Nom de l'établissement	Adresse et n° SIRET	Téléphone

(*) **RAPPEL** : La procédure « Groupe » est applicable à partir de 6 établissements.

ACTIVITES	
PRINCIPALE	
SECONDAIRE(S)	

CHIFFRE D'AFFAIRES			
EN K€ HT	20 __	20 __	20 __
Toutes activités confondues			
Dans les activités relevant de Qualicuisines (vente/installation/maintenance d'équipements de grandes cuisines)			
S'il y a eu lieu			
Part du C.A. sous traité			
Pour les activités			



COTATION BANQUE DE FRANCE Année n et Année n-1		
LETTRE + CHIFFRE	N :	N-1 :

EFFECTIF	
Nombre total de salariés toutes activités confondues	
Nombre de salariés affectés aux activités de Qualicuisines	

Le présent formulaire, dûment rempli, doit être retourné à QUALICUISINES accompagné :

- D'un chèque bancaire représentant les frais de dossier et d'audit (300 + 990 HT soit **1548.00 € TTC**)
- De la liste des documents à préparer en vue de l'audit, dûment signée

POUR L'ENTREPRISE

Fait à : Nom du signataire :
 le : Signature et cachet :

Ci-joint la liste des documents à préparer et à remettre à l'auditeur le jour de l'audit.



PREPARATION DE L'AUDIT

(Selon Questionnaire d'Audit de Qualification)

1. Maîtrise de techniques définies

* Dossier complet des installations données en référence, y compris certificats de conformité "gaz", FI/BSD 15497 en vigueur, certificats de conformité des matériels installés (marquage CE), dossiers techniques Equipements sous Pression

* Principaux documents légaux, réglementaires et normatifs obligatoires :

- GUIDE DU MAITRE D'OUVRAGE EN CUISINE PROFESSIONNELLE :**
 - CRISTAL FORMATION CONSEIL
Tél : 01. 58.05.11.00
- CODE DU TRAVAIL, (HYGIENE, AMENAGEMENT, AMBIANCES DES LIEUX DE TRAVAIL)**
 - Imprimerie des Journaux Officiels ou
 - QUALICUISINES 1 cité Paradis - 75010 PARIS
Téléphone : 01.40.58.75.00.
- REGLEMENT DE SECURITE CONTRE L'INCENDIE DANS LES E.R.P.**
 - Journaux Officiels
 - Fransel (avec commentaires)
9-13, Rue de la Nouvelle France – BP 118 - 93303 AUBERVILLIERS CEDEX
Téléphone : 01.48.33.18.18.
- REGLEMENT SANITAIRE DEPARTEMENTAL DU SIEGE DE L'ENTREPRISE**
 - Préfecture Départementale

* Ensemble des documents communiqués aux clients à la mise en route (notices techniques matériels, proposition contrats entretien, guide d'utilisation etc...)

* Documents attestant de la conformité de l'entreprise avec la réglementation sur la manipulation des fluides frigorigènes (Attestation De Capacité Fluides à jour).

2. Degré de compétence de la structure technique

Dossiers individuels complets des personnels techniques (CV, diplômes, certificats, attestations de stage, habilitation électrique, Attestation d'Aptitude pour les frigoristes, certification brasage, soudage...) et registre du personnel

3. Niveau du Chiffre d'Affaires

Bilan du dernier exercice.

Tout document permettant d'évaluer le chiffre d'affaire du SAV et de la maintenance.