



DÉCISION

DÉCISION N° : 2026-DEC-031

RELATIVE À : Contrat de maintenance préventive des matériels de cuisine du restaurant scolaire, de la salle des fêtes et de la salle La Grange.

Le Maire,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales, et notamment son article L.2122-22,

Vu la délibération du Conseil Municipal n°2026-DEL-020 en date du 20 mars 2026, et notamment 4° donnant délégation au Maire pour prendre toutes dispositions concernant la préparation, la passation, l'exécution et le règlement des marchés et accords-cadres ainsi que toute décision concernant leurs avenants lorsque les crédits sont inscrits au budget,

Considérant la nécessité de poursuivre la maintenance des matériels de cuisine du restaurant scolaire, de la salle des fêtes et de la salle La Grange,

Considérant la proposition de contrat de maintenance établie par la Société RAGUENEAU,

DÉCIDE

Article 1. de signer le contrat de maintenance proposé par la Société RAGUENEAU sise Cité Descartes 17 rue Albert Einstein – CHAMPS SUR MARNE – 77447 MARNE LA VALLEE CEDEX 2, ayant pour numéro de SIRET 31261227800050 pour une durée d'un an, à compter du 1^{er} septembre 2026, renouvelable par tacite reconduction, sans que sa durée puisse excéder trois ans.

Article 2. dit que le montant annuel de cette prestation est défini comme suit :

- restaurant scolaire : 1 280,00 € HT,
- salle des fêtes : 305,00 € HT,
- salle de la Grange : 305,00 € HT.

Article 3. dit que les crédits nécessaires au paiement de cette prestation sont et seront inscrits annuellement aux budgets afférents.

Article 4. Le Maire et le Trésorier Principal Municipal sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente décision, dont copie sera transmise au contrôle de légalité et notifiée à l'attributaire.

À HOUDAN, le 7 juillet 2026

Le Maire,

Jean-Marie TÉTART.



La présente décision peut faire l'objet :

- **d'un recours gracieux** auprès du Maire dans un délai de deux mois à compter de sa publication ou notification et de sa transmission au contrôle de légalité, l'absence de réponse dans un délai de deux mois à compter de la réception du recours équivalant par principe et sauf exceptions à une décision implicite de rejet en application de l'article L.411-7 du Code des relations entre le public et l'administration,
- **et d'un recours contentieux** auprès du tribunal administratif de Versailles, notamment par voie électronique via l'application «Télérécourse citoyen» accessible sur le site internet www.telerecours.fr, dans un délai de deux mois à compter de sa publication ou notification et de sa transmission au contrôle de légalité, ou à compter de la réponse explicite ou implicite du Maire si un recours gracieux a été préalablement exercé, notamment dans les cas où un recours administratif préalable est obligatoire.

De: actes-dgcl-noreply@interieur.gouv.fr
Envoyé: lundi 13 juillet 2026 16:54
À: s2low@www.bl-echanges-securises.fr; Secrétariat - Ville de HOUDAN;
backuptdt@berger-levrault.com
Objet: ACTES : Accusé de réception de la transmission d'un acte
Pièces jointes: EACT--SPREF0781-217803105-20260713-16781.xml;
078-217803105-20260707-2026_DEC_031-CC-1-2_16986.xml



Accusé de réception

Acte reçu par: Sous Préfecture MANTES-LA-JOLIE

Nature transaction: AR de transmission d'acte

Date d'émission de l'accusé de réception: 2026-07-13(GMT+1)

Nombre de pièces jointes: 2

Nom émetteur: HOUDAN

N° de SIREN: 217803105

Numéro Acte de la collectivité locale: 2026_DEC_031

Objet acte: Contrat de maintenance préventive des matériels de cuisine du restaurant scolaire, de la salle des fêtes et de la salle La Grange.

Nature de l'acte: Contrats, conventions et avenants

Matière: 1.4-Autres types de contrats

Identifiant Acte: 078-217803105-20260707-2026_DEC_031-CC

Rapport d'erreur(s):

CONTRAT DE MAINTENANCE PREVENTIVE DES MATERIELS DE CUISINE

26- G039

ENTRE LES SOUSSIGNÉS :

Client facturé n°367

MAIRIE DE HOUDAN

69 GRANDE RUE
78550 HOUDAN

Désigné le "**CLIENT**",

SOCIETE RAGUENEAU

Cité Descartes - 17 rue Albert Einstein
CHAMPS SUR MARNE 77447 Marne la
Vallée Cedex 2

désigné le "**PRESTATAIRE**"

Il est arrêté et convenu ce qui suit...

Le présent contrat a pour objet de définir les modalités selon lesquelles le "PRESTATAIRE" s'engage à assurer la maintenance des équipements de cuisine, exhaustivement inventoriés au document joint "ANNEXE 1", confirmés en bon état de fonctionnement, et utilisés dans les locaux techniques, de cuisines, et restaurants, situées à l'adresse suivante :

2053 - CANTINE SCOLAIRE HOUDAN RUE DU 8 MAI 1945 78550 HOUDAN

3266 - SALLE DES FETES 32 RUE DES JEUX DE BILLES 78550 HOUDAN

4437 - SALLE LA GRANGE 31 RUE D'EPERNON 78550 HOUDAN

1. DUREE DU CONTRAT

Le contrat est établi pour une année pleine et entière, validé à signature des présentes par le souscripteur, et prend effet selon la date souhaitée et indiquée par le "CLIENT".

