



# REGLEMENT TECHNIQUE

## DE LA QUALIFICATION

## ET DE LA CLASSIFICATION

REVISION	DATE DE REVISION	AUTEURS	APPROBATEURS NOMS et VISA
2	01/01/2009	Gilles MARECHAL Pierre LABESSE Tanguy DANQUIGNY Christian KERNALEGUEN Katia NEGRI	Le Président du C.S.Q.C <b>Pierre LABESSE</b>  Le Président du Conseil d'Administration <b>Gilles MARECHAL</b>

## SOMMAIRE

---

<b>CHAPITRE I</b>	<b>Présentation de l'association QUALICUISINES</b> - Objet de l'association - Conseil Supérieur de Qualification et de Classification
<b>CHAPITRE II</b>	<b>Critères de Qualification et Classification QUALICUISINES</b> 1. La maîtrise de techniques définies 2. Le degré de compétence de la structure technique 3. Un niveau de chiffre d'affaires 4. La sous-traitance 5. Le respect des réglementations 6. Le respect des obligations fiscales, sociales et en matière d'assurance
<b>CHAPITRE III</b>	<b>Processus de qualification QUALICUISINES, de suivi et de révision</b>
<b>CHAPITRE IV</b>	<b>Préparation de l'audit</b> 1. Programme d'audit de qualification et classification 2. Liste des documents à préparer en vue de l'audit de qualification et classification 3. Normes et textes légaux obligatoires 4. Bibliographie 5. Adresses utiles
<b>LISTE DES ANNEXES</b>	Annexe I      Tableau des critères qualification et classification Annexe II     Fluides frigorigènes Annexe III    Normes et textes légaux

**CHAPITRE I**  
**PRESENTATION DE L'ASSOCIATION QUALICUISINES**

**QUALICUISINES : ASSOCIATION DE QUALIFICATION ET DE CLASSIFICATION TECHNIQUES DES ENTREPRISES D'INSTALLATION DE MATERIELS POUR CUISINES PROFESSIONNELLES ET D'EQUIPEMENTS POUR COLLECTIVITES**

- \* 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 référencée par l'arrêté interministériel du 10 Février 1993, relatif à la récupération de certains fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques (journal officiel du 04 Mars 1993), modifié par l'arrêté du 12 janvier 2000.
- \* 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 aux normes NF 45012 et NF X 50091 concernant les organismes de qualification.

**OBJET DE L'ASSOCIATION**

- a) Rechercher, collationner, répertorier et contrôler les renseignements concernant les activités et les aptitudes professionnelles des entreprises exerçant à titre principal dans les domaines de l'équipement de cuisines professionnelles, ainsi que leur potentiel en moyens humains et matériels et les travaux qu'elles sont susceptibles d'exécuter dans des conditions techniques satisfaisantes.

Ces conditions sous-entendent entre autres, la connaissance et le respect de l'ensemble des exigences nées des diverses normalisations et réglementations applicables, notamment en matière d'hygiène et de sécurité.

- b) Qualifier chaque Entreprise en raison de ses références vérifiées retenues ainsi que ses possibilités techniques, dans les différentes activités visées ci-après, et de la classer en fonction de ses moyens en personnels, tant qualitatifs que quantitatifs.
- c) Porter la documentation ainsi établie à la connaissance de tous ceux intéressés par tous moyens appropriés.



d) Attester des qualifications et de la classification décernées par la délivrance de certificats appropriés tenant lieu d'extrait certifié conforme de leurs références contrôlées.

Les modalités de fonctionnement de l'organisme de qualification professionnelle QUALICUISINES sont développées dans un Manuel Qualité et des procédures correspondantes.

## **LE CONSEIL SUPERIEUR DE QUALIFICATION ET DE CLASSIFICATION**

Pour justifier de sa vocation de Label de compétence, QUALICUISINES doit apparaître aux yeux de la profession et du marché comme une référence fiable, crédible, qui valorise l'Entreprise qui l'obtient.

Une condition à cela : garantir aux candidats l'objectivité et l'indépendance dans l'examen des dossiers. Il a donc été fondé au sein de l'Association un Conseil Supérieur de Qualification et de Classification (C.S.Q.C.). Ce conseil est souverain dans l'octroi des qualifications, en toute impartialité.

