

SERVICES TECHNIQUES

VB/PB/JPP/TB

DECISION N° ST25-10887

EXTRAIT DU REGISTRE DES DECISIONS DU MAIRE

Le MAIRE de VILLEPARISIS,

VU le Code Général des Collectivités Territoriales,

VU le Code de la Commande Publique,

VU la délibération du conseil Municipal n°2022-01/02-01 en date du 15 février 2022 donnant délégation au Maire en vertu de l'article L.2122-22 et L.2122-23 du Code Général des Collectivités Territoriales,

VU le 4^{ème} alinéa de ladite délibération surnommée,

CONSIDERANT la nécessité de conclure un contrat pour la maintenance des systèmes d'extraction d'air de cuisine des bâtiments communaux,

CONSIDERANT la proposition faite par la société HOTTES CLEAN,

DECIDE

Article 1

Le contrat est passé en application des articles L.2122-1 et R.2122-8 du Code de la commande publique, dans le cadre d'un marché passé sans publicité ni mise en concurrence préalables.

Le contrat n°C25050 « Maintenance des systèmes d'extraction d'air de cuisine des bâtiments communaux » **est attribué à la Société HOTTES CLEAN sise 30, rue du Ballon - ZI des Richardets - 93160 NOISY LE GRAND.**

Le contrat est conclu **pour un montant de 2 067.00€ HT soit 2 480.40€ TTC par année.**

La prestation **commencera à compter de la date de notification du contrat, pour une durée d'un an, renouvelable deux fois par tacite reconduction et sans pouvoir excéder trois ans.**

Article 2

Les dépenses relatives à ce marché sont inscrites au budget Communal de l'exercice concerné.

Article 3

Le Maire est autorisé à signer toutes les pièces s'y rapportant.

Article 4

Madame la Directrice Générale des Services et le Comptable Public Assignataire de Meaux sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution de la présente décision qui sera transmise à Monsieur le Sous-Préfet de Meaux, à Madame la Comptable des finances publiques de Meaux et portée à la connaissance du Conseil Municipal.

La présente décision peut faire l'objet d'un recours pour excès de pouvoir devant le Tribunal Administratif dans un délai de deux mois à compter de sa publication et de sa réception par le représentant de l'Etat.

Fait à VILLEPARISIS, le 12/06/2025

La Directrice Générale des Services,

Valérie BESSIÈRE





1

A Montreuil Aux Lions,
Le Jeudi 5 Juin 2025,

CONTRAT N°DF0347

MAIRIE VILLEPARISIS

32, rue de Ruzé
77270 VILLEPARISIS

☎ 01 64 67 52 00

✉ batiment@mairie-villeparisis.fr

TYPE DE PRESTATION

MAINTENANCE-ENTRETIEN DES SYSTEMES D'EXTRACTION DE CUISINE

SITE D'INTERVENTION





2

Ce contrat de maintenance et d'entretien des systèmes d'extraction de cuisine est conclu entre les soussignés :

« Client »

MAIRIE VILLEPARISIS

32, rue de Ruzé
77270 VILLEPARISIS

☎ 01 64 67 52 00

✉ batiment@mairie-villeparisis.fr

D'une part,
Et,

« Prestataire »

H.C VENTILATION CLIMATISATION

30, Rue du ballon
93160 NOISY-LE-GRAND

☎ 01 43 04 00 74

✉ contact@hottesclean.fr

Inscrite au registre du commerce sous le n° Siren 410 891 980,
n° Siret 410 891 980 000 22 et représentée par son gérant, Mr FONTAINE Julien.

D'autre part.



**PRESENTATION DE LA SOCIÉTÉ H.C. :
NOS AGENCES**

3 AGENCES POUR ÊTRE PLUS PROCHE DE NOS CLIENTS

AGENCE MONTREUIL-AUX-LIONS



SIÈGE SOCIAL

83 avenue de Paris
02310 MONTREUIL-AUX-LIONS

AGENCE DE NOISY-LE-GRAND



Agence Commerciale Ile de France

ZI Les Richardets - 30 rue du Ballon
93160 NOISY-LE-GRAND

AGENCE DE REIMS



Agence Commerciale Grand Est

9 rue André Pingat - BP 441
51065 REIMS CEDEX





PRESENTATION DE LA SOCIÉTÉ H.C.
CERTIFICATIONS



CERTIFICAT QUALIBAT

NUMÉRO E-E87939 VALABLE JUSQU'AU 19/01/2026

ÉDITÉ LE 15/11/2024

SITUATION ADMINISTRATIVE ET JURIDIQUE

Date de création : 17/02/1997 Raison sociale : SARL HOTTES CLEAN
Forme juridique : SARL 83 AVENUE DE PARIS
Capital : 7 622 02310 MONTREUIL-AUX-LIONS
Registre du commerce ou répertoire des métiers : RC SOISSONS 410891980 Téléphone : 01 43 04 00 74 Fax : 01 43 05 42 93
Siret : 410 891 980 00022 Portable : 06 42 38 17 78
Code NACE : 4690Z Responsabilité légale : FONTAINE JULIEN GEORGES JULES GÉRANT
Numéro classe de congés payés :
Assurance Responsabilité Travaux : AXA FRANCE IARD 6743711504
Assurance Responsabilité Civile : AXA FRANCE IARD 6743711504 Site Internet : www.hc-ventilation.fr
Situation fiscale et sociale : A Jour au 30/09/2024 E-mail : comptabilite-gesbon@hottesclean.fr

Effectif moyen : 18 Tranche de classification : EFF2 Chiffre d'affaires H.T. : 2 028 438 Tranche de classification : CA5

QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Code	Qualification(s) en cours de validité	Effectif	* Date d'attribution
5311	Installation de système de traitement individuel, collectif et centralisé intérieur à 1000 m2	19	25/09/2023
5351	Techniques de réseaux aérauliques		26/01/2022
ce des réseaux aérauliques			25/09/2023
total de qualifications : 3			

La qualification est de 4 ans ou 2 ans (PRO) sous réserve que l'entreprise ait satisfait au contrôle annuel de suivi.
La qualification ou de la certification est assortie par la mention d'un niveau de technicité, cela implique que l'entreprise est réputée pouvoir valider des qualifications ou certifications à ou des niveaux (s) de technicité inférieure(s) à celui qu'elle détient.