Le présent contrat se renouvelle automatiquement par **TACITE RECONDUCTION** par période d'une année, sans que sa durée puisse excéder trois ans, chaque partie se réservant le droit de résilier par lettre recommandée, dans les conditions décrites à l'article « 8. RESILIATION » du présent document.

2. RESPONSABILITÉ ASSURANCE

Le « PRESTATAIRE » déclare être assuré auprès d'une compagnie notoirement solvable, pour tous les risques de responsabilité civile pouvant découler de l'exécution du présent contrat. L'attestation d'assurance ainsi que l'étendue de la garantie seront fournies sur simple demande.

Le fait d'assurer l'entretien des matériels engage le "PRESTATAIRE" pour les dommages qui pourraient être causés aux tiers, et aux matériels, par son fait dans le cadre de ses activités professionnelles, à l'exclusion de toute présomption de responsabilités, relatives aux accidents matériels ou corporels, ou pour toute interruption de fonctionnement qui pourrait se produire hors ces interventions.

En aucune manière, le présent contrat ne vaut de garantie quelconque du fonctionnement de l'installation, ou des appareils entretenus.

En particulier, le "PRESTATAIRE" ne peut être tenue pour responsable en cas de privation de jouissance, ou en cas de pertes de denrées, quelle que soit la nature de la panne, ou de l'incident ayant provoqué le dysfonctionnement des installations.

Les incidents, ou accidents, relevant ou survenant à la suite de facteurs d'exclusions énoncés à l'article n°9 du présent contrat, ne sauraient engager d'une quelconque manière le "PRESTATAIRE".

Dans le cadre des obligations définies au présent contrat, la responsabilité du "PRESTATAIRE" vis-à-vis de son "CLIENT" est limitée pour tous dommages au plafond de garanties données par ses assureurs.

Au-delà des dites sommes, le "CLIENT" renonce à tout recours contre le "PRESTATAIRE" et s'engage à obtenir la même renonciation de son assureur.

D'autre part, le "CLIENT" renonce à tout recours contre le "PRESTATAIRE" pour les dommages immatériels non consécutifs.

3. CLAUSE RESTRICTIVE

Les obligations du "PRESTATAIRE" sont strictement limitées à l'énoncé du présent Contrat, ainsi qu'aux équipements concernés, dont la liste exhaustive est stipulée en Annexe 1 du présent Contrat.

Les machines à café, le traitement d'eau, les équipements neutres, de puisage d'eau, la maintenance technique des extracteurs de hottes, les équipements de manutention, les postes muraux de désinfection des sols, ou toute autre prestation non explicitement énoncée au présent document, ne font pas partie intégrante au cadre du présent contrat.

Les éventuels travaux de soudure inox ne sont pas compris dans le cadre forfaitaire, mais peuvent être réalisés par notre personnel spécialisé, et donneront lieu à une facturation suivant un tarif préférentiel accordé aux restaurants bénéficiant d'un contrat de maintenance.

A titre indicatif, sont donc exclus, les frais exceptionnels occasionnés par les travaux nécessités par la remise en conformité réglementaire éventuelle, la remise en état totale ou partielle des matériels à la suite des dégâts ou avaries graves consécutifs à la faute, la malveillance, la négligence de la part ou du fait du client ou d'un tiers, de l'incendie, de l'humidité permanente ou accidentelle, d'un mauvais degré de TH de dureté d'alimentation d'eau, d'une mauvaise qualité d'eau glacée irriguant les condenseurs à eau des groupes frigorifiques, du mauvais état des locaux, des émanations chimiques, des agents atmosphériques, des rongeurs, insectes et autres nuisibles, et en général de tout événement de cas fortuit ou de force majeure.

4. CLAUSE DE NON-SOLlicitation DU PERSONNEL

Chacune des Parties s'interdit d'engager à son service, directement ou indirectement, un collaborateur ou un salarié de l'autre partie, et ce pendant toute la durée du Contrat, et pendant les douze mois suivant sa rupture, quelle que soit la cause et l'origine de celle-ci.

Le non-respect de cette disposition est sanctionné par le versement d'une indemnité au moins égale au double du montant du salaire brut annuel dudit collaborateur ou dudit salarié.

5. POLITIQUE DE RECRUTEMENT INCLUSIVE

Le "PRESTATAIRE" veille à adopter une politique de recrutement inclusive à travers notamment l'intégration de travailleurs sans distinction d'origine, de couleur, de handicaps, de religion, de sexe, de nationalité, ou d'orientation sexuelle.

Le "PRESTATAIRE" veille à l'intégration, et au recrutement de personnes en situation de handicaps lorsque cela est compatible et possible, dans le cadre des prestations de maintenance et d'entretien.

6. OBLIGATIONS DES PARTIES

Obligations du "PRESTATAIRE" :

Le présent contrat met à la charge du "PRESTATAIRE" une obligation de moyens par le respect des prestations définies, sa responsabilité peut être engagée en cas de manquement à ses obligations contractuelles.

Le "PRESTATAIRE" s'engage formellement à effectuer les visites d'entretien prévues des installations concernées, dans les conditions fixées par le présent contrat.

