



Dossier de demande de qualification



➔ NOUS CONTACTER :

Tel : 01.40.20.07.90

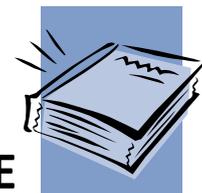
E-mail : contact@qualicuisines.fr

Site Internet : www.qualicuisines.fr

Nos bureaux sont ouverts tous les jours, de 9h00 à 17h00.



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 45012 concernant les organismes de certification (Manuel Qualité, Procédures et Audit Interne).

- 5. QUALICUISINES est une qualification délivrée pour 2 ans après audits d'évaluation et de suivi documentaire annuel** 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 NFEN 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 commerciale 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



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 obligatoires (sauf deux options *):

- CUISSON (y compris fourniture et pose des hottes et caissons de filtration)
- LAVAGE/ ENVIRONNEMENT/ TRAITEMENT DES DECHETS
- EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES (Obligatoire à partir de la catégorie B2 incluse) (1)
- COMPTOIRS LIBRE-SERVICE / CAFETERIE/ DISTRIBUTION DE REPAS
- APPAREILS ELECTROMECANIQUES

Options *:

- VENTILATION / TRAITEMENT DE L'AIR
- BUANDERIE

(1) L'entreprise doit joindre une copie de son Attestation de Capacité Fluides Frigorigènes.



B. LA STRUCTURE TECHNIQUE

C'est la compétence de la structure c'est à dire le savoir-faire des personnels techniques 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 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 la moyenne des chiffres d'affaires réalisés au cours des trois derniers exercices 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	COMPRENANT ➤	CRITERE	CHIFFRE D'AFFAIRES SAV/ MAINTENANCE
1	500.000 < CA < 900.000			a
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 45012 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).

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

Les raisons sociales sont divulguées 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 ?, les activités pour lesquelles elle a été reconnue qualifiée et les catégories dans lesquelles elle a été classée.

E. SURVEILLANCE DES BENEFICIAIRES

S'effectue notamment par le biais d'un audit documentaire de suivi annuel.

7. DUREE DE LA QUALIFICATION

Elle est octroyée pour 2 ans et reconductible sous réserve de satisfaire à l'audit documentaire.



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 250,00 € 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 900,00 € 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.

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 I	200,00 € HT
➤	CRITERE II	500,00 € HT
➤	CRITERE III	900,00 € HT
➤	CRITERE IV	1.200,00 € HT
➤	CRITERE V	1.500,00 € 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	

RESPONSABLE	
NOM	
PRENOM	
QUALITE DANS L'ENTREPRISE	
EMAIL	



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

ETABLISSEMENTS		
<i>Si l'entreprise possède un ou plusieurs établissements, indiquer ci-dessous l'adresse et le téléphone de chacun d'eux :</i>		
Nom de l'établissement	Adresse	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	
LETTRE + CHIFFRE	

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 (**299,00 € TTC**)
- De la liste des documents à préparer en vue de l'audit, dûment signée

POUR L'ENTREPRISE

Fait à :
 le :

Nom du signataire:
 Signature et cachet :



DOCUMENTS A PREPARER EN VUE DE L'AUDIT

Les documents suivants vous seront demandés par l'auditeur, lors de sa première visite. C'est pourquoi nous vous recommandons de bien vouloir vous assurer qu'ils sont en votre possession.

A COMPLETER			
<input checked="" type="checkbox"/>	JE M'ENGAGE A PRESENTER LE JOUR DE L'AUDIT LA LISTE DES DOCUMENTS CITES CI-DESSOUS.		
DATE		CACHET DE L'ETABLISSEMENT	
NOM DU SIGNATAIRE			
QUALITE DU SIGNATAIRE			

<input checked="" type="checkbox"/>	Trois fiches de références par "techniques" maîtrisées accompagnées des attestations du Maître d'œuvre ou du Maître d'Ouvrage. <i>(Modèles Doc. 06 et 07 fournis par QUALICUISINES)</i>
<input checked="" type="checkbox"/>	Questionnaires concernant le personnel affecté à l'activité QUALICUISINES <i>(Modèle Doc. 08 fourni par QUALICUISINES)</i>
<input checked="" type="checkbox"/>	Engagement à respecter les règles de l'art et à informer les clients des normes et règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. <i>(Modèle Doc. 09 fourni par QUALICUISINES)</i>
<input checked="" type="checkbox"/>	Extrait KBIS de moins de trois mois.
<input checked="" type="checkbox"/>	Attestations d'assurance en Responsabilité Civile et en Responsabilité Décennale (joindre un relevé de sinistralité sur trois ans mentionnant le coût de chaque sinistre).
<input checked="" type="checkbox"/>	Attestation signifiant que l'entreprise est en règle avec l'administration des impôts. <i>(ou formulaire DC7)</i>
<input checked="" type="checkbox"/>	Attestation signifiant que l'entreprise est en règle avec l'URSSAF. <i>(ou formulaire DC7)</i>
<input checked="" type="checkbox"/>	Attestations demandées aux articles 44 et 46 du Code des Marchés Public.
<input checked="" type="checkbox"/>	Questionnaire concernant la sous-traitance. <i>(Modèle fourni par QUALICUISINES)</i>
<input checked="" type="checkbox"/>	Pour les installations frigorifiques, joindre l'Attestation de Capacité fluides frigorigènes.
<input checked="" type="checkbox"/>	Cotations Banque de France de l'entreprise des trois dernières années (joindre justificatifs). Celles-ci resteront confidentielles. <i>Concernant la situation financière des entreprises, le seuil est fixé sur trois ans au seuil suivant : J 4+. (base de référence : 2007) En dessous de ce palier, le dossier de candidature restera à l'appréciation du CSQC.</i>
<input checked="" type="checkbox"/>	La charte de déontologie de Cuisines Professionnelles dûment signée.
<input checked="" type="checkbox"/>	Lettre d'accompagnement de ces différents documents sur papier à en-tête de l'entreprise avec énumération des pièces jointes.



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", 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
 - 26, Rue Desaix - 75015 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

2. Degré de compétence de la structure technique

Dossiers individuels complets des personnels techniques (CV, diplômes, certificats, attestations de stage, habilitation électrique, certification brasage, soudage...) et registre du personnel

3. Niveau du Chiffre d'Affaires

Bilans 3 derniers exercices

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