ÉDITÉ LE 15/11/2024



CERTIFICAT QUALIBAT « RGE »

NUMÉRO E-E87939 VALABLE JUSQU'AU 19/01/2026

SITUATION ADMINISTRATIVE ET JURIDIQUE

Date de création : 17/02/1997 Raison sociale : SARL HOTTES CLEAN
Forme juridique : SARL 83 AVENUE DE PARIS
Capital : 7 622 02310 MONTREUIL-AUX-LIONS
Registre du commerce ou répertoire des métiers : RC SOISSONS 410891980 Téléphone : 01 43 04 00 74 Fax : 01 43 05 42 93
Siret : 410 891 980 00022 Portable : 06 42 38 17 78
Code NACE : 4690Z Site Internet : www.hc-ventilation.fr
Numéro classe de congés payés : E-mail : comptabilite-gesbon@hottesclean.fr
Assurance Responsabilité Travaux : AXA FRANCE IARD 6743711504 Responsabilité légale : FONTAINE JULIEN GEORGES JULES GÉRANT
Assurance Responsabilité Civile : AXA FRANCE IARD 6743711504
Situation fiscale et sociale : A Jour au 30/09/2024

Effectif moyen : 18 Tranche de classification : EFF2C

QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

Code	Qualification(s) en cours de validité	* Date d'attribution
5311	Installation de système de traitement individuel, collectif et centralisé intérieur à 1000 m2 Mercon RGE	25/09/2023

Catégories de travaux RGE couvertes

Catégories	Date d'attribution
Installation mécanique	25/09/2022

RÉSIDENT
QUALIBAT
RD SENIOR

SIGNATURE
DU TITULAIRE

AGENCE
QUALIBAT

H.C. Ventilation / Climatisation
Immeuble Le Tanin
2ème étage - Immeuble Le Tanin
34 Avenue d'Allemagne
80090 AVIENS

AGENCE D'AMIENS
2EME ETAGE - IMMEUBLE LE TANIN
34 AVENUE D'ALLEMAGNE
80090 AVIENS

attribuée(s) à cet établissement attestent(s) de sa conformité aux exigences du « référentiel pour l'attribution et le professionnalisme d'entreprise et la délivrance du certificat » et aux exigences associées aux qualifications mentionnées à date de la demande. Ces exigences découlent de la norme NF 360-091

**L'air que vous respirez,
c'est notre métier !**

* ou de plus haut niveau de compétence

LE PRÉSIDENT
DE QUALIBAT
Gérard SENIOR

SIGNATURE
DU TITULAIRE

AGENCE
QUALIBAT

AGENCE D'AMIENS
2EME ETAGE - IMMEUBLE LE TANIN
34 AVENUE D'ALLEMAGNE
80090 AVIENS

La (ou les) qualification(s) « RGE » attestent(s) de la conformité aux exigences applicables à la « Reconnaissance Garantie de l'Environnement », suivant le référentiel pour l'attribution et le suivi d'une qualification professionnelle d'entreprise et la délivrance du certificat », ainsi que les éventuelles exigences complémentaires et/ou particulières associées aux qualifications ci-dessus, en vigueur à la date de la demande.

1/1



Siège social et comptabilité : 83 avenue de Paris – 02310 MONTREUIL-AUX-LIONS – Tél : 03 23 83 16 88
Agence commerciale : ZI des Richardets – 30 rue du Ballon – 93165 NOISY LE GRAND CEDEX – Tél : 01 43 04 00 74
Agence commerciale : Centre d'Affaires Clairmarais – 9 rue André Pingat BP 441 – 51065 REIMS – Tél : 03 26 77 81 81

HOTTES CLEAN SARL - SIRET: 410 891 980 00022

Accusé de réception en préfecture
077-217705144-20250617-ST25_10887-AI
Date de télétransmission : 17/06/2025
Date de réception préfecture : 17/06/2025

J.F

MANIPULATEUR
DE FLUIDES FRIGORIGÈNES

N°34555



AFOLOR
ATTESTATION DE FIN DE FORMATION

Art. L.6353-1 du Code du Travail Session n° 220505A
AFOLOR, organisme de formation déclaré sous le n° 41540130754, certifie que, conformément aux dispositions de l'article L.6353-1 du Code du Travail :

Monsieur Jerome DUCHENE

A suivi avec assiduité la formation

FLUIDES FRIGORIGÈNES - Préparation aux tests pour l'obtention du certificat d'aptitude catégorie 1

Date(s) et durée : du lundi 28 novembre au vendredi 2 décembre 2022 et ce pour une durée de 35.00 heures
Catégorie Action : L'action de formation suivie entre dans l'une des catégories prévues par les articles L.6313-1 et L.6314-1 du code du travail (choix à cocher)
 Acquisition, entretien ou perfectionnement des connaissances Autre :
Lieu : CAPEB AISNE 02000 - LAON
Prérequis : • Avoir suivi une formation froid, climatisation ou QUALIPAC ou expérience professionnelle dans le domaine.
• Savoir braser.

Evaluation : - Passage des tests : 1 h de théorie et 2h30 de pratique

Evaluation des acquis de la formation par rapport aux pour chaque objectif, cocher la case correspondante

- Contrôle d'étanchéité, maintenance et entretien, mise en service, récupération des fluides de tous les équipements de réfrigération, de climatisation et de de pompe à chaleur.