Les prestations d'entretien, et de maintenance à la charge du "PRESTATAIRE" sont exécutées par un personnel spécialisé en la matière, qui sont réalisées dans les périodes, conformément aux opérations définies du niveau 1 au niveau 3, suivant les normes AFNOR NF 60-010.

En dehors des visites de maintenance préventive, le "PRESTATAIRE" met à la disposition du "CLIENT", un service de dépannage qui intervient suivant les besoins exprimés par le "CLIENT", dans les plus courts délais, et met en œuvre les opérations de maintenance curative et corrective, telles que définies du niveau 1 au niveau 3 suivant les normes AFNOR NF 60-010.

Obligations du "CLIENT" :

Le "CLIENT" confère au "PRESTATAIRE" qui l'accepte, l'exclusivité des prestations qui lui sont confiées au présent contrat.

Le "CLIENT" garantit aux dates, et heures prévues, la libre disposition, et le libre accès aux installations, objets du contrat.

Dans le cadre de ses pouvoirs d'usage, de contrôle, et de direction de ses installations qui caractérisent la garde, il appartient au "CLIENT" de prendre toutes les mesures conservatoires nécessaires en cas de désordre.

Le "CLIENT" fournit les différents fluides (eau, gaz, électricité), en qualité, et quantité suffisante, pour le bon fonctionnement des équipements.

Le "CLIENT" assure le maintien en état de propreté constant des locaux techniques et d'exploitation.

Le "CLIENT" informe et sensibilise son personnel utilisateur quant aux dispositions à prendre au niveau de l'exploitation, afin que les matériels puissent fonctionner normalement, conformément aux consignes données et préconisées par les constructeurs et le "PRESTATAIRE".

En particulier, il veille à ce que les meilleurs soins soient apportés sur le plan du nettoyage quotidien, intérieur et extérieur des équipements.

Le "CLIENT" demande à son personnel de signaler impérativement toutes anomalies, même bénignes, qui sont constatées, lors de l'exploitation du matériel.

Le "CLIENT" donne des consignes d'utilisation pour que ne soient pas dépensés inutilement les fluides énergétiques, et ne pas provoquer par ailleurs des détériorations de matériel.

Le "CLIENT" ne procède à aucune modification des installations prises en charge.

Le "CLIENT" prend en charge la mise à disposition des équipements ou dispositifs spécifiques rendus nécessaires quant aux particularités des installations, ou à la configuration du site.

Le "CLIENT" fait son affaire des interventions périodiques réglementaires des organismes de contrôle.

Le "CLIENT" prend en charge les opérations de remise en état succédant à l'audit de prise en charge des équipements, réalisé par le "PRESTATAIRE" en début d'exercice des prestations.

Le "CLIENT" prend en charge l'adaptation nécessaire consécutive à un changement de production dans la fabrication de pièces de rechange, ou de sous-ensembles.

Le "CLIENT" prend en charge l'installation des éventuels nouveaux équipements, considérées comme travaux neufs.

7. PRISE EN CHARGE DES INSTALLATIONS

Après signature du présent contrat, le "PRESTATAIRE" procède à l'identification de chacun des équipements entrant dans le cadre des prestations assurées, par l'apposition d'étiquettes spécifiques de numérotation (dit N° RAGUENEAU).

Le "PRESTATAIRE" procédera à un état des lieux des installations lors de cette prise en charge, pour valider l'état des équipements il pourra refuser la prise en charge de certains équipements du fait de leurs état générale ou vétusté.

Cet état des lieux factuel permet de rendre compte au "CLIENT", de l'état général et de fonctionnement des équipements, des éventuelles réparations nécessaires à réaliser, et des potentielles non-conformités existantes. Ce document constitue également la base du Plan Pluriannuel de renouvellements, établi sur sollicitation express du "CLIENT", et donnant lieu à facturation hors forfait.

Les éventuels besoins de remise en état, constatés lors de l'état des lieux de prise en charge, sont soumis à approbation "CLIENT" par le biais de propositions chiffrées, et ne peuvent être imputables au forfait annuel contractuel.

8. MAINTENANCE PRÉVENTIVE

Planifiées au préalable en fonction de la fréquence définie contractuellement, chaque visite préventive réalisée donne lieu à l'établissement d'un bilan de synthèse de la visite effectuée, adressés au CLIENT par voie dématérialisée.

Chaque équipement inventorié au document "ANNEXE 1" est contrôlé suivant la gamme de maintenance appropriée, répertoriant l'ensemble des opérations préconisées, décrites ci-après en "ANNEXE 2".

Un certificat annuel de contrôle d'étanchéité est établi une fois par an, à l'issue de la visite d'entretien, pour les installations frigorifiques le nécessitant, suivant réglementation Européenne F-Gas.

A noter que les fréquences de contrôles sont déterminées par la réglementation F-Gas, comme suit :

- **Entre 5 et 50 TéquCO2** = Tous les 12 mois, ou 24 mois si présence d'un système de détection de fuite installé.
- **Entre 50 et 500 TéquCO2** = Tous les 6 mois, ou 12 mois si présence d'un système de détection de fuite installé.
- **Au-delà de 500 TéquCO2** = Tous les 3 mois, ou 6 mois si présence d'un système de détection de fuite installé.

