

C * D * FROID
CONSEILS ET DIFFUSION DU FROID

CD FROID

Chemin de la motto
83330 LE BEAUSSET, France
Tél : 07.77.99.65.42
Cdfroid13@gmail.com

S.A.R.L au Capital de 20000 €
R.C.S Salon B.385 299 946 92 B 290
n° Intracommunautaire
F.R 29385299946

période de 01.05.18 au 31.12.18

FROID
INDUSTRIEL
CLIMATISATION
CUISINES
COLLECTIVITES

CONTRAT DE MAINTENANCE

LE BEAUSSET le 23 décembre 2018

*ENTRE : C * D * FROID*

RESIDENCE LE PORTALIS BTC

83330 LE BEAUSSET

ET LE CLIENT : Lycée MARSEILLEVEYRE
83 TRAVERSE PARANGON
13008 MARSEILLE

Il a été convenu ce qui suit

ARTICLE 1 - OBJET DU CONTRAT

Le présent contrat a pour objet, le maintien en bon état de fonctionnement et le contrôle de tout votre matériel d'exploitation installé à la cuisine et au self-service au jour de la signature du présent contrat (matériel référencé par notre technicien et cité en annexe).

Tous les dépannages suivants seront facturés aux conditions stipulées au contrat, pour la main d'oeuvre, les frais de déplacement et les fournitures.

ARTICLE 2 - DESCRIPTION

Ce contrat comprend les prestations dont il est fait mention aux conditions particulières jointes.

ARTICLE 3 - PRESTATIONS DE LA SOCIETE DE MAINTENANCE

La société de maintenance titulaire du présent contrat s'engage à assurer au maximum les prestations et fournitures diverses suivantes:

Entretien préventif

Visites périodiques:

Le personnel technicien de la société de maintenance (spécialistes frigoristes, électromécaniciens) effectuera les opérations suivantes par des visites techniques dont la fréquence est fixée à :

2 visites annuelles/ froid

2 visites annuelles / cuisson.

2 visites annuelles / laverie , pme

Pour l'année 2018 vous seront offerts les certificats d'étanchéité pour les équipements frigorifiques contenant plus de 2 Kg de gaz, rendus obligatoires annuellement, conformément à la législation ainsi qu'un certificat d'étanchéité concernant le gaz à brûler.

A titre indicatif, concernant les certificats d'étanchéités, le tarif appliqué pour nos clients sous contrat est de 100€ H.T par appareil .

NE SONT PAS COMPRIS A LA PRESENTE CONVENTION

*Les réparations autres qu'un réglage simple des appareils d'automatisme.
Le nettoyage des hottes.*

Les travaux nécessaires envisagés par la société de maintenance, seront soumis à l'approbation de l'adhérent et seront exécutés comme un dépannage ordinaire.

La fourniture de pièces , gaz, huiles, nécessaire au bon fonctionnement de votre matériel.

Chaque visite comprendra :

L'entretien des installations listés en fin de contrat suivant annexes

Les dates prévues pour les interventions seront fixées en accord avec le client. Celui ci devra tout mettre en oeuvre pour permettre au prestataire un accès facile aux installations aux dates et heures prévues afin de procéder à l'entretien dans les meilleures conditions possibles.

ARTICLE 4 - COMPTE RENDU

A - Visites périodiques

A l'issue de chaque visite, un compte rendu d'opération sera rédigé et expédié par courrier.

Sur ce compte rendu, l'entreprise devra noter les propositions formulées pour les remplacements de pièces ou réparations

B - Conduite

Toutes les opérations d'entretien et de dépannage seront consignées sur un cahier tenu par l'entreprise sur le lieu de l'exploitation.

Les propositions de remplacements de pièces, ou les réparations seront soumises directement à l'adhérent.

ARTICLE 5 - DELAI D'INTERVENTION

Le délai d'intervention pour les dépannages est de 8 heures maximum (durant les heures d'ouverture).

ARTICLE 6 - RESPONSABILITE DE L'ENTREPRISE

Si pendant la durée du contrat, la nécessité apparaissait de procéder à des réparations, à des remplacements de pièces, ou des travaux pour la mise en bon état de marche de l'installation, l'entreprise établira un devis qui ne pourrait donner lieu à des travaux que sur commande préalable de l'adhérent.

Toute intervention qui serait confiée à un sous traitant, sera exécutée sous contrôle d'un représentant de l'entreprise signataire, et sous la responsabilité exclusive de cette dernière à l'égard de l'adhérent. L'entreprise sera titulaire d'une police d'assurance valable pendant la durée du contrat. Cette police couvrira sa responsabilité et celle de ses préposés ou sous traitants pour les dommages matériels ou corporels pouvant leur être imputés en application des articles 1382 et suivants du code civil.