Fait pour servir et valoir ce que de droit

Heillecourt, le 2 décembre 2022

Le(s) formateur(s)
Emmanuel CHARLES BRUNO MOREL



ATTESTATION DE CAPACITE
N° 34555

(Rév. : 3 - Renouvellement)

Délivrée en application de l'article R. 543-106 du code de l'environnement

Conformément à l'article R.543-99 du code de l'environnement, le CEMAFROID, agréé par arrêté du ministère de l'écologie en date du 29 août 2008, renouvelé par arrêté du 10 septembre 2013 et par arrêté du 12 octobre 2018, atteste que l'opérateur :

HOTTES CLEAN SARL
83 avenue de Paris
02310 MONTREUIL AUX LIONS

(SIRET n°41089198000022)

dispose des capacités nécessaires pour intervenir sur les équipements et réaliser les activités suivantes :

CATEGORIE 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.



Validité du : 31/07/2020 au : 30/07/2025

Fait à Fresnes,
Le : 08/04/2020

Gérald CAVALIER
Président de TECNEA SAS
Présidente de CEMAFROID SAS



ACCREDITATION N° 5-0601
Portées disponibles sur www.cofrac.fr

Cette attestation pourra être suspendue ou retirée avant sa date d'échéance dans les cas prévus aux articles R.543-101 et R.543-104 du code de l'environnement. Pour vérifier à tout moment la validité de cette attestation, consultez la liste des opérateurs attestés sur www.datafluides.fr ou flashez ce QR code :



FFB 149 mg - Applicable au 30/09/2019

Cemafroid sas - 5 avenue des Prés - CS 20029 - 94266 FRESNES Cedex - Tél. +33 1 49 84 84 84 - Fax +33 1 46 89 28 79 - www.cemafroid.fr



PRESENTATION DE LA SOCIETE H.C.
MOYENS HUMAINS

H.C. Ventilation
Climatisation

Julien FONTAINE

GERANT - DIRECTEUR COMMERCIAL
RESPONSABLE POLE CLIMATISATION / FROID COMMERCIAL / DEPANNAGE



POLE COMMERCIAL

POLE PRODUCTION

POLE ADMINISTRATIF
ET FINANCIER



DIRECTEUR COMMERCIAL
Julien FONTAINE



TECHNIKO-COMMERCIAL
Yves POIRIER



RESPONSABLE PRODUCTION
Alexis FONTAINE



GESTIONNAIRE
Périne VARLOTEAU



ASSISTANTE COMMERCIALE
Christel FLOUR



ASSISTANTE DE PRODUCTION
Alexandra BAUBIGNY

EQUIPE TECHNIQUE

TECHNICIENS APPLICATEURS HYGIENISTES

TECHNICIENS MONTEURS/INSTALLATEURS
VENTILATION-CLIMATISATION



Fabio
DIAS NOVO



Tiago
DA SILVA



Christophe
LEMISTRE



Laurent
JACOBY



Guillaume
BERNARD



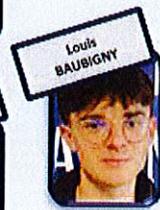
Stéphane
DUFOUR



Stéphane
BRIARD



Rémi
DEBOUT



Louis
BAUBIGNY

TECHNICIENS FRIGORISTE



Jérôme
DUCHENE



PRESENTATION DE LA SOCIÉTÉ H.C. ORGANISATION, SUIVI ET RAPPORT D'INTERVENTION

La société **HC**, spécialisée dans la maintenance et l'entretien des systèmes d'extraction de cuisine, a une organisation structurelle correspondant aux exigences de son métier, à savoir :

Service client
Planning

Une collaboratrice en charge du suivi des dossiers clients :

- Gestion des contrats de maintenance (nombre de passage(s), mois d'intervention...).
- Envoi des attestations d'intervention.
- Suivi de la facturation.
- Gestion du Planning annuel.
- Prise de RDV clients et confirmation pour intervention préventive.
- Bon d'intervention/ Rapport d'intervention.
- Accueil téléphonique de 8h30 H à 17h30 (Jours ouvrables).

Un responsable technique en charge du suivi technique de chaque site sous contrat préventif à savoir :

- Gestion des dossiers techniques pour chaque site comprenant la nomenclature des installations (implantation, spécificité des équipements...).
- Gestion des interventions correctives pour chaque installation (Prestations effectuées, remplacement de pièces...)
- Interlocuteur privilégié auprès du client pour toute information d'ordre technique.
- Organisation d'une réunion technique avec le client pour la présentation d'un bilan annuel technique des installations aérodynamiques avec proposition d'amélioration technique (Energétique, renouvelable, confort...)
- Le responsable technique peut être joint directement par le client de 8h30 H à 17h30 (Jours ouvrables).

Service technique

Equipe technique

Le **technicien chargé des visites** se présentera auprès du responsable ou de son représentant dès son arrivée sur site.

Un **bulletin de visite** sera signé par un responsable de chaque site pour justifier des prestations effectuées et des heures effectuées.

Un double de ce bulletin sera transmis au moment de la facturation.





Nos techniciens intervenant sur les installations à traiter sont formés tout en tenant compte des **exigences professionnelles de nos clients** à savoir :

- Toutes nos interventions sont planifiées et acceptées par nos clients.
- Nos techniciens acceptent et signent la <<Charte de qualité>>.
- Après chaque intervention, nos techniciens présentent aux clients un bon d'intervention à signer.
- Nos interventions sont soumises à des protocoles et méthodologies d'intervention.
- Les collaborateurs « saisonniers » n'interviennent jamais seul sur site, ils sont accompagnés ou suivis par un technicien qualifié.

Equipe technique

La société HC assure sous sa responsabilité et conformément à la réglementation en vigueur l'exécution des prestations de maintenance préventive



TERMES DU CONTRAT

ARTICLE 1 : OBJET DU CONTRAT

Par le présent contrat, le « **Client** » confie au « **Prestataire** », qui s'y engage, la maintenance préventive du matériel d'extraction de cuisine défini à l'article 3.

ARTICLE 2 : LIEU

L'exécution de ce contrat de maintenance est prévue sur les sites d'intervention figurant en **annexe n° 1**, jointe à ce contrat.
Cette annexe fait partie intégrante de ce contrat.