Un certificat annuel de contrôle de combustion est établi une fois par an, conformément à la réglementation, à l'issue de la visite d'entretien, pour chaque équipement fonctionnant au gaz.

Toute vétusté constatée, ou obsolescence de matériel, ne permettant plus un entretien normal, sera notifiée au bilan de synthèse préventive.

Les interventions effectuées au titre de l'entretien préventif, sont réalisées pendant les heures ouvrées, soit de 7 heures à 17 heures, et ce du lundi au vendredi, hors jours fériés.

9. INTERVENTIONS DE DÉPANNAGE

Les demandes d'interventions sont sollicitées par le "CLIENT", et impérativement formalisées par écrit.

Pour répondre au mieux aux attentes du "CLIENT", et pouvoir assurer un traitement rapide, efficace, et suivi de chaque demande, le service SAV du "PRESTATAIRE" nécessite un certain nombre de renseignements.

L'ensemble de ces besoins de renseignements sont compilés sur le formulaire de demande d'intervention du "PRESTATAIRE". Il est toutefois possible de formuler les demandes par écrit sur support libre, autre que ce formulaire, mais si certaines informations s'avèrent être absentes, un temps supplémentaire de traitement peut en découler.

Toute demande d'intervention doit exclusivement être transmise à l'adresse mail : sav@ragueneausas.fr

Pendant toute la durée du contrat, et pour chaque intervention effectuée, le "PRESTATAIRE" établit une feuille d'intervention, qui mentionne :

Le type d'intervention réalisée (préventive, curative, devis, hors contrat).

L'objet de la demande évoquée par le client.

Le matériel concerné par l'intervention, avec son n° RAG d'identification en l'absence marque modèle et numéro de série.

La date d'intervention, avec heure d'arrivée et heure de départ du technicien.

Le descriptif du symptôme de panne l'intervention constaté.

Les suites éventuelles à donner à l'intervention, devis,

Le nom du technicien intervenant.

Le nom du représentant du "CLIENT".

Le visa de validation de l'intervention par le représentant du "CLIENT".

Les interventions effectuées au titre de la maintenance curative, sont réalisées pendant les heures ouvrées, soit de 7 heures à 17 heures, et ce du lundi au vendredi, hors jours fériés.

Il est à préciser que le remplacement des pièces cassées, ou dégradées, dont la responsabilité incomberait à l'utilisateur, la main d'œuvre et déplacements liés à ces opérations, ne sauraient être pris en charge dans le cadre du forfait, et donne lieu à facturation.

Les opérations nécessaires consécutives à des incidents provoqués par de fausses manœuvres, malveillance, dégradations volontaires, sinistres de toutes natures, coupures de fluides ou d'énergie, interventions effectuées par une personne étrangère aux services du "PRESTATAIRE", ne sont pas comprises au présent contrat.

Dans le cas où les travaux de réparation, ou de mise en conformité nécessiteraient la mise en place d'une main d'œuvre, supérieure à 4 heures consécutives, ou complémentaire à celle des équipes du "PRESTATAIRE", sur site, ou en atelier, celles-ci sont soumises à l'approbation du "CLIENT", par le biais d'un devis.

Toute autre intervention, liée à des travaux modificatifs, de remise en état d'équipements hors parc contractuel, fait l'objet d'une facturation séparée, au temps passé, avec frais de déplacement, selon le barème en vigueur du "PRESTATAIRE", ainsi que les éventuelles fournitures ou pièces fournies.

Toutefois, et dans le but de ne pas mettre en cause la sécurité du personnel et du matériel, le "PRESTATAIRE" procède en urgence aux réparations ou changements de pièces nécessaires, et facture les travaux exécutés suivant les attachements signés par le "CLIENT", ou son représentant.

Le "PRESTATAIRE" informe dans les meilleurs délais le "CLIENT" en cas d'incident grave entraînant une nécessité de réparation importante, ou dans le cas de la vétusté ou de l'obsolescence d'un matériel ne permettant plus son entretien normal.

Toutes les pièces détachées, fluides frigorigènes, et petites fournitures sont hors forfait.

Important : Les équipes du "PRESTATAIRE" n'interviennent pas sur les distributeurs extérieurs de produits lessiviels, ceux-ci restent à la charge du fournisseur du "CLIENT".

Par ailleurs, les éventuels besoins de détartrage de surchauffeurs ou de cuves, font l'objet d'une intervention particulière soumise à approbation du "CLIENT".

10. DÉLAI D'INTERVENTIONS DE DÉPANNAGE

Les délais d'intervention s'entendent à réception formalisée et complétée de la demande.

Pour le matériel frigorifique : Dans les 72h sauf urgence

Pour le matériel de cuisson : Dans les 72h sauf urgence

Si demande formalisée avant 10h00 : Dans les 72h sauf urgence

Si demande formalisée après 10h00 : Dans les 72h sauf urgence

11. GARANTIE DU MATÉRIEL

Les équipements neufs vendus et installés par la Société RAGUENEAU, sont couverts par une garantie d'un an, pièces, main d'œuvre et déplacements, réalisés en heures et jours ouvrés.

Cette garantie est restreinte uniquement aux organes avérés, et diagnostiqués déficients par nos techniciens, en aucun cas la garantie ne couvre la casse, ou les éventuels dommages induits, ou immatériels provoqué par l'utilisateur, par une mauvaise utilisation ou par un tiers.

La garantie ne couvre pas la fourniture des consommables, ni le remplacement de pièces d'usures normales (ampoules, voyants, joints de porte, consommables, nécessité de détartrages, etc...).

Sont exclus, les défauts dus à des erreurs de manipulation, d'entretien au quotidien, de manque de maintenance, de manutention, et en règle générale tout défaut lié à une mauvaise utilisation, ou à une utilisation inadéquate ou déraisonnable de l'équipement, ou de produit inadapté, casse d'organe ou d'équipement, chute de matériels, etc.

Pour certaines pannes, comme la casse de compresseurs, la garantie ne peut s'appliquer que dans le cas de la souscription d'un contrat de maintenance.

Par ailleurs, nos équipes techniques ne réalisent pas dans le cadre de la garantie, la pose ou remplacement de pièces, de consommables, dont la Société RAGUENEAU n'est pas à l'origine de la fourniture.

Sont également exclus de la garantie, les dommages dus à une opération de maintenance ou à un démontage, effectués par une personne non agréée par la Société RAGUENEAU, les modifications ou altérations apportées à l'appareil, à l'installation, lors de l'entretien courant, les dommages résultant d'un incident, d'un sinistre ou d'accident.

Cette garantie est invalidée d'office, si l'étiquette portant le numéro de série a été enlevée ou effacée.

12. PIECES DÉTACHÉES

Toute pièce détachée fournie est neuve, en aucun cas une pièce d'occasion ou de récupération n'est installée, hormis le cas échéant lors d'un dépannage provisoire, pour permettre la continuité du service, dans l'attente de la réparation définitive de l'équipement.

Dans le cas d'une pièce neuve défectueuse, le remplacement de la pièce garantie, la main d'œuvre et déplacements sont pris en charge par le "PRESTATAIRE".

Toute réparation nécessaire fait l'objet d'un devis préalablement soumis au "CLIENT" pour acceptation.

Le technicien chargé de l'entretien mentionne toute fourniture sur sa feuille d'intervention, qui est nécessairement signée par le représentant du "CLIENT".

Sont remplacés sans frais supplémentaires, en cas de nécessité, au cours de l'entretien préventif, la fourniture des articles suivants :

- Joints Gaz et Eau, Téflon, dont $\varnothing < 3/4"$
- Visserie manquante standard
- Fusibles électriques < 10A
- Lubrifiants, Graisses.
- Dégrippant
- Ruban isolant adhésif

13. LITIGE

Pour tout litige afférent à ce contrat, attribution de compétence est exclusivement faite au tribunal de commerce. Les parties pourront, en tout état de cause, recourir, en cas de différend, à l'arbitrage de l'Union Nationale des Agenceurs de Cuisines Professionnelles, sise au 12 rue du Séminaire 94516 RUNGIS CEDEX

Celle-ci aura pour mission d'agir comme arbitre amiable compositeur. Ses décisions seront sans appel et exécutoires de plein droit.

14. RESILIATION

A l'initiative du "CLIENT" :

Le "CLIENT" aura la possibilité de résilier le présent contrat par lettre recommandée avec A.R, adressée au "PRESTATAIRE", au moins 3 mois avant la date anniversaire du contrat.

A l'initiative du "PRESTATAIRE" :

Le "PRESTATAIRE" pourra à tout moment constater la résiliation du présent contrat :

- a) en cas d'utilisation anormale du matériel,
- b) en cas d'intervention d'un tiers sur les appareils pris en compte par l'ANNEXE 1,
- c) en cas de non-paiement de toute somme due 15 jours après réclamation ou mise en demeure,
- d) en cas de mise en faillite, de règlement judiciaire, ou de liquidation de biens de l'établissement du "CLIENT", et ceci sans aucune mise en demeure ni formalité judiciaire.

15. RÉVISION ANNUELLE

Le prix est ferme la première année ; il sera ensuite révisé à la date anniversaire du contrat par application de la formule paramétrique suivante : **$P = P_0 (S / S_0)$**

Dans laquelle :

P = Prix révisé

P₀ = Prix initial à l'origine du contrat

S = Indice INSEE du coût horaire du travail, tous salariés, charges salariales comprises dans les industries mécaniques et électriques (indice ICHTrev-TS ex ICHTTS1)
Dernier indice connu à la date de révision du marché.

S₀ = ce même indice à la date de fixation du prix initial.

N.B. : En aucune manière, le prix révisé ne peut être inférieur au prix initial **P₀** fixé à l'origine du Contrat.

16. CONDITIONS FINANCIERES

➤ L'ENTRETIEN PREVENTIF

Le forfait Préventif comprend la maintenance technique préventive de contrôle des matériels répertoriés ci-dessous en ANNEXE 1 dans la "LISTE DES MATERIELS SOUS CONTRAT", réalisée suivant la périodicité définie au contrat.

ENTRETIEN PREVENTIF : 2053 - CANTINE SCOLAIRE HOUDAN

EQUIPEMENTS DE CUISINE	1 Visite Préventive Annuelle	1 280.00 €
------------------------	------------------------------	------------

ENTRETIEN PREVENTIF : 3266 - SALLE DES FETES

EQUIPEMENTS DE CUISINE	1 Visite Préventive Annuelle	305.00 €
------------------------	------------------------------	----------

ENTRETIEN PREVENTIF : 4437 - SALLE LA GRANGE

EQUIPEMENTS DE CUSINE	1 Visite Préventive Annuelle	305.00 €
-----------------------	------------------------------	----------

Le prix forfaitaire Préventif
Annuel est fixé à :

Montant TOTAL HT	1 890.00 €
TVA 20 %	378.00 €
Montant TTC	2 268.00 €

➤ MAINTENANCE CORRECTIVE HORS CONTRAT

« Les tarifs mentionnés au présent contrat sont ceux en vigueur à ce jour et sont susceptibles d'être révisés à tout moment. »

Main d'œuvre Frigoriste - Electro-Cuisiniste	83.00 € UHT
--	-------------

Déplacement Frigoriste - Electro-Cuisiniste	108.00 € UHT
---	--------------

17. CONDITIONS DE PAIEMENT

Le délai de règlement est de 30 jours net, à compter de la date d'émission de la facture conformément à la loi n° 2008-776 et sera effectué par virement.

Les redevances seront facturées et payées annuellement en contrat maintenance seule, payables au comptant, sans escompte sur présentation de factures, au commencement de chaque période.

En ce qui concerne les contrats maintenance préventives + curatives les redevances seront facturées et payées mensuellement.

Les pièces détachées, et autres fournitures font l'objet d'une facturation séparée, à laquelle sont joints les bons d'attachements correspondants, et sont payables aux mêmes conditions que ci-dessus à réception de facture.

Date d'effet : 1er Septembre 2026

Fait à Champs Sur Marne, le 02/07/2026

En 2 exemplaires, dont 1 pour le "CLIENT"

Le « client »

Nom et signature

Le « prestataire »

Nom et signature

Annexe 1

LISTE DES MATERIELS SOUS CONTRAT



4437 - SALLE LA GRANGE 31 RUE D'EPERNON 78550 - HOUDAN			
N° RAG	Désignation Equipement	Marque	Modèle
58982	ARMOIRE POSITIVE GN2/1	LIEBHERR	CN390 INDEX 21G/088
58983	CUISINIERE 4 PLAQUES	INDESIT	VRM640C
58984	FOUR MICRO ONDES	WHIRLPOOL	JT369/BL
58985	LAVE VAISSELLE	MIELE	G5500SC



2053 - CANTINE SCOLAIRE HOUDAN RUE DU 8 MAI 1945 78550 - HOUDAN			
N° RAG	Désignation Equipement	Marque	Modèle
21724	LAVE VAISSELLE A CAPOT	KROMO	HOOD110
30477	ADOUCCISSEUR EAU CHAUDE	CTA	RONDEO 2CC
30488	FOUR REMISE T° 10 NIVEAUX ?/1	SOCAMEL	THERMATRONIC 10
30489	CUISINIERE 2 PLAQUES	CAPIC	C7
30490	FRITEUSE 1 CUVE	CAPIC	C10
30491	PLANCHA	CAPIC	W052253
30492	PLANCHA	CAPIC	W052253
30493	CHAUFFE ASSIETTES 2 SILOS	BLANCO	2SHE 21-26
30494	BAIN MARIE 4 BACS	GUYON	BMVLP4165
30495	CONGELATEUR BAHUT	FRIELECTRIC	
30496	ARMOIRE POSITIVE 1300L GN2/1	FRANSTAL /	E14NOD2C
30497	MEUBLE CUVE REFRIGEREE	GUYON	
68085	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PTES	L2G	GNH1410TN - 1411T009



3266 - SALLE DES FETES 32 RUE DES JEUX DE BILLES 78550 - HOUDAN			
N° RAG	Désignation Equipement	Marque	Modèle
37562	ARMOIRE FROIDE POSITIVE	FRIGINOX	
52509	HOTTE ASPIRANTE H 1002	AMBASSADE	Modèle H1002
52553	CUISINIERE 4 PLAQUES SUR FOUR	AMBASSADE DE	CE841E
72895	FOUR MIXTE 6 NIVEAUX		

ANNEXE 2

OPÉRATIONS RÉALISÉES LORS DE LA MAINTENANCE PRÉVENTIVE

MATERIEL CHAUD

Contrôles fonctionnels de l'équipement et de son Entretien

- ☒ Examen des câblages et isolants afin d'en déceler les infectiosités
- ☒ Vérification du fonctionnement des organes de commande et de régulation, des protections Incorporées, et des sécurités
- ☒ Resserrage des connexions aux bornes des résistances
- ☒ Réfection de le filerie et connexions détériorées
- ☒ Contrôle des isolements et de mise à la terre
- ☒ Vérification châssis, calorifugeage, carrosserie, pièces mécaniques, ressorts, boulonnerie.
- ☒ Contrôle de combustion pour les équipements Gaz,
- ☒ Délivrance de l'attestation annuelle de contrôle de combustion Gaz.

* Les détartrages de surchauffeurs ou de cuves, font l'objet d'une intervention particulière soumise à approbation du "CLIENT".

