



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

- JE M'ENGAGE A PRESENTER LE JOUR DE L'AUDIT LA LISTE DES DOCUMENTS CITES CI-DESSOUS.**

DATE

NOM DU SIGNATAIRE

QUALITE DU SIGNATAIRE

CACHET DE
L'ETABLISSEMENT

- Tableau « techniques » maîtrisées**
(Modèle fourni par QUALICUISINES > ci-joint)
- Questionnaires concernant le personnel affecté à l'activité QUALICUISINES**
(Modèle fourni par QUALICUISINES > ci-joint)
- Engagement à respecter les règles de l'art et à informer les clients des normes et règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.**
(Modèle fourni par QUALICUISINES > ci-joint)
- Extrait KBIS de moins de trois mois.**
- Attestations d'assurance en Responsabilité Civile et en Responsabilité Décennale.**
- Attestation signifiant que l'entreprise est en règle avec l'administration des impôts.**
(ou formulaire DC7 – Article B Page 3/4)
- Attestation signifiant que l'entreprise est en règle avec l'URSSAF.**
(ou formulaire DC7 – Article B Page 3/4)
- Attestations demandées aux articles 44 et 46 du Code des Marchés Public.**
(ou formulaire DC1)
- Questionnaire concernant la sous-traitance.**
(Modèle fourni par QUALICUISINES > ci-joint)
- Pour les installations frigorifiques, joindre l'Attestation de Capacité fluides frigorigènes**
- Cotations Banque de France de l'entreprise des trois dernières années (joindre justificatifs). Celles-ci resteront confidentielles.**
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.
- Le Code de bonne conduite de la filière Cuisine Professionnelle (7 mars 2006) dûment signée.**
(Modèle fourni par QUALICUISINES > ci-joint)
- Lettre d'accompagnement de ces différents documents sur papier à en-tête de l'entreprise avec énumération des pièces jointes.**



TABLEAU DU PERSONNEL

PERSONNEL AFFECTE A L'ACTIVITE ADMINISTRATIVE

NOMS - PRENOM	FONCTIONS

MODELE FICHE DE REFERENCE

REFERENCE : INSTALLATION DE CUISINES PROFESSIONNELLES

nota : le candidat doit remplir complètement ce questionnaire, à raison d'un par installation. Les installations seront choisies parmi celles dont les caractéristiques correspondent aux "techniques" sollicitées.

Lieu de l'installation :
(adresse)

Date de mise en fonctionnement :

Nom, adresse et téléphone du Maître-d'Oeuvre :

Nombre de "couverts" :

Puissance installée :

GAZ

.....

ELECTRICITE

.....

Nature et description succincte de l'installation :

"TECHNIQUES" utilisées (et installées par vos soins)

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. CUISSON (obligatoire) | <input type="checkbox"/> |
| 2. APPAREILS ELECTRO-MECANIKES (obligatoire) | <input type="checkbox"/> |
| 3. EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES (obligatoire à partir de la classification B2 incluse) | <input type="checkbox"/> |
| 4. COMPTOIRS LIBRE-SERVICE/CAFETERIE | <input type="checkbox"/> |
| 5. EXTRACTION/VENTILATION | <input type="checkbox"/> |
| 6. LIAISON FROIDE / LIAISON CHAUDE | <input type="checkbox"/> |
| 7. BUANDERIE | <input type="checkbox"/> |

Montant total hors taxes des travaux concernant l'installation considérée :

NOM et ADRESSE de l'entreprise candidate :

DATE ET SIGNATURE DU RESPONSABLE :

Nota : La présente fiche de référence doit être accompagnée d'une attestation de bon fonctionnement de l'utilisateur, du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Oeuvre (à défaut copie du procès verbal de réception sans réserves). Voir modèle d'attestation DOC. 07.

MODELE ATTESTATION

Je soussigné (NOM Prénom)..... représentant de l'utilisateur,
du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Oeuvre (Raison Sociale et Coordonnées)
.....

certifie que la Société (Raison Sociale et Coordonnées de
l'Installateur).....

a installé le matériel ci-dessous désigné dans les règles de l'art et que cette installation n'appelle
pas de réserves particulières à ce jour.