ARTICLE 3 : DESIGNATION DU MATERIEL OBJET DU CONTRAT

L'ensemble des équipements et installations pris en compte pour établir ce contrat, figure en **annexe n°2** jointe à ce contrat.
Cette annexe fait partie intégrante de ce contrat

ARTICLE 4 : PRISE EN CHARGE DES EQUIPEMENTS

Le « **Prestataire** » ne pourra être tenu responsable des vices de construction ou d'installation de matériel antérieur à la signature de ce contrat.
Ce contrat est établi pour une installation en bon état de fonctionnement.
Le « **Prestataire** » établira dans les six premiers mois après signature du contrat la liste des travaux de réparation ou de finitions de chantier jugés nécessaires pour une exploitation optimale.

ARTICLE 5 : OBLIGATION CONTRACTUELLE DU « PRESTATAIRE » ET DU « CLIENT »

Le « **Prestataire** »

- Fournira la main d'œuvre, le matériel et les produits nécessaires à la
- S'engage à accomplir les prestations selon le protocole décrit en annexe 3.
- S'engage à fournir une prestation de qualité jusqu'à échéance du contrat de maintenance.
- S'engage à fournir, à la fin de la prestation, une fiche d'intervention ainsi qu'une attestation de sécurité justifiant de l'exécution de la prestation selon le protocole d'intervention mentionnés en annexe n°3
- S'engage à fournir un rapport d'intervention sur l'état des équipements et les préconisations à prendre pour un fonctionnement optimal des installations prises en compte dans le contrat de maintenance.
- S'engage à signer le registre de sécurité.
- S'engage à établir un devis complémentaire, si nécessaire, pour la remise aux normes des réserves mentionnées dans le rapport d'intervention.
- Analysera avec le « **Client** » les différents moyens susceptibles de conduire à des économies d'énergie ou à un meilleur confort pour les usagers. Un bilan technique annuel sera organisé, afin de faire le point sur l'état des installations et équipements.





10

- Mettra à disposition un responsable capable d'assurer la surveillance des techniciens qualifiés pendant l'intervention.
- Fournira un « dossier technique » pour les équipements dont Le « Client » lui a confié la maintenance. Les interventions ou informations techniques y seront apposés.
- Donnera un accès aux locaux, à l'eau et à l'électricité nécessaire à la réalisation de la prestation
- Une modification quelconque ayant une répercussion sur l'intervention et la quantité des équipements
- Signera la fiche d'intervention à la fin de la prestation afin d'attester la bonne exécution des tâches que le « client » doit accomplir dans le cadre de ce contrat de maintenance.
- Validera la date d'intervention par mail.

Le « Client »

ARTICLE 6 : REPARATIONS, MODIFICATIONS OU AMELIORATIONS DES SYSTEMES

→ A l'issue de chaque visite, il sera dressé immédiatement un bon d'attachement signé par le responsable du site, certifiant la bonne exécution des prestations. Un exemplaire sera remis au responsable de chaque établissement et un second exemplaire sera adressé à la Direction générales des services techniques.

→ Toutes réparations, modifications ou améliorations nécessaires au bon fonctionnement des équipements seront effectuées de préférence par le « Prestataire » sur devis accepté par le « Client ».

ARTICLE 7 : FREQUENCE D'INTERVENTION

L'ensemble de la prestation décrite en annexe n°3 du présent contrat est réalisée :

→ 1 fois par an pour chaque équipement et installation

Préalablement à la prestation le « Prestataire » prendra contact avec le « Client » pour convenir en commun d'une planification d'intervention.

Le « Client » donnant son accord pour la planification s'engage à permettre au « Prestataire » d'intervenir dans les locaux, tenant compte de la durée de la prestation.

En cas de non-respect de la date convenue le « Prestataire » se verra dans l'obligation de facturer un déplacement de 250.00€ HT au « Client » afin de compenser le préjudice subi.

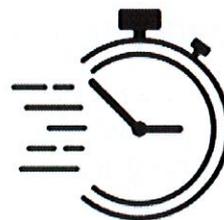
ARTICLE 8 : ASSURANCE

Le « Prestataire » présentera à la demande du « Client », une attestation d'assurance concernant la garantie des risques liés à sa responsabilité.

Le « Prestataire » ne pourra être tenu pour responsable des dégâts causés par une éventuelle infiltration d'eau due à l'absence ou à un défaut d'étanchéité des équipements et installation mentionnés en annexe n°3.



ARTICLE 9 : DEPANNAGE



En cas de panne des installations qui lui auront été confiées, le « Prestataire » s'engage à intervenir dans les 24 heures suivant l'appel du « Client », entre 8h30 et 17h30 (jours ouvrés).

CONTACT EN CAS D'URGENCE :

☎ 01 43 04 00 74

✉ commercial@hottesclean.fr

✓ Le dépannage n'est pas pris en compte dans ce contrat de maintenance et fera donc l'objet d'une facturation complémentaire comprenant un forfait déplacement, un tarif horaire et un forfait consommable.

✓ Toutes pièces disponibles et pouvant être remplacées par le dépanneur sur site feront l'objet d'un accord préalable de remplacement avec le « client » et d'une facturation complémentaire.

✓ Toutes interventions de dépannage en dehors des heures et jours ouvrables ne pourront être prises en compte.

TARIF DEPANNAGE :

MAIN D'ŒUVRE TECHNICIEN : 85.00€ HT / 1 H

DEPLACEMENT : 125.00€ HT

CONSOMMABLE INTERVENTION : 75.00€ HT





ARTICLE 10 : HYGIENE ET SECURITE

→ Le « **Prestataire** » s'engage à exécuter la prestation décrite en annexe n°3 du présent contrat en respectant les règles de sécurité et d'hygiène applicables à ce type d'intervention.

→ Préalablement à la réalisation de la prestation, un **P.P.S.** (Plan de Prévention et de Sécurité) pourra être établi et remis au « **Client** » à sa demande.