MATERIEL DE LAVERIE VAISSELLE

Contrôles fonctionnels de l'équipement et de son Entretien.

- ☒ Vérification des appareillages électriques de commande et de protection internes.
- ☒ Démontage des bras de lavage et nettoyage
- ☒ Vérification du fonctionnement de la pompe et de ses canalisations, nettoyage si besoin analyse des corps étrangers dans les évacuations.
- ☒ Vérification du fonctionnement des organes de chauffage, de régulation, de mesure de Température, de sécurité.
- ☒ Vérification du fonctionnement du dispositif de transport des casiers (si existant)
- ☒ Vérification carrosserie, pièces mécaniques, boulonnerie.
- ☒ Contrôle de l'état mécanique général des matériels,

* Les détartrages de surchauffeurs ou de cuves, font l'objet d'une intervention particulière soumise à approbation du "CLIENT"

Important : nos techniciens n'interviennent pas sur les distributeurs de produits lessiviels, ceux-ci restant à la charge du fournisseur des produits.

Les détartrages de surchauffeurs ou de cuves, font l'objet d'une intervention particulière soumise à approbation du "CLIENT".

MATERIEL ELECTROMECHANIQUES

Contrôles fonctionnels de l'équipement et de son Entretien

- ☒ Vérification électrique comme décrit ci-dessus
- ☒ Vérification des moteurs, organes de transmission, axes, roulements
- ☒ Contrôle et graissage des pièces mobiles
- ☒ Contrôle de l'état des outils et de leur adaptation.
- ☒ Contrôle de l'état mécanique général des matériels,
- ☒ Vérification de l'état des carrosseries,
- ☒ Contrôle de l'état des sécurités : moteur, couteau, disque, trancheur, accessoires...
- ☒ Graissage et mise à niveau d'huile, guide, coulisseau, ...

MATERIEL FRIGORIFIQUE

Contrôles fonctionnels de l'équipement et de son Entretien

- ☒ Contrôle et dépoussiérage des condenseurs à air, des évaporateurs, des ventilateurs
- ☒ Vérification des moteurs, des organes de fonctionnement, et de régulation
- ☒ Vérification des pressions de fluide
- ☒ Vérification de l'étanchéité des joints de porte et systèmes de fermeture
- ☒ Éventuellement, en cas de nécessité remplacement du déshydrateur, et complément de l'installation en Gaz, ces fournitures étant facturées en supplément du contrat
- ☒ Vérification de l'étanchéité du circuit frigorifique,
- ☒ Etablissement d'un certificat annuel de contrôle d'étanchéité à l'issue d'une visite d'entretien, pour les installations frigorifiques le nécessitant, suivant réglementation Européenne F-Gas.
- ☒ Contrôle du fonctionnement général,
- ☒ Vérification de l'étanchéité du circuit frigorifique,
- ☒ Contrôle des organes de sécurité,
- ☒ Vérification des températures et réglage si nécessaire,
- ☒ Contrôle et nettoyage des condenseurs, ventilateurs, évaporateurs, bouche de soufflage, compresseur...
- ☒ Contrôle fuite de réfrigérant, mise en étanchéité et recharge si nécessaire,
- ☒ Contrôle charge en fluide frigorigène,
- ☒ Contrôle haute et basse pression,
- ☒ Contrôle des niveaux de gaz, complément ou remplacement si nécessaire,
- ☒ Vérification des systèmes de dégivrage, batterie froide, résistance d'écoulement et d'évaporation,
- ☒ Essai des alarmes de températures et personnes enfermées,
- ☒ Contrôle des systèmes de fermeture et d'ouverture des portes intérieures et extérieures,
- ☒ Délivrance du certificat annuel d'étanchéité des circuits frigorifiques.

ANNEXE 3 ATTESTATIONS



ATTESTATION DE CAPACITE N° ACO / SQ12010 - 003

DELMREE EN APPLICATION DE L'ARTICLE R.543-99 DU CODE DE L'ENVIRONNEMENT ET
DES ARTICLES 8 ET 10 DU REGLEMENT (CE) N° 303/2008

RAGUENEAU

17 RUE ALBERT EINSTEIN , 77420 CHAMPS SUR MARNE

Siret n° 31261227800050

Conformément à l'article R.543-99 du code de l'environnement, l'organisme Socotec Certification France par décision
ministérielle en date du 27/07/2018 référencée TREP1820295A

Satisfait aux exigences relatives à la délivrance d'une Attestation de capacité Fluides Frigorigènes

Et dispose des capacités nécessaires pour effectuer les activités suivantes :

Catégorie I : contrôle d'étanchéité, maintenance, entretien, assemblage, mise en service, récupération des fluides des équipements de tous les équipements de réfrigération, de climatisation et de pompe à chaleur

Catégorie II : maintenance et entretien, assemblage, mise en service, récupération des fluides des équipements de réfrigération, de climatisation et de pompe à chaleur contenant moins de 2 kg de fluide frigorigènes et contrôle d'étanchéité des équipements de réfrigération, de climatisation et de pompe à chaleur.

Catégorie III : récupération des fluides des équipements de réfrigération, de climatisation et de pompe à chaleur contenant moins de 2 kg de fluide frigorigène

Catégorie IV : contrôle d'étanchéité des équipements de réfrigération, de climatisation et de pompe à chaleur.