Cachet et signature

Nature de l'installation :

Lieu :

Date de mise en fonctionnement :

Montant total HT des travaux réalisés :

MODELE D'ENGAGEMENT

(à retaper sur papier à en-tête de l'entreprise)

Je soussigné, M. *(Nom, fonction dans l'entreprise)*

Représentant de la Société

dont le siège social est situé

m'engage à respecter et à faire respecter par tous les collaborateurs de la société les règles de l'art pour tous les travaux relevant de la qualification **QUALICUISINES** et à informer les clients des normes et règles d'hygiène et de sécurité en vigueur pour ces mêmes travaux.

Fait à (manuscrit)

Le

Signature

ATTESTATION SUR L'HONNEUR

Je soussigné,

Nom :

Prénom :

Qualité :

Agissant au nom et pour le compte de :

Déclare sur l'honneur :

ne pas avoir fait l'objet, depuis moins de cinq ans, d'une condamnation inscrite au bulletin n° 2 du casier judiciaire pour les infractions mentionnées aux articles L. 8221-1, L. 8221-3, L. 8221-5, L. 8231-1, L. 8241-1, L. 8251-1 et L. 8251-2 du code du travail, ou pour des infractions de même nature dans un autre Etat de l'Union européenne ;

ne pas faire l'objet d'une interdiction de concourir, en application des articles 43 et 44 du code des marchés publics

Situation fiscale et sociale : avoir, au 31 décembre de l'année précédant celle au cours de laquelle a lieu le lancement de la consultation, souscrit les déclarations m'incombant en matière fiscale et sociale et acquitté les impôts et cotisations exigibles à cette date, ou s'être acquitté spontanément de ces impôts et cotisations.

Que tous les travaux / prestations seront réalisé(e)s avec des salariés employés régulièrement au regard des articles L.8211-1 et suivants, L.3243-1 et suivants, D8222-5 et suivants et L. 1221-10 du Code du Travail conformément à l'article 45 du CMP.

Que je n'ai pas fait l'objet de redressement judiciaire (1)

Que je suis en redressement judiciaire (joindre la copie du jugement prononcé à cet effet, conformément à l'article 45 du Code des Marchés Publics. (1)

Je déclare sur l'honneur conformément à l'article 43 du code des marchés publics :

Ne pas être assujettie à l'obligation de l'article L5212-1 et suivant du Code du Travail

Ou

Être assujettie à l'obligation de l'article L5212-2 du Code du Travail

Avoir souscrit la déclaration annuelle visée aux articles L5212-6 et suivants du Code du Travail.

Ou

A défaut, avoir versé la contribution visée à l'article Article L5212-9

(1) Cocher la case correspondant votre situation

Fait à, le

Nom et qualité du signataire :

Signature :

CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA FILIERE « Cuisines Professionnelles »

A COMPLETER

JE M'ENGAGE A RESPECTER LA CHARTRE DE DEONTOLOGIE DE LA FILIERE « CUISINES PROFESSIONNELLES »

DATE		CACHET DE L'ETABLISSEMENT	
NOM DU SIGNATAIRE			
QUALITE DU SIGNATAIRE			

La filière « Cuisines professionnelles » a pour objet de fournir à la restauration commerciale ou collective l'ensemble des services et matériels pour définir, organiser, équiper, installer et maintenir une *cuisine professionnelle*.

Elle est organisée au sein de quatre associations ou syndicats professionnels adhérant au présent code et représentant les trois métiers concourant à la réalisation d'un outil de production et de services de repas de qualité.

- ➔ **CINOV RESTAUCONCEPTEURS** (*Syndicat des concepteurs de services de restauration de la Fédération CINOV*)
- ➔ **F.C.S.I.** (*Société Internationale des Consultants en Restauration*).
- ➔ **SNEFCCA** (*Syndicat national des Entreprises du Froid d'Équipement de Cuisines Professionnelles et du Conditionnement de l'Air*).
- ➔ **UNICPRO** (*Union Nationale de l'Équipement des Grandes Cuisines*)
- ➔ **SYNEG** (*Syndicat National de l'équipement des Grandes Cuisines*).