→ A la fin de chaque prestation :

- Aspiration des eaux résiduelles
 - Evacuation des graisses et déchets
 - Nettoyage, rinçage et désinfection du sol et des caniveaux de sol.
 - Dépose et évacuation des protections
 - Nettoyage de l'environnement de travail
 - Rédaction de la fiche d'intervention récapitulative
 - Remise du rapport d'intervention pour signature auprès des Services Techniques
 - Délivrance d'une attestation certifiant la bonne exécution des travaux conformément aux textes en vigueur
 - Signature du registre de sécurité et annotation des interventions à caractère obligatoire, conformément à la réglementation en vigueur
-
- Après chacune de nos interventions, un compte rendu est établi portant la mention des observations faites pendant l'exécution de la prestation, des réparations effectuées ou à réaliser sous forme d'une fiche d'intervention remise au « **Client** », représenté par un responsable d'établissement, du service technique ou toute autre personne habilitée par le « **Client** ».
 - Si des réparations sont à réaliser, notre service commercial vous envoie dans les plus brefs délais un devis de remise en conformité de votre installation à la suite de la prestation réalisée.
-

EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

La société HOTTES CLEAN met à la disposition de ses collaborateurs :

- Plusieurs tenues vestimentaires adaptées au secteur d'activité ainsi qu'à la saison (Pantalon – Veste – Polo – Tee-shirt)
- Une tenue de protection (Pantalon / Veste / Bottes)
- Des chaussures de sécurité
- Du matériel de sécurité (Casque / Lunettes / Masque / Gants)



**Nous rappelons que le port
du matériel de sécurité et de protection
est obligatoire sur les chantiers.**

- Les équipements et le matériel sont contrôlés et renouvelés régulièrement.
- La flotte de véhicules H.C est renouvelée régulièrement et son état est contrôlé scrupuleusement chaque fin de semaine.



ARTICLE 11 : DUREE DU CONTRAT

Le présent contrat prend effet à la date de signature.

Il est conclu pour une durée d'un an, reconductible deux fois par tacite reconduction, sans pouvoir excéder trois ans, sauf dénonciation par lettre recommandée avec A.R, adressée 3 mois avant l'échéance, par l'une ou l'autre des parties.

En cas de litige, les deux parties s'engagent à recourir en premier lieu à une procédure d'arbitrage.

ARTICLE 12 : PROPOSITION FINANCIERE

Le montant de ce contrat de maintenance est de :

2067.00 € H.T pour 1 passage par an.

Comprenant :

- La périodicité des interventions mentionnée en article 7
- La main d'œuvre pour la réalisation de la prestation
- Le matériel pour la réalisation de la prestation
- Les produits « écoresponsable » et « biodégradable »
- Le déplacement
- La production d'un rapport d'intervention sur l'état des équipements et les préconisations à mettre en place pour un fonctionnement optimal
- L'envoi d'une attestation de sécurité annuelle
- La signature du registre de sécurité à chaque passage
- Une enquête de satisfaction téléphonique à la suite des interventions



MONTANT H.T.	2 067.00€
T.V.A 20%	413.40€
MONTANT ANNUEL T.T.C.	2 480.40€

Soit :

Contrat arrêté à la somme :

DEUX MILLE QUATRES CENT QUATRE VINGT EUROS ET QUARANTE CENTIMES T.T.C

Il n'est pas compris dans cette proposition :

- Toute intervention d'ordre mécanique ou électrique sur le matériel.
- Le remplacement de pièce ou équipement hors service ou en panne.
- Le remplacement de tout type de filtre.
- Toutes opérations dites « correctives ».

La T.V.A. sera appliquée au taux en vigueur à la date de facturation.



14

ARTICLE 13 : FACTURATION / PAIEMENT

Le règlement de ce contrat de maintenance se fera après prestation, sur présentation de la facture du « Prestataire » et par virement bancaire à l'ordre du « Prestataire » selon le relevé d'identité bancaire ci-dessous :

Domiciliation : SOCIETE GENERALE CHATEAU THIERRY
Titulaire du compte : SARL HOTTES CLEAN
Banque : 30003
Guichet : 00610
N° de compte : 00020193235
Clé de RIB : 10
IBAN : FR76 3000 3006 1000 0201 9323 510
BIC : SOGEFRPP

H.C.
Ventilation
Climatisation

ARTICLE 14 : DATE D'EFFET DU CONTRAT

Le présent contrat de maintenance prend effet à partir du :

Nous vous remercions de nous retourner pour acceptation un exemplaire paraphé, tamponné, daté et signé.

Fait à : *Villeparisis*

Le : *12/06/2025*

POUR LE « CLIENT »

Ville de Villeparisis
La Directrice Générale des Services
Valérie BESSIERE
Bessière



POUR « H.C. VENTILATION CLIMATISATION »

H.C. Ventilation / Climatisation
Installation - Etude - Maintenance - Dépannage
Société sociale
83, avenue de Paris
02310 Montreuil-aux-Lions
Tél. 03 23 81 16 88 | Fax 03 23 70 51 30
contact@hottesclean.fr



ARTICLE 15 : INTERLOCUTEURS H.C. VENTILATION CLIMATISATION

	<p>YVES POIRIER CHARGE D'AFFAIRE / TECHNICO-COMMERCIAL 07.89.96.58.63 y.poirier@hottesclean.fr</p>
	<p>JULIEN FONTAINE DIRECTEUR COMMERCIAL / TECHNICO-COMMERCIAL 06.78.11.74.73 j.fontaine@hottesclean.fr</p>
	<p>ALEXIS FONTAINE RESPONSABLE POLE PRODUCTION / EXPLOITATION 06.82.37.57.37 a.fontaine@hottesclean.fr</p>
	<p>CHRISTEL FLOUR ASSISTANTE COMMERCIALE 07.84.02.60.43 commercial@hottesclean.fr</p>
	<p>ALEXANDRA BAUBIGNY ASSISTANTE DE PRODUCTION 03.23.83.16.88 production@hottesclean.fr</p>
	<p>PERINE VARLOTEAU GESTIONNAIRE ADMINISTRATIVE ET FINANCIERE 06.42.38.17.78 comptabilite-gestion@hottesclean.fr</p>