Délivré le : 26/01/2024

Thomas HENNION Dir. Opérationnel

Valable jusqu'au : 25/01/2029

(sous réserve du maintien de la conformité aux exigences applicables)

Ce certificat est délivré en application de l'article r. 543-106 du code de l'environnement, ainsi que du règlement de certification de délivrance des attestations de capacité et des conditions générales de vente de SOCOTEC Certification France. Il pourra être suspendu ou retiré avant sa date d'échéance dans les cas prévus aux articles R. 543-101 et R. 543-104 du code de l'environnement.



ACCREDITATION
N° 5-0591
PORTEE
DISPONIBLE SUR
WWW.COFRAC.FR

SOCOTEC Certification France - 13 Cour Valmy - 92977 PARIS LA DEFENSE CEDEX France
Tél : 01 41 45 08 80

Organisme agréé par décision ministérielle en date du 27 juillet 2018
référéncée TREP1820295A



N° de dossier :
R/409/2024

CERTIFICAT DE QUALIFICATION ET DE CLASSIFICATION

attribué en référence au règlement technique QUALICUISINES et selon des procédures conformes aux critères généraux des normes NF EN 45012 et NF X 50091 destinées aux organismes de qualification. Après examen du dossier de candidature et du rapport d'audit d'évaluation, le conseil supérieur de qualification de QUALICUISINES certifie que l'entreprise :

RAGUENEAU SAS

Siret : 312 612 278 000 50

Cité Descartes

17, rue Albert Einstein

77447 CHAMPS SUR MARNE

répond en tous points aux exigences des définitions et critères de qualification et de classification correspondant aux domaines suivants :

RESTAURATION COMMERCIALE

- ☒ RESTAURATION
- ☒ GASTRONOMIE/ HOTELLERIE

RESTAURATION COLLECTIVE

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

Ces champs de qualification de l'entreprise correspondent :

1) Aux techniques suivantes obligatoires :

- ☒ 1 CUISSON (y compris fourniture et pose des hottes et caissons de filtration)
- ☒ 2 LAVAGE/ ENVIRONNEMENT/ TRAITEMENT DES DECHETS
- ☒ 3 EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES (obligatoire à partir de la catégorie B2 inclus)
- ☒ 4 COMPTOIRS LIBRE-SERVICE/ CAFETERIE/ DISTRIBUTION DE REPA
- ☒ 5 APPAREILS ELECTROMECANQUES
- ☒ 6 VENTILATION/ TRAITEMENT DE L'AIR
- ☒ 7 BUANDERIE
- ☒ 8 TRAITEMENT DES DECHETS

2) Au personnel technique suivant :

- ☐ A DE 3 A 5
- ☐ B DE 6 A 10
- ☐ C DE 10 A 15
- ☐ D DE 16 A 22
- ☒ E 23 ET PLUS

3) A un C.A. total de :

- ☐ 1 500.000 < CA < 900.000
- ☐ 2 900.001 < CA < 1.800.00
- ☐ 3 1.800.001 < CA < 3.000.000
- ☐ 4 3.000.001 < CA < 4.850.000
- ☒ 5 CA > 4.850.001

Dont le C.A. SAV/ Maintenance correspond à :

- ☐ a 65.000 < CA < 120.000
- ☐ b 120.001 < CA < 235.000
- ☐ c 235.001 < CA < 390.000
- ☐ d 390.001 < CA < 632.000
- ☒ e CA > 632.001

Le qualifié est assuré :

Assurance Responsabilité Civile : AXA N° 4055985004
Assurance Décennale : AXA N° 4055985004

Point(s) d'origine :

Ville : CHAMPS SUR MARNE
Départements concernés : 75-77-78-91-92-93-94-95
Rayon d'action : 150 KMS

La qualification est délivrée pour deux ans.

Date d'effet : 21/07/2024
Date d'échéance de la qualification : 21/07/2026

Le 12/11/2024 à Paris
Le Président du CSQC

Validité du certificat : 2 ans
Validité de la qualification : 2 ans

Le règlement technique relatif à la qualification et à la classification obtenues est à disposition sur demande et sur le site Internet de Qualicuisines : www.qualicuisines.fr
La liste des qualifiés est également tenue à jour sur le site Internet de Qualicuisines.

ASSOCIATION DE QUALIFICATION ET DE CLASSIFICATION TECHNIQUES
DES ENTREPRISES D'INSTALLATION DE MATERIELS POUR CUISINES PROFESSIONNELLES ET D'EQUIPEMENTS POUR COLLECTIVITES
1, CITE PARADIS 75010 PARIS - TEL. : 01.48.24.18.54 - E-MAIL : contact@qualicuisines.fr



SYNDICAT NATIONAL
DES ENTREPRISES DU FROID,
DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINES
PROFESSIONNELLES
ET DU CONDITIONNEMENT DE L'AIR

Carte professionnelle n°
1845

Date de validité
31 décembre 2026

ATTESTATION 2026

RAGUENEAU
17, rue Albert Einstein
Cité Descartes
77420 CHAMPS SUR MARNE
France

2026

est membre du groupe
installation du Snefcca

Formes d'activité

- ✓ Cuisines professionnelles
- ✓ Autres activités

Jean-Luc CARRE
Président