La filière Grande Cuisine doit tenir compte de trois domaines, chacun très spécifique :

- **Bâtiment** : la cuisine professionnelle s'insère dans les bâtiments et participe à leur **définition technique**,
- **Équipement** : Elle se doit de proposer au client final un **matériel performant, fiable et adapté**,
- **Exploitation** : au-delà de la fourniture de matériels, la filière définit pour le compte d'un client un **système complet de restauration** visant à organiser la production et la distribution de repas.

1 – Les métiers de la cuisine professionnelle :

Trois métiers interviennent dans le processus d'élaboration d'une cuisine professionnelle :

1.1 - Organisation/conception :

Les RESTAUCONCEPTEURS adhérents de la Fédération CINOV et FCSI disposent chacun d'une charte d'éthique garantissant leur indépendance vis-à-vis des autres acteurs de la filière et ils s'engagent sur le meilleur niveau de qualité technique de leurs interventions au regard des règles de l'art.

Ils se sont engagés dans un processus de qualification auprès de l'OPQIBI.

Ils proposent à leurs clients les prestations suivantes :

Activités d'Ingénieur Conseil :

- = Audit des installations de restauration existantes,
- = Etudes de faisabilité et/ou Programme Techniques Détaillés,
- = Assistance à Maîtrise d'Ouvrage.

Activités de Bureau d'Etude Technique (BET) et/ou Maîtrise d'Œuvre (Moe) :

- = Etudes de conception des locaux et implantations des équipements,
- = Rédaction des cahiers des charges,
- = Appel d'offres équipements, mobiliers et Tous Corps d'Etat,
- = Suivi de chantiers et des installations,
- = Réception des Ouvrages.

Activités de Conseil en Gestion :

- = Audits de gestion,
- = Assistance dans le lancement des appels d'offres de gestion de restauration,
- = Formation des personnels d'exploitation,
- = Suivi des contrats de gestion.

1.2 - Fabrication des équipements :

Les constructeurs de matériel de la filière « Cuisines professionnelles » conçoivent et fabriquent des équipements dans le respect des normes réglementaires nationales ou européennes en vigueur.

Ils s'imposent par ailleurs un niveau de prestations qui va au-delà des obligations réglementaires, et qui se traduit de la façon suivante :

L'innovation

Un effort permanent de recherche et développement assure que le matériel conçu et fabriqué par les constructeurs intègre des éléments technologiques innovants, permettant :

- L'optimisation du travail,
- La réduction des coûts de fonctionnement et de maintenance,
- Le respect de l'environnement.

Les solutions

Les constructeurs apportent à leurs clients des solutions conciliantes :

- Performance,
- Qualité,
- Ergonomie,
- Coût,
- Hygiène et sécurité.

Les engagements

Les constructeurs s'engagent sur les points suivants :

- La fourniture de l'ensemble des informations et documentations nécessaires à la parfaite installation et utilisation du matériel,

- La garantie de la disponibilité des pièces détachées pour leur matériel pendant 10 ans.

1.3 – Installation et maintenance des équipements :

Les installateurs sont engagés dans une démarche volontaire de qualification qui évalue la compétence et une organisation technique vérifiées par audit.

Les installateurs proposent les prestations suivantes :

Instruction du dossier :

- Analyse objective et pertinente de la demande du client,
- Etablissement d'une proposition en adéquation avec les besoins, optimisée selon le programme du client et le cahier des charges,
- Elaboration des plans techniques en conformité avec les préconisations des fabricants et des cahiers des charges afin de fournir au client une unité de restauration performante et adaptée en termes d'hygiène alimentaire.

Installation des équipements :

- Accompagnement technique et logistique, interface avec les autres corps d'état tout au long du chantier,
- Mise en œuvre dans le strict respect de la réglementation et des règles de l'art en vigueur,
- Mise en service et prestations de qualité afin d'assurer un fonctionnement en toute sécurité,
- Mise au point et réglages pour un rendement maximal et des économies d'énergie.