ARTICLE 7 - PRESTATIONS HORS CONTRAT

Toutes fournitures, réparations, remplacements d'appareils divers détériorés en dehors de leur période de garantie spécifique, les déplacements sur appel d'urgence non justifiés seront facturés à part.

Par ailleurs la réparation des dommages inhérents à tous incidents ou accidents survenus par suite d'incendie, explosions, inondations, tremblements de terre, guerres, émeutes, et en général consécutifs à un évènement de force majeure, n'est pas compris dans le présent contrat.

ARTICLE 8 - DUREE DU CONTRAT

Le contrat est souscrit pour une période débutant au jour de la signature du contrat au 01 janvier 2018. Il sera ensuite renouvelé par reconduction expresse pour une période annuelle du 1^{er} janvier au 31 décembre pour les deux périodes suivantes ,sauf dénonciation au moyen d'une lettre recommandée avec accusé de réception,sous préavis d'un mois,avant la fin de la période annuelle en cours pour l'adhérent,et sous préavis de six mois avant la fin de cette période pour l'entreprise signataire.

ARTICLE 9 - RESILIATION

Le présent abonnement sera résilié de plein droit en cours d'année sans indemnité, en cas de:

A-Consentement mutuel.

B-Notification par lettre recommandée avec accusé de réception, sous préavis d'un mois de la part de l'adhérent,et de six mois de la part de l'entreprise.

C-Non exécution ou mauvaise exécution,par l'entreprise signataire des prestations prévues au présent abonnement,après mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception,restée sans effet après un délai de quinze jours.

ARTICLE 10 - GARANTIE

Tout matériel(sauf PME) vendu par notre société bénéficiera d'une année de garantie supplémentaire

ARTICLE 11 - FACTURATION

1 . Au titre des prestations et petites fournitures

L'entreprise facturera une redevance annuelle forfaitaire de 1400.00.€ Hors Taxes.

T.V.A 20% 280.00.€

*Montant total T.T.C **1680.00€***

2 . Au titre des visites supplémentaires

Réparations, dépannages, fournitures de pièces, travaux de gros entretien, l'entreprise facturera

- La main d'oeuvre sur la base de 55.00.€ /h Hors Taxes
- Les déplacements gratuits en cas de signature du présent contrat.
- Les fournitures, suivant le tarif en vigueur.

ARTICLE 12 - REVISION DES PRIX

Les prix figurant précédemment, s'entendent aux conditions économiques actuelles; en cas de variation de celles ci, ils seraient automatiquement révisés.*

**indice du bâtiment –tout corps d'état- BT01*

*Bon pour acceptation.
Le client*

L'entreprise.

Fait le :

Ensemble du matériel installé au jour de la signature du contrat :

ANNEXE "A"

Liste du matériel SELF SERVICE

<i>A/Vitrine réfrigéré avec réserve</i>	<i>4</i>
<i>B/ meubles chauds vitro</i>	<i>2</i>
<i>C/ armoire chauffante double porte franstal</i>	<i>1</i>
<i>D/congel coffre</i>	<i>2</i>
<i>E/chauffe assiette</i>	<i>4</i>

ANNEXE "B"

Liste du matériel CUISSON

<i>A/ Plaque à snacker zanussi</i>	<i>1</i>
<i>B/ sauteuse basculante charvet</i>	<i>3</i>
<i>C/ Feu vif zanussi</i>	<i>1</i>
<i>D/ Marmite charvet</i>	<i>3</i>
<i>E/ four mixte gaz FRIMA</i>	<i>2</i>

ANNEXE "C"

Liste du matériel FROID

<i>A/ cellule de refroidissement</i>	<i>1</i>
<i>B/ chambre froide légumes</i>	<i>1</i>
<i>C/ chambre froide négative</i>	<i>1</i>
<i>D/ chambre froide viande</i>	<i>1</i>
<i>E/ chambre froide bof</i>	<i>1</i>
<i>F/chambre froide hors d'œuvre</i>	<i>1</i>
<i>G/Prépa froide</i>	<i>1</i>
<i>H/Armoire simple positive WILLIAMS</i>	<i>2</i>
<i>I/Table réfrigérée AFI</i>	<i>1</i>
<i>J/Condenseur FRIGA BOHN</i>	<i>1</i>
<i>K/Clim. Sanyo</i>	<i>1</i>

ANNEXE "D"

Liste du petit matériel ZONE LEGUMERIE

<i>A/ Ouvre boîte LT</i>	<i>1</i>
<i>B/ patateuse ROBOT COUPE</i>	<i>1</i>
<i>C/essoreuse SAMMIC</i>	<i>1</i>
<i>D/ coupe légume CL55</i>	<i>1</i>
<i>E/robot coupe R2</i>	<i>1</i>

ANNEXE "E"

Liste du matériel ZONE LAVERIE

<i>A/ lave-vaisselle COMENDA</i>	<i>1</i>
----------------------------------	----------

ANNEXE "F"

prestation d'entretien sur matériel froid.

- Vérification des températures au moyen de thermomètres étalonnés et réglage éventuel des thermostats, pressostats et thermomètres placés à demeure.
- Vérification du bon fonctionnement des groupes frigorifiques :
 - a) moteurs
 - entretien et nettoyage, etc... suivant les instructions de maintenance du constructeur.
 - b) compresseurs
 - contrôle du niveau d'huile, dans le cas du viseur et de l'étanchéité des circuits de graissage.
 - contrôle de l'étanchéité du circuit frigorifique.
 - contrôle des charges frigorifiques et teneur en humidité.
 - c) condenseurs
 - nettoyage de ces éléments.
 - le rapport de visite précisera les observations portées sur l'état de propreté du faisceau tubulaire
 - d) centrales
 - vidange de l'huile avec remplacement des filtres, test acidité, détartrage des condenseurs à eau.
- Vérification du bon fonctionnement des vannes pressostatiques à eau et réglage.
- Vérification du bon fonctionnement des pendules de dégivrage et éventuellement remise à l'heure
 - en fonction des impératifs techniques et des désirs du client.
- Vérification des tableaux électriques (fusibles, calibrés non rechargeables, resserage des bornes, etc...).
- Vérification des tableaux évaporateurs (étanchéité du circuit fluide frigorigène).
- Nettoyage des évaporateurs.
- Resserage des bornes.
- Contrôle de la tension et des intensités.
- Contrôle général des masses.
- Vérification des protections (fusibles ou disjoncteurs).
- désinfection, passage à la vapeur et d'un bactéricide, tous les deux mois.

ANNEXE "G"

prestation d'entretien sur matériel de cuisson

APPAREILS DE CUISSON GAZ OU ELECTRIQUES

- Vérification d'étanchéité et remise en état éventuelle des robinetteries d'eau, tuyauteries, raccords, cols de cygne et becs verseurs.
- Vérification et réglage des niveaux, électrovannes, soupapes, thermomètres et manomètres.
- Réglage et graissage des systèmes de basculement.
- Vérification des butées d'arrêt et ressort, équilibrage des couvercles.
- Vérification des fermetures de portes de fours.
- Exécution des menus réparations portant sur les robinetteries, les visseries, les poignées de commande et volants ainsi que la fourniture des ingrédients nécessaires.
- Vérification de l'état de calorifugeage et des réfractaires.
- Contrôle du réglage et graissage de toutes les autres pièces mobiles.

APPAREILS DE CUISSON ELECTRIQUES

- Vérification des fusibles.
- Vérification des isolements électriques.
- Vérification des disjoncteurs.
- Vérification des résistances électriques, commutateurs et relais.
- Vérification des lampes témoins.
- Vérification des moteurs électriques.
- Vérification et contrôle des organes de régulation.
- Vérification des mises à la terre.
- Vérification des simmerstats et thermostats.
- Essai général de fonctionnement.

ANNEXE "H"

prestation d'entretien sur matériel de lavage

A/ Graissage, lubrification.

B/ Vérification des moteurs électriques et réglages.

C/ Vérification des commandes, des protections et des relais.

D/ Nettoyage des organes électriques de commande.

E/ Remplacement des micro-contacts et des petites pièces courantes:

- ressorts
- relais d'enclenchement
- jets diffuseurs
- boutons de commande et manettes
- poussoirs
- témoins
- voyants
- connections
- etc...

F/ Nettoyage des bondes et crépines de vidange.

G/ Remise en place de la petite visserie.

H/ Resserage des boulonneries.

I/ Fixation d'habillage.

ANNEXE « I »

Entretien préventif petit matériel d'exploitation

- ✓ *Vérification de coupures*
- ✓ *Contrôle des commutateurs, contacteurs thermiques*
- ✓ *Resserrage des divers connections et bornes*
- ✓ *Mesures d'isolement et isolement partiel éventuel des fileries*
- ✓ *Etat des serres câble, boîtiers de raccordement et câble souple d'alimentation*
- ✓ *Mesure des résistances et remplacement des fusibles*
- ✓ *Graissage et vidange éventuelle des bains d'huile*
- ✓ *Vérification des moteur électriques et transmissions*
- ✓ *Réglage des moteurs*
- ✓ *Vérification des commandes, des protections et des relais*
- ✓ *Nettoyage des organes électriques.*