16

→ Si le « client » a des demandes concernant :

- Un devis / contrat d'installation ou de maintenance complémentaire à celui ci
- Un renseignement technique
- Une offre de prix

SERVICE COMMERCIAL

Monsieur Yves POIRIER

☎ 07 86 96 58 63 ✉ y.poirier@hottesclean.fr

Madame Christel FLOUR

☎ 07 84 02 60 43 ✉ commercial@hottesclean.fr

→ Si le « client » a des demandes concernant :

- Une date d'intervention
- Un rapport d'intervention
- Une attestation de sécurité
- Un litige ou une appréciation sur une intervention
- Un document administratif

SERVICE PRODUCTION

Madame Alexandra BAUBIGNY

☎ 03 23 83 16 88 ✉ production@hottesclean.fr

→ Si le « client » a des demandes concernant :

- Une facture
- Un règlement bancaire
- Un litige d'ordre financier

SERVICE ADMINISTRATIF ET COMPTABLE

Madame Périne VARLOTEAU

☎ 06 42 38 17 78 ✉ comptabilite-gestion@hottesclean.fr



L'exécution de ce contrat de maintenance est prévue :

Annexe 1
SITE D'INTERVENTION

MAIRIE VILLEPARISIS
32, rue de Ruzé
77270 VILLEPARISIS



GRUPE SCOLAIRE FRANCE
GRUPE SCOLAIRE BRIAND
GRUPE SCOLAIRE BARBARA
GRUPE SCOLAIRE CHARLEMAGNE
GRUPE SCOLAIRE FREINET
GRUPE SCOLAIRE CURIE
GRUPE SCOLAIRE KERGOMARD
GRUPE SCOLAIRE NIEMEN
GRUPE SCOLAIRE RENAN
GRUPE SCOLAIRE REPUBLIQUE
REFECTOIRE NOUGARO
MAIL DE L'OURCQ



Matériel pris en compte dans ce contrat :

Annexe 2
DESIGNATION DES INSTALLATIONS

GRUPE SCOLAIRE FRANCE

1 système d'extraction de fumées grasses au-dessus du plan de cuisson comprenant :

- 1 capteur mural
- Avaloir en inox
- Filtre à graisses
- 1 gaine de rejet d'extraction
- 1 extracteur de fumées grasses

1 système d'extraction de fumées grasses au-dessus du four comprenant :

- 1 grille d'extraction
- 1 gaine de rejet d'extraction
- 1 extracteur de fumées grasses

GRUPE SCOLAIRE CHARLEMAGNE

1 système d'extraction de fumées grasses au-dessus des fours comprenant :

- 1 capteur mural
- Avaloir en inox
- Filtre à graisses
- 1 gaine de rejet d'extraction
- 1 extracteur de fumées grasses

1 système d'extraction de fumées grasses en plonge comprenant :

- 1 capteur mural
- Avaloir en inox
- Filtre à graisses
- 1 gaine de rejet d'extraction
- 1 extracteur de fumées grasses



GRUPE SCOLAIRE KERGOMARD

1 système d'extraction de fumées grasses au-dessus des fours comprenant :

- 1 capteur mural
- Avaloir en inox
- Filtre à graisses
- 1 gaine de rejet d'extraction
- 1 extracteur de fumées grasses

GRUPE SCOLAIRE CURIE

1 système d'extraction de fumées grasses au-dessus des fours comprenant :

- 1 capteur mural
- Avaloir en inox
- Filtre à graisses
- 1 gaine de rejet d'extraction
- 1 extracteur de fumées grasses

GRUPE SCOLAIRE REPUBLIQUE

1 système d'extraction de fumées grasses au-dessus des fours comprenant :

- 1 capteur mural
- Avaloir en inox
- Filtre à graisses
- 1 gaine de rejet d'extraction
- 1 extracteur de fumées grasses
-

GRUPE SCOLAIRE FREINET

1 système d'extraction de fumées grasses au-dessus des fours comprenant :

- 1 capteur mural
- Avaloir en inox
- Filtre à graisses
- 1 gaine de rejet d'extraction
- 1 extracteur de fumées grasses



GRUPE SCOLAIRE RENAN

1 système d'extraction de fumées grasses au-dessus des fours comprenant :

- 1 capteur mural
- Avaloir en inox
- Filtre à graisses
- 1 gaine de rejet d'extraction
- 1 extracteur de fumées grasses

GRUPE SCOLAIRE RENAN

1 système d'extraction de fumées grasses en plonge comprenant :

- 1 capteur mural
- Avaloir en inox
- Filtre à graisses
- 1 gaine de rejet d'extraction
- 1 extracteur de fumées grasses

GRUPE SCOLAIRE NIEMEN

1 système d'extraction de fumées grasses au-dessus des fours comprenant :

- 1 capteur mural
- Avaloir en inox
- Filtre à graisses
- 1 gaine de rejet d'extraction
- 1 extracteur de fumées grasses

1 système d'extraction de fumées grasses en plonge comprenant :

- 1 capteur mural
- Avaloir en inox
- Filtre à graisses
- 1 gaine de rejet d'extraction
- 1 extracteur de fumées grasses

GRUPE SCOLAIRE BARBARA

1 système d'extraction de fumées grasses au-dessus des fours comprenant :

- 1 capteur mural / Avaloir en inox
- Filtre à graisses
- 1 gaine de rejet d'extraction
- 1 extracteur de fumées grasses



GRUPE SCOLAIRE BRIAND

1 système d'extraction de fumées grasses au-dessus des fours comprenant :

- 1 capteur mural
- Avaloir en inox
- Filtre à graisses
- 1 gaine de rejet d'extraction
- 1 extracteur de fumées grasses