Maintenance des matériels :

- Veille technologique sur les matériels en concertation avec les fabricants,
- Accompagnement et formation du personnel du client pour une bonne utilisation et une bonne maîtrise des coûts de fonctionnement,
- Niveau de maintenance permettant une fiabilité et une longévité accrues,
- Prestations de qualité dans le respect de la protection de l'environnement.

2 – Bonne conduite

Le code de bonne conduite, défini par la filière « Cuisines professionnelles », vise à garantir que les acteurs membres des associations et syndicats signataires soient respectueux des niveaux les plus élevés en matière d'éthique et de pratiques professionnelles.

Ce code a pour objectif d'accroître la confiance et la sécurité de tous ceux qui font appels aux membres de ces organisations.

Il est guidé par trois principes :

2.1 L'intérêt du client :

L'intérêt du client prime à tout moment à tous les égards :

- Un membre réalise exclusivement les prestations pour lesquelles il est qualifié,
- Il oriente son client vers un autre acteur de la profession, si les prestations sortent de son domaine,
- Il doit éviter tout conflit d'intérêt qui pourrait influencer sur l'accomplissement de sa prestation.

2.2 L'intérêt du public :

L'intérêt du public doit être pris en compte et respecté à tout moment :

- Un membre agit à tout moment conformément à la loi applicable,
- Les équipements doivent être conformes aux réglementations en vigueur,
- Il recherche des solutions qui sont en accord avec la sécurité, l'hygiène alimentaire et la protection de l'environnement.

2.3 L'intérêt de la profession :

Le membre est responsable de l'intérêt de la profession en s'efforçant d'améliorer la réputation et l'image de la filière « Cuisines professionnelles » :

- Un membre s'efforce de rester au fait des évolutions dans son domaine d'expertise spécifique,
- Un membre respecte les obligations professionnelles des autres membres de la filière,
- Un membre doit dans le cadre de la promotion de son travail, de lui-même et de la filière, fournir uniquement les informations factuelles et utiles, ne pas induire en erreur et être inéquitable à l'égard d'autrui.

3 – Engagements

La profession, par cet engagement volontaire, vise à offrir et promouvoir les niveaux les plus élevés de la qualité dans un souci de rentabilité et de performance pour le client final, et dans ce but, chacun des signataires s'engage à promouvoir les qualifications de la filière.

Une commission d'arbitrage regroupant les cinq organisations fera la promotion et veillera au bon respect du présent code de bonne conduite.

4 – Règle de fonctionnement de la commission d'arbitrage

Les cinq organisations ont décidé de mettre en place une commission d'arbitrage chargée de veiller à l'animation et au respect du code de « bonne conduite ». Elle sera composée de deux membres désignés par chacune des organisations.

Mécanisme :

Tout membre des cinq associations/syndicats peut faire appel à la commission d'arbitrage par l'intermédiaire de son Président. Il doit fournir un dossier factuel. La commission pourra examiner le dossier et peut diligenter une enquête faite par elle.

Cette commission rendra ses conclusions aux quatre présidents des associations et syndicats qui décideront des

suites à donner. Elle recherchera, par la discussion, à trouver des solutions concertées ; elle pourra également préconiser des réserves pouvant aller jusqu'à l'exclusion de l'adhérent à l'un ou l'autre des organisations signataires et saisir les administrations et pouvoirs publics selon la gravité et la nature des faits.

Si le dossier fait également l'objet d'une saisine en justice, la commission s'en dessaisira.

Fait à Paris, le 13 novembre 2012

Cette charte a été signée le 13 novembre 2012 par :

*Thierry BRENER - Président du SYNEG
Philippe MAISON - Président du SNEFCCA*

*Francis CABROL- Président du CINOV
RESTAUCONCEPTEURS*

*Gilles CHEVALIER - Président du FCSI
France.*

Pierre COUVEY – Président d'UNICPRO