Il est constitué pour seulement un tiers de membres Fondateurs (SNEFCCA et SYNEG) et pour deux tiers de membres dits Associés, représentant les Pouvoirs Publics, les Utilisateurs-Prescripteurs, les Partenaires et les entreprises qualifiées.

Le C.S.Q.C mandate un organisme extérieur de contrôle ou des auditeurs individuels pour effectuer, pour chaque entreprise candidate, les audits de qualification puis les audits de suivi et de révision.

Les résultats des audits sont étudiés de manière anonyme par le C.S.Q.C, seule est prise en considération la conformité des entreprises par rapport au référentiel de la qualification QUALICUISINES.



**CHAPITRE II**  
**CRITERES DE QUALIFICATION ET DE CLASSIFICATION**  
**QUALICUISINES**

La qualification QUALICUISINES est réservée aux Entreprises qui exercent à la fois l'installation et la maintenance des matériels et des équipements concernés en assurant l'ensemble des prestations :

- prospection commerciale et négociation,
- établissement des plans d'exécution (implantation, réservation), \*\*\*
- suivi de chantier,
- prise en charge des matériels sur chantiers, \*\*\*
- installation et montage des matériels, \*\*\*
- raccordement sur fluides en attente (fluides, énergies), \*\*\*
- mise en service des équipements et établissement du proces verbal,
- instruction au personnel utilisateur,
- service après-vente et maintenance.

\*\*\* : sous traitance acceptée

Les constructeurs qui installent exclusivement leur propre production et ce, dans un nombre limité de catégories de matériels, ne relèvent pas de la qualification QUALICUISINES qui est attribuée aux installateurs ensembliers de cuisines professionnelles.

Pour les constructeurs qui se trouvent dans ce cas précis, les maîtres d'oeuvre et prescripteurs s'appuient sur d'autres critères ou références fournis par ces entreprises (attestation SYNEG par exemple).

La qualification QUALICUISINES correspond à :

- 1) la maîtrise de techniques définies,
- 2) un degré de compétence de la structure technique : technico-commercial, exécution de travaux et maintenance/SAV,
- 3) un niveau de chiffre d'affaires,
- 4) dans le cas de la technique "Equipement frigorifique", le respect du Décret du 7 Décembre 92 relatif à certains fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques, modifié par le décret du 30 juin 1998.
- 5) le respect par l'entreprise des obligations fiscales, sociales et en matière d'assurance Responsabilité Civile et Décennale.

**Cas particuliers :**

**Les différents cas particuliers qui pourront se présenter au travers des dossiers de candidature restent à l'appréciation du C.S.Q.C.**

**Les candidats pourront apporter des éléments justificatifs nécessaire à l'appréciation de leur dossier.**



## 1) LA MAITRISE DE TECHNIQUES DEFINIES

La qualification QUALICUISINES est attribuée à l'entreprise pour des techniques définies. L'entreprise doit être à même d'apporter une preuve de la maîtrise de ces techniques par le biais de références (au moins 3 références par technique sollicitée).

Les fiches de référence d'installations comportent les indications suivantes :

- Lieu de l'installation,
- Date de mise en fonctionnement,
- Nom, adresse et téléphone de l'utilisateur,
- Nom, adresse et téléphone du Maître-d'Oeuvre,
- Nombre de "couverts" & Puissance installée (gaz-électricité),
- Nature et description de l'installation,
- "Techniques" mises en oeuvre,
- Montant total H.T. des travaux.

Chaque fiche d'installation doit être accompagnée d'une attestation de bon fonctionnement de l'utilisateur, du maître d'ouvrage ou du maître d'oeuvre (ou à défaut de la copie du procès-verbal de réception sans réserves).

Les dossiers des installations données en référence devront inclure :

- Cahier des charges,
- Devis accepté et/ou bon de commande,
- Dossier financier,
- Certificats de conformité "gaz",
- Certificats de conformité (marquage CE).

Le certificat de qualification et de classification QUALICUISINES comporte les champs suivants :

### 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)
- COMPTOIRS LIBRE-SERVICE / CAFETERIE/ DISTRIBUTION DE REPAS
- APPAREILS ELECTROMECHANIQUES

Options \*:

- VENTILATION / TRAITEMENT DE L'AIR
- BUANDERIE



L'entreprise doit avoir une organisation lui permettant de se tenir informée de :

- la réglementation et des règles de l'art concernant son domaine d'activité,
- des normes et des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Les documents que doit obligatoirement posséder l'entreprise sont joints au dossier de candidature.

Elle s'engage, en outre, à informer ses clients sur ces normes et règles d'hygiène et de sécurité au moment de la mise en route des installations.



## 2) LE DEGRE DE COMPETENCE DE LA STRUCTURE TECHNIQUE

La qualification QUALICUISINES est attribuée à l'entreprise pour un degré de compétence défini, correspondant au nombre et à la fonction du personnel technique de l'entreprise.

Les différents degrés de compétence sont référencés dans le tableau ci-dessous avec pour chacun d'eux un nombre minimum de personnes pouvant assurer, dans des conditions satisfaisantes, les fonctions indiquées.

PERSONNEL TECHNIQUE MINIMUM	A	B	C	D	E
	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
	<b>DE 3 A 5</b>	<b>DE 6 A 10</b>	<b>DE 10 A 15</b>	<b>DE 16 A 22</b>	<b>23 ET PLUS.</b>

(\*) Responsable de chantier ou agent technique d'exécution

(\*\*) Personnel technique minimum

REFERENCE EDUCATION NATIONALE		NIVEAU
<b>CAP</b>	Certificat d'Aptitude Professionnelle	<b>V</b>
<b>BEP</b>	Brevet d'Etudes Professionnelles	<b>V</b>
<b>BP</b>	Brevet Professionnel	<b>IV</b>
<b>Bac Pro</b>	Baccalauréat Professionnel	<b>IV</b>
<b>BTS</b>	Brevet de Technicien Supérieur	<b>III</b>
<b>DUT</b>	Diplôme Universitaire de Technologie	<b>III</b>
<b>BTS + IFFI</b>	Technicien Supérieur en Froid Industriel	<b>II</b>
<b>Ingénieur</b>	Diplôme d'Etat ou Equivalences	<b>I ou II</b>

CERTIFICATS ASSOCIATIONS PROFESSIONNELLES DES ADULTES (AFPA)		NIVEAU
<b>MDF</b>	Monteur Dépanneur Frigoriste	<b>V</b>
<b>AMCA</b>	Agent de Maintenance en Conditionnement d'Air	<b>V</b>
<b>TIFI</b>	Technicien d'Intervention en Froid Industriel	<b>IV</b>
<b>TIFCC</b>	Technicien d'Intervention en Froid Commercial et Climatisation	<b>IV</b>
<b>TIMCA</b>	Technicien d'Intervention Maintenance ou Conditionnement d'Air	<b>IV</b>
<b>TSMEC</b>	Technicien Supérieur Maintenance et Exploitation Climatique	<b>III</b>
<b>TSF</b>	Technicien Supérieur en Froid	<b>III</b>





## NOTA

- L'entreprise tient à jour un dossier par personne apportant la preuve de sa compétence (curriculum vitae, diplômes, attestations de formation, de stages, habilitation électrique, certification brasage, soudage...).
- La même personne peut assurer plusieurs fonctions, mais l'entreprise doit apporter la preuve de sa compétence dans les différents domaines couverts.
- Pour la catégorie A, l'absence de frigoriste peut être compensée par la faculté de disposer en permanence de techniciens de cette spécialité (accord contractuel). L'entreprise doit pouvoir apporter la justification de la compétence des techniciens en question et de leur inscription préfectorale "fluides frigorigènes".
- A partir de la catégorie B, l'entreprise a la faculté de compléter le nombre de ses techniciens frigoristes par l'utilisation de techniciens d'une entreprise extérieure dans le cadre d'un accord contractuel. (cf point 4)

### 3) UN NIVEAU DE CHIFFRE D'AFFAIRES

La classification est déterminée en tenant compte de la moyenne des Chiffres d'Affaires réalisés par l'entreprise, dans les activités relevant de QUALICUISINES, lors des 3 derniers exercices.

Le cas des entreprises dont le Chiffre d'Affaires est inférieur à 500.000 euros est laissé à l'appréciation du Conseil Supérieur de Qualification et de Classification.

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

Lorsqu'un déphasage important existe entre le chiffre d'affaires total et le chiffre d'affaires SAV/ Maintenance, le CSQC pourra demander des informations complémentaires et se réserver le droit de délivrer un certificat probatoire qui ne pourra pas dépasser deux années.

#### 4) SOUS-TRAITANCE

Les seules activités pouvant être sous-traitées sont définies au chapitre II, à savoir :

- établissement des plans d'exécution (implantation, réservation),
- prise en charge des matériels sur chantiers,
- installation et montage des matériels,
- raccordement aux canalisations en attente (fluides, énergies).

L'entreprise doit pouvoir justifier d'un lien contractuel avec le ou les sous-traitants.

C'est pourquoi lors de l'élaboration du dossier de demande de qualification Qualicuisines, l'entreprise doit fournir la liste de ses sous-traitants.

Celle-ci devra indiquer :

- le nom de l'entreprise
- la date de création de l'entreprise
- le nom du gérant
- les qualifications éventuelles
- le numéro de SIRET
- l'effectif de l'entreprise
- le domaine d'activités sous-traité
- le montant du chiffre d'affaires en sous-traitance
- le noms des installations sous-traitées

(cf modèle de tableau Qualicuisines)

**Attention** : Qualicuisines se réserve le droit, via ses auditeurs, d'auditer les sous-traitants de l'entreprise.

## 5) LE RESPECT DES REGLEMENTATIONS

**DECRET DU 7/12/92 MODIFIE PAR DECRET DU 30/06/98  
ARRETE DU 10/02/93 MODIFIE PAR ARRETE DU 12/01/00**

L'entreprise s'engage à respecter les réglementations en vigueur.

Le présent règlement technique intègre les « exigences de la réglementation relative à certains fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques. »

Pour les entreprises relevant des catégories supérieur ou égal à B, la qualification inclut obligatoirement la technique "Equipements frigorifiques".

Ces exigences se traduisent par l'obligation, pour l'entreprise, d'être inscrite sur le registre réglementaire.

Pour les entreprises relevant de la catégorie A et souhaitant être qualifiées en technique "équipements frigorifiques" :

- 1) L'entreprise assure elle-même cette prestation et elle doit être inscrite sur le registre réglementaire.
- 2) L'entreprise sous-traite cette activité : dans ce cas obligation d'attester d'un accord contractuel permanent et exclusif avec le frigoriste qui doit être lui-même inscrit dans les mêmes conditions que le point 1) (voir chapitre 2).

**6) LE RESPECT DES OBLIGATIONS FISCALES, SOCIALES  
ET EN MATIERE D'ASSURANCE**

L'entreprise doit justifier qu'elle est en règle en produisant :

- formulaires DC 5, DC 6 et DC 7,
- une quittance d'assurance en Responsabilité Civile,
- une quittance d'assurance en Responsabilité Décennale

N.B. : si l'entreprise n'est pas assurée dans ce domaine et estime ne pas effectuer de travaux relevant de la responsabilité décennale, il en sera fait état par écrit dans un courrier joint au dossier de candidature.

**CHAPITRE III**  
**PROCESSUS DE QUALIFICATION QUALICUISINES**  
**DE SUIVI ET DE REVISION (REVISION)**

Les installateurs désirant obtenir la qualification QUALICUISINES doivent déposer un dossier de candidature comprenant des renseignements d'ordre financier, juridique, administratif et humain. (cf. dossier de demande de qualification)

Une entreprise d'un état membre de l'Union Européenne peut déposer un dossier de candidature.

Les dossiers de candidature sont examinés par le Conseil Supérieur de Qualification et de Classification. Si le dossier est complet et recevable, l'audit de qualification est déclenché.

L'audit de qualification, réalisé chez le candidat, a pour objet de vérifier les renseignements fournis dans le dossier de candidature, notamment en ce qui concerne :

- les prestations annoncées (prospection commerciale, suivi de chantier...),
- les références d'installations et les factures correspondantes (Dossier Financier),
- le nombre, les fonctions et les compétences des salariés de l'entreprise,
- le recours éventuel à des sous-traitants,
- le respect des réglementations,
- l'organisation permettant au candidat de se tenir informé de la réglementation,
- etc...

L'audit est complété par la visite d'une installation parmi les 3 références données-

Le rapport d'audit est examiné par le Conseil Supérieur de Qualification et de Classification, qui décide de la délivrance ou non du certificat de qualification et les champs du code d'immatriculation.

Ce certificat spécifie :

- les champs d'application et les éventuelles options,
- la structure technique de l'Entreprise (de A à D),
- la classification selon le chiffre d'affaires (critères de 1 à 5).

La période de révision de la qualification est fixée à 2 ans :

- Le certificat de qualification est valable un an.
- A l'issue de la 1<sup>ère</sup> année et en fonction du dossier de suivi, un nouveau certificat est délivré pour un an.

<b>EXEMPLE</b>			
<b>N</b>	01/01	L'entreprise présente son dossier de candidature.	Facturation des frais de dossier
	15/01	Qualicuisines déclenche l'audit de qualification	Facturation des frais d'audit
	01/02	Présentation du dossier au CSQC	
	15/02	Attribution de la qualification	Facturation des frais de gestion
<b>N+1</b>	01/01	Qualicuisines déclenche le dossier de suivi	
	01/02	Présentation du dossier au CSQC	
	15/02	Attribution de la qualification	
<b>N+2</b>	01/01	Qualicuisines déclenche la révision	Facturation des frais de dossier et des frais d'audit
	01/02	Présentation du dossier au CSQC	
	15/02	Attribution de la qualification	Facturation des frais de gestion

*Tarifs selon le barème en vigueur*

Le bénéficiaire doit conserver et tenir à jour les enregistrements permettant d'apporter la preuve de sa conformité au règlement technique QUALICUISINES (dossiers individuels du personnel, contrat avec un sous-traitant, ...).

Le bénéficiaire doit par ailleurs, informer QUALICUISINES de toute modification susceptible de remettre en cause sa qualification et au minimum remplir la fiche annuelle intermédiaire de renseignement.

Un audit de révision similaire à l'audit de qualification, est effectué à la fin de la période de 2 ans, si l'entreprise demande la révision de sa qualification. Ces audits sont complétés par des visites d'installations données en référence.

Les bénéficiaires s'engagent à traiter toute réclamation d'un utilisateur ou d'un prescripteur portant sur la qualification QUALICUISINES et à en informer le Conseil Supérieur de Qualification et de Classification.

Ce processus est valable sous réserve que l'entreprise s'acquitte de la redevance initiale fixée par Qualicuisines et du solde relatif aux critères obtenus dans un délai de 30 jours. Conditions sine qua non pour que le certificat soit transmis au qualifié.



**CHAPITRE IV**  
**PREPARATION DE L'AUDIT**

**1. PROGRAMME D'AUDIT DE QUALIFICATION ET DE CLASSIFICATION**

- a) **Rappel des objectifs**
- ✓ Avec le ou les responsable(s) de l'entreprise
- b) **Entretiens souhaités (environ 15 mn par personne) avec :**
- ✓ Un commercial
  - ✓ Un technicien du bureau d'étude
  - ✓ Un technicien de maintenance
  - ✓ Un monteur
  - ✓ Un responsable technique
- c) **Documents à préparer pour consultation**
- ✓ Dossiers techniques **de moins de 3 ans**, des installations données en référence :
  - 3 dossiers minimum par technique maîtrisée**
  - ✓ Documents normatifs et légaux spécifiques (cf. Annexe IV du présent document)
  - ✓ Fiches d'intervention sur les installations frigorifiques
  - ✓ Ensemble des documents communiqués au client à la mise en service (procès-verbal de mise en service, notices techniques d'instructions pour l'utilisation et la maintenance – contrat d'entretien)
  - ✓ Bilan des trois derniers exercices ou relevé sur Internet : **www.infogrefe.fr**
  - ✓ Liste des agences de l'entreprise
  - ✓ Registre du personnel avec mention des niveaux, échelons et coefficients
  - ✓ Dossier individuel de chaque salarié (copie des diplômes, permis de conduire, contrat, etc.)
- d) **Inventaire des moyens liés aux technicités mises en œuvre et vérification en présence d'un technicien**
- ✓ Vérification de l'existence du matériel de mesure nécessaire aux opérations de mise en service et de réception des installations (thermomètre, hygromètre, manomètres, détecteur de fuites adapté, contrôleur électrique, anémomètre, sonomètre, pompe à vide, balance, etc.)
  - ✓ Vérification de l'existence du matériel de récupération des fluides frigorigènes (déclaration réglementaire).



- e) **Visite d'au moins un chantier au choix de l'auditeur :**
- ✓ 1 en cours de montage ou mis en service depuis moins d'un mois
- OU**
- ✓ 1 mis en service depuis 6 à 24 mois
- f) **Bilan avec les responsables**
- ✓ Ecart relevés
  - ✓ Actions correctives proposées.

## 2. **LISTE DES DOCUMENTS A PREPARER EN VUE DE L'AUDIT DE QUALIFICATION ET DE CLASSIFICATION**

- a) **MAITRISE DES TECHNIQUES DEFINIES**
- ✓ Dossier complet des installations données en référence
  - ✓ Documents normatifs et légaux spécifiques mentionnés au paragraphe 3 "Normes et textes légaux obligatoires" du présent document
  - ✓ Fiches d'intervention sur les circuits de réfrigération
  - ✓ Ensemble des documents communiqués au client à la mise en service (procès-verbal de mise en service, notices techniques d'instructions pour l'utilisation et la maintenance - contrat d'entretien)
- b) **DEGRE DE COMPETENCE DE LA STRUCTURE TECHNIQUE**
- ✓ Dossier individuel et registre du personnel avec mention des niveaux, échelons et coefficients.
- c) **NIVEAU DE CHIFFRE D'AFFAIRES**
- ✓ Bilan des trois derniers exercices ou relevé sur Internet : **[www.infogreffe.fr](http://www.infogreffe.fr)**
  - ✓ Liste des établissements secondaires ou agences de l'entreprise.
  - ✓ Liste des cautions bancaires produites lors des marchés
- d) **ASSURANCES**
- ✓ Contrat d'assurance responsabilité civile (avenants et annexes)
  - ✓ Contrat d'assurance décennale (avenants et annexes)

## 3. **NORMES ET TEXTES LEGAUX OBLIGATOIRES**

Certains textes et normes légaux sont obligatoires, d'autres doivent être portés à votre connaissance.  
La liste figure en annexe IV du présent document.

#### 4. BIBLIOGRAPHIE

<b>PYC LIVRES</b> 15/29, rue Guilleminot 75014 PARIS Tél. : 01.43.20.82.91 Fax : 01.43.20.74.87	<ul style="list-style-type: none"><li>* Le Recknagel - Manuel pratique du génie climatique - tome 1</li><li>* Guide AICVF n° 7 - (Mise au point des installations hydrauliques)</li><li>* Le Pohlmann - Manuel technique du froid</li><li>* Installations frigorifiques - 6e édition, Rapin-Jaquard - tomes 1 &amp; 2</li><li>* Isolation frigorifique</li><li>* pratique des installations frigorifiques</li><li>* hygiène et propreté des surfaces en milieu agro-alimentaire (produits humides)</li></ul>
<b>ASSOCIATION FRANCAISE DU FROID</b> 17, rue Guillaume Apollinaire 75006 PARIS Tél. : 01.45.44.52.52 Fax : 01.42.22.00.42 Email : a.f.f.@wanadoo.fr	<ul style="list-style-type: none"><li>* Livre blanc sur les fluides frigorigènes, 2001</li><li>* L'efficacité énergétique des installations frigorifiques, 2002</li><li>* Réglementations Nationales sur les CFC et HCFC (IIF 1994)</li></ul>
<b>EDITIONS B.P.I.</b> 5, rue Duc -75018 PARIS Tél: 01 42 62 25 28	<ul style="list-style-type: none"><li>*Hygiène et restauration (auteur: Dominique BRUNET-LOISEAU)</li></ul>
<b>CEGIBAT</b> 44 – 46, Rue du Rocher – 75008 PARIS Tél.: 01 47 54 75 75 Fax: 01 43 54 13 97	<ul style="list-style-type: none"><li>*La règlementation commentée des installations gaz dans les établissements recevant du public</li><li>* Guide du maître d'ouvrage en cuisine professionnelle</li></ul>
<b>FRANCE SELECTION</b> <a href="http://www.fransel.com">www.fransel.com</a>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Règlement de sécurité contre l'incendie relatif aux établissements recevant du public</li></ul>
<b>UNICLIMA</b> 39-41, rue Louis Blanc 92038 PARIS LA DEFENSE Tél. : 01.47.17.62.92 Fax : 01.47.17.64.27	<ul style="list-style-type: none"><li>* Equipements sous Pression utilisés dans les systèmes frigorifiques et de conditionnement d'air – Installation et exploitation – Guide professionnel d'application du décret n° 99-1046 du 13/12/1999</li><li>* Conception d'une installation de diffusion de l'air.</li></ul>

## 5. ADRESSES UTILES

<b>IMPRIMERIE DES JOURNAUX OFFICIELS</b> 26, rue Desaix 75726 PARIS CEDEX 15 Tél. : 01 40 58 79 79 <a href="mailto:info@journal-officiel.gouv.fr">info@journal-officiel.gouv.fr</a>	<b>Arrêtés et Décrets (antérieurs à 1990)</b> <b>Code du travail</b>
<b>AFNOR (ASSOCIATION FRANÇAISE DE NORMALISATION)</b> 11, avenue Francis de Pressensé 93571 SAINT DENIS LA PLAINE CEDEX Tél. : 01 41 62 80 00 Fax : 01 19 17 90 00 <a href="http://www.afnor.fr">www.afnor.fr</a>	<b>Normes et D.T.U.</b>
<b>C.S.T.B (CENTRE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE DU BÂTIMENT)</b> 4, avenue du Recteur Poincaré 75782 PARIS Cedex 16 Tél. : 01 40 50 28 28 Fax : 01 45 25 61 51 <a href="http://www.cstb.fr">www.cstb.fr</a>	<b>D.T.U.</b>
<b>LEGIFRANCE</b> <a href="http://www.legifrance.gouv.fr">www.legifrance.gouv.fr</a>	<b>Réglementations françaises</b>

## LISTE DES ANNEXES

### **ANNEXE I**

Tableau des Critères de Qualification QUALICUISINES

### **ANNEXE II**

Fluides frigorigènes

### **ANNEXE III**

Normes et textes légaux

## ANNEXE I

### CRITERES DE QUALIFICATION QUALICUISINES

#### Les champs d'application :

#### **I/ RESTAURATION COMMERCIALE :**

- RESTAURATION
- GASTRONOMIE/ HOTELLERIE

#### **III/ 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)
- COMPTOIRS LIBRE-SERVICE / CAFETERIE/ DISTRIBUTION DE REPAS
- APPAREILS ELECTROMECHANIQUES

Options \*:

- VENTILATION / TRAITEMENT DE L'AIR
- BUANDERIE

#### L'effectif :

PERSONNEL TECHNIQUE MINIMUM	A	B	C	D	E
	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
	<b>DE 3 A 5</b>	<b>DE 6 A 10</b>	<b>DE 10 A 15</b>	<b>DE 16 A 22</b>	<b>23 ET PLUS.</b>

#### Le chiffre d'affaires :

CRITERE	CHIFFRE D'AFFAIRES TOTAL	<b>COMPRENANT</b> ➤	CRITERE	CHIFFRE D'AFFAIRES SAV/ MAINTENANCE
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	



## **ANNEXE II**

### **FLUIDES FRIGORIGENES**

Dans le cadre des dispositions du Protocole de Montréal, l'Union Européenne a mis en place sa propre réglementation qui s'applique à tous les Etats Membres. Toutefois, certains de ces Etats ont décidé d'adopter des mesures plus restrictives.

### **RÉGLEMENTATION OFFICIELLE**

- Protocole de Montréal 16.09.1987 Application 16.03.1989
- Amendement de Londres 20.12.1991 Application 10.08.1992
- Règlement CEE – 2037 – 29.06.2000 publié le 29 septembre 2000 au JOCE
- Amendement Copenhague - 11/1992
- Règlement CEE - 3093 - 15.12.1994
- Révision du protocole de Vienne - 07.12.1995.

### **CONDITIONS D'APPLICATION**

Depuis le 01/01/1996, l'usage des HCFC est interdit dans certains équipements neufs :

- Dans les systèmes de froid à évaporateur non confiné
- Dans les réfrigérateurs et congélateurs neufs
- Dans la climatisation de voitures et des transports publics routiers

Depuis le 01/01/1998

- Dans la climatisation des transports publics par rail

A partir du 01/01/2000

- Dans les entrepôts frigorifiques
- Dans les machines de puissance moteurs supérieure à 150 kW sauf lorsque des codes ou règles de sécurité limitent l'utilisation de l'ammoniac
- 

A partir du 01/01/2001

- Interdiction totale dans toutes les applications sauf climatisation de moins de 100 kW autorisé jusqu'au 1<sup>er</sup> juillet 2002 et tous les systèmes de conditionnement d'air réversibles et PAC autorisés jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2004

### **Maintenance**

- L'utilisation des HCFC neufs pour la recharge d'équipements est interdite à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2010
- L'utilisation des HCFC récupérés pour la recharge d'équipements est interdite à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2015.

## ANNEXE III

### NORMES ET TEXTES LEGAUX

#### 1 – NORMES ET TEXTES LEGAUX OBLIGATOIRES

- **Arrêté du 9 mai 1995** – J.O. du 16 mai 1995 – Réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- **Arrêté du 29 septembre 1997** – J.O. du 23 octobre 1997 – fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- **Règlement CE n°852/2004 du 29/04/2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- **Règlement CE n°853/2004 du 29/04/2004** fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- **NF EN 378 de 1 à 4** de décembre 2000 – Exigences de sécurité et d'environnement
- **NF P 75-401-1 – DTU 45.1/1** d'août 1994 – Isolation thermique des locaux et bâtiments frigorifiques – **Partie 1 : cahier des clauses techniques**
- **NF P 75-401-2 – DTU 45.1/2** d'août 1994 – Isolation thermique des locaux et bâtiments frigorifiques – **Partie 2 : cahier des clauses spéciales**

#### 2 – NORMES ET TEXTES LEGAUX CONSEILLES

- **CCAG TRAVAUX**
- **CCAG FOURNITURES ET SERVICES**
- **CODE DES MARCHES PUBLICS**
- **NORME NFP 03-001 – MARCHES PRIVES**
- **CCTG**
- **CODE DU TRAVAIL**
- **CODE CIVIL**
- **Règlement CE n°178/2002 du 28/01/2002** établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- **NF P 52-304-1 – DTU 65.9/1** de mai 1993 – Installations de transport de chaleur ou de froid et d'eau chaude sanitaire entre productions de chaleur ou de froid et bâtiments – **Partie 1 : cahier des clauses techniques**

- NF P 52-304-2 – **DTU 65.9/2** de mai 1993 – Installations de transport de chaleur ou de froid et d'eau chaude sanitaire entre productions de chaleur ou de froid et bâtiments – **Partie 2 : cahier des clauses spéciales**
  
- NF P 52-305-1 – **DTU 65.10/1** de mai 1993 – Canalisations d'eau chaude ou froide sous pression et canalisations d'évacuation des eaux usées et des eaux pluviales à l'intérieur des bâtiments – Règles générales de mise en œuvre – **Partie 1 : cahier des clauses techniques**
- NF P 52-305-2 – **DTU 65.10/2** de mai 1993 – Canalisations d'eau chaude ou froide sous pression et canalisations d'évacuation des eaux usées et des eaux pluviales à l'intérieur des bâtiments – Règles générales de mise en œuvre – **Partie 2 : cahier des clauses spéciales**
- NF P 75-411-1 – **DTU 67.1** de mai 1993 – Isolation thermique des circuits frigorifiques
- **Arrêté du 23 janvier 1997** – J.O. du 27 mars 1997 – Limitation des bruits émis dans l'environnement par les installations classées pour la protection de l'environnement
- **Arrêté du 14 février 2000** – J.O. du 21 mars 2000 – Approbation de dispositions complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.
- **Décret n° 99-1046** du 13 décembre 1999 transposant la Directive **DESP n° 97/23/CE** du 29 mai 1997 sur l'évaluation de la conformité des Equipements sous pression des systèmes frigorifiques.
- **Arrêté du 3 avril 1996** – J.O. du 19 avril 1996 – fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animale ou d'origine animale.
- **Arrêté du 6 juillet 1998** – J.O. du 6 juillet 1998 – relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.
- **Décret du 18 avril 1995** – J.O. du 19 avril 1995 – Circulaire du 27 février 1996 relative à la lutte contre le bruit de voisinage.
  
- NF P 50-410 – **DTU 68.1** de juillet 1995 – Installation de ventilation mécanique contrôlée – Règles de conception et de dimensionnement
- NF P 50-411-1 – **DTU 68.2** de mai 1993 – Travaux de bâtiment – Exécution des installations de ventilation mécanique – **Partie 1 : cahier des clauses techniques**
- NF P 50-411-2 – **DTU 68.2** de mai 1993 – Travaux de bâtiment – Marchés privés – Exécution des installations de ventilation mécanique – **Partie 2 : cahier des clauses spéciales**
- **Décret du 18 avril 1995** – J.O. du 19 avril 1995 – Circulaire du 27 février 1996 relative à la lutte contre le bruit de voisinage.
- **Règlementations acoustiques** (logements, établissements de santé, hôtels, établissements scolaires et code du travail).