RESTAURANT NOUGARO

1 système d'extraction de fumées grasses au-dessus des fours comprenant :

- 1 capteur mural
- Avaloir en inox
- Filtre à graisses
- 1 gaine de rejet d'extraction
- 1 extracteur de fumées grasses

1 système d'extraction de fumées grasses en plonge comprenant :

- 1 capteur mural
- Avaloir en inox
- Filtre à graisses
- 1 gaine de rejet d'extraction
- 1 extracteur de fumées grasses

RESTAURANT ECOLE MAIL DE L'OURCQ

- hottes de cuisine
- conduit d'extraction d'air
- module d'extraction d'air

L'accès aux gaines et conduits ne peut se faire qu'à partir de trappes de maintenance rendant accessible l'intérieur du réseau.
Selon accessibilité les gaines et conduits seront nettoyés, dépoussiérés et dégraissés.



Annexe 3 PROTOCOLE D'INTERVENTION

**La société « H.C Ventilation Climatisation »
s'engage dans ce contrat de maintenance à réaliser :**

➤ HOTTE DE CUISINE

- ✓ Approvisionnement et mise en place du matériel nécessaire
- ✓ Etat des lieux en présence du client sur l'environnement et l'état du matériel à traiter
- ✓ Contrôle et vérification du bon fonctionnement des équipements à traiter
- ✓ Consignation électrique des équipements à traiter par le client
- ✓ Balisage des zones d'interventions
- ✓ Confinement du matériel et du mobilier en périphérie du lieu d'intervention
- ✓ Pose de protection sur le mobilier proche du lieu d'intervention comme les pianos de cuissons, fours, lave-vaisselle...
- ✓ Pose de protection spécifique pour les installations électriques (interrupteur, prise de courant...)
- ✓ Mise à disposition d'équipements de protection individuelle pour l'ensemble des intervenants avant toute prestation (casque de sécurité, gant, lunette, masque, botte, vêtement professionnel...)
- ✓ Dépose de tout équipements amovibles sur le capteur d'extraction à savoir : filtres à graisses, récupérateurs de graisses, obturateurs, plaque d'induction d'air...
- ✓ Mise en immersion des accessoires amovibles dans une solution composée d'un produit dégraissant/désinfectant additionné à de l'eau chaude
- ✓ Respect du temps d'immersion
- ✓ Pulvérisation du capteur d'extraction par une solution composée d'un produit dégraissant/désinfectant additionné à de l'eau chaude.
- ✓ Respect du temps d'action de la solution sur les façades du capteur
- ✓ Dégraissage et désinfection manuel de l'ensemble des façades du capteur intérieur et extérieur. Dégraissage et désinfection manuel des piquages d'aspirations du capteur
- ✓ Séchage par aspiration motorisée des graisses liquéfiées sur l'ensemble des façades du capteur intérieur et extérieur
- ✓ Rinçage à l'eau claire sur l'ensemble des façades du capteur intérieur et extérieur
- ✓ Dégraissage et désinfection par nettoyeur à haute pression (120-150 bars) l'ensemble des filtres à graisses





➤ **HOTTE DE CUISINE (suite)**

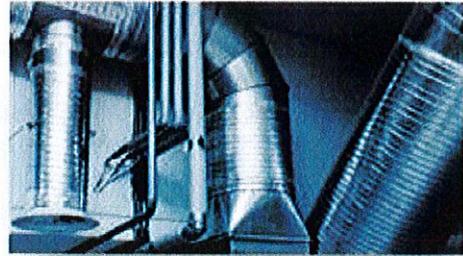
- ✓ Dégraissage et désinfection manuel des récupérateurs de graisses, obturateurs et plaques d'induction d'air
- ✓ Séchage par aspiration motorisée des filtres à graisses, des récupérateurs de graisses, des obturateurs et des plaques d'induction d'air
- ✓ Lustrage manuel d'un produit spécifique pour le traitement de l'inox sur l'ensemble des façades du capteur d'extraction
- ✓ Remontage de l'ensemble des équipements amovibles du capteur à savoir : filtres à graisses, récupérateurs de graisses, obturateurs et plaques d'induction d'air
- ✓ Dépose de l'ensemble des protections
- ✓ Nettoyage du lieu d'intervention (sol, pianos de cuissons, four, lave-vaisselle...)
- ✓ Aspiration motorisée des eaux usées.
- ✓ Tests de fonctionnalités des équipements avec le client
- ✓ Mise en service des équipements avec le client
- ✓ Etat des lieux des équipements traités lors de l'intervention avec le client
- ✓ Etat des lieux des zones d'interventions avec le client





➤ **GAINAGE ET RESEAUX D'EXTRACTION DE CUISINE**

- ✓ Approvisionnement et mise en place du matériel nécessaire
- ✓ Etat des lieux en présence du client sur l'environnement et l'état du matériel à traiter
- ✓ Contrôle et vérification du bon fonctionnement des équipements à traiter
- ✓ Balisage des zones d'interventions
- ✓ Confinement du matériel et du mobilier en périphérie du lieu d'intervention
- ✓ Pose de protection sur le mobilier proche du lieu d'intervention
- ✓ Pose de protection spécifique pour les installations électriques (interrupteur, prise de courant...)
- ✓ Mise à disposition d'équipements de protection individuelle pour l'ensemble des intervenants avant toute prestation (casque de sécurité, gant, lunette, masque, botte, vêtement professionnel...)
- ✓ Dépose des trappes de visite permettant d'accéder à l'intérieur du conduit.
- ✓ Pulvérisation d'une section de conduit par une solution composée d'un produit dégraissant/désinfectant additionné à de l'eau chaude.
- ✓ Respect du temps d'action de la solution sur les façades du conduit
- ✓ Dégraissage et désinfection de l'ensemble de la section de conduit via à un nettoyeur à haute pression (120-150bars)
- ✓ Séchage par aspiration motorisée des graisses liquéfiées sur l'ensemble de la section de conduit
- ✓ Remontage des trappes de visites.
- ✓ Repérage de l'emplacement des trappes de visites par la mise en place de pastilles de couleurs.
- ✓ Contrôle et vérification de l'étanchéité des jointures de conduits.
- ✓ Dépose de l'ensemble des protections
- ✓ Nettoyage du lieu d'intervention
- ✓ Aspiration motorisée des eaux usées.
- ✓ Tests de fonctionnalités des équipements avec le client
- ✓ Mise en service des équipements avec le client
- ✓ Etat des lieux des équipements traités lors de l'intervention avec le client



**L'accès aux gaines et conduits ne peut se faire qu'à partir de trappes de maintenance rendant accessible l'intérieur du réseau.
Selon accessibilité les gaines et conduits seront nettoyés, dépoussiérés et dégraissés.**

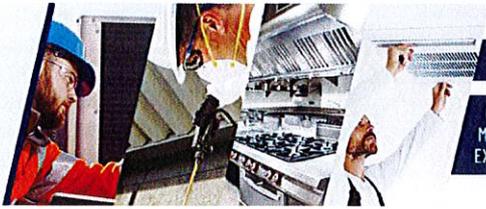


➤ **CAISSON D'EXTRACTION DE CUISINE / TOURELLE D'EXTRACTION DE CUISINE**

- ✓ Approvisionnement et mise en place du matériel nécessaire
- ✓ Etat des lieux en présence du client sur l'environnement de travail et les équipements à traiter.
- ✓ Contrôle et vérification du bon fonctionnement des équipements à traiter
- ✓ Consignation électrique des équipements à traiter par le client
- ✓ Balisage des zones d'interventions
- ✓ Confinement du matériel et du mobilier en périphérie du lieu d'intervention
- ✓ Pose de protection sur le mobilier proche du lieu d'intervention
- ✓ Pose de protection spécifique pour les installations électriques (interrupteur, prise de courant...)
- ✓ Mise à disposition d'équipements de protection individuelle pour l'ensemble des intervenants avant toute prestation (casque de sécurité, gant, lunette, masque, botte, vêtement professionnel...)
- ✓ L'accès aux extracteurs ne peut se faire qu'à partir de trappes de maintenance rendant accessible l'intérieur de l'extracteur
- ✓ Démontage des trappes de maintenance sur l'extracteur
- ✓ Contrôle visuel du module d'extraction de cuisine
- ✓ Dépoussiérage de l'extracteur et de la turbine
- ✓ Pulvérisation du groupe moto ventilateur par une solution composée d'un produit dégraissant/désinfectant additionné à de l'eau chaude.
- ✓ Pulvérisation de l'ensemble des façades de l'extracteur
- ✓ Respect du temps d'action de la solution sur l'ensemble des équipements à traiter
- ✓ Dégraissage et désinfection manuel de l'ensemble des équipements à traiter à savoir : turbine, pales, poulie, transmission, ailettes, parois...
- ✓ Séchage par aspiration motorisée des graisses liquéfiées sur l'ensemble des équipements à traiter
- ✓ Contrôle et vérification technique de la tension courroie.
- ✓ Remontage des trappes de maintenance de l'extracteur
- ✓ Dépose de l'ensemble des protections
- ✓ Nettoyage du lieu d'intervention
- ✓ Aspiration motorisée des eaux usées.
- ✓ Tests de fonctionnalités des équipements avec le client
- ✓ Mise en service des équipements avec le client
- ✓ Etat des lieux des équipements traités lors de l'intervention avec le client
- ✓ Etat des lieux des zones d'interventions avec le client



L'accès aux gaines et conduits ne peut se faire qu'à partir de trappes de maintenance rendant accessible l'intérieur du réseau.
Selon accessibilité les gaines et conduits seront nettoyés, dépoussiérés et dégraissés.



➤ **FIN DE PRESTATION**

- ✓ Signature d'une fiche d'intervention attestant de notre prestation
- ✓ Signature du registre de sécurité et annotation des interventions à caractère obligatoire, conformément à la réglementation en vigueur
- ✓ Rédaction d'un rapport d'intervention notifiant l'état des systèmes, des observations relevées, des réparations éventuelles à prévoir et des préconisations à effectuées
- ✓ Rédaction d'un devis complémentaire pour la remise en état des observations mentionnées dans le rapport d'intervention.
- ✓ Délivrance d'une attestation certifiant la bonne exécution des travaux conformément aux textes en vigueur.



Pour information :

Il n'est pas compris dans cette proposition :

- Toute intervention d'ordre mécanique ou électrique sur le matériel.
- Le remplacement de pièce ou équipement hors service ou en panne.
- L'installation de trappes de maintenance.
- Le remplacement des filtres.
- Toutes opérations dites correctives.



Annexe 4
LISTE DU MATÉRIEL UTILISÉ POUR LES INTERVENTIONS

- Matériel haute pression de la marque « KARCHER » avec accessoires
- Canon à mousse à pression d'air comprimé avec accessoires.
- Compresseur à piston sur réservoir.
- Pulvérisateur à pression portable à dos
- Matériel et équipement de nettoyage/dégraissage manuel

- Aspirateur industriel de la marque « Aspi self » avec accessoires
- Machine à broser rotative de la marque « Triventek » moteur 1.5kw
- Câble 20 mètres avec différent modèle de brosses
- Canne souple de ramonage avec différent modèle de brosse

- Multimètre numérique
- Débitmètre avec cône de débit de la marque « KIMO » étalonné
- Testeur électrique

- Protection des locaux par système ZIPWALL
- Protection matériel et mobilier de proximité par « polyane 20/100 »

- Outillage portatif (Perceuse, visseuse / dé visseuse, scie sauteuse,)
- Caisse à outils équipé d'outillage d'intervention (Pour chaque technicien).
- Stock d'accessoires disponibles à l'atelier (raccord, gaine, piquage...)
- Stock de consommable pour dépannage (courroie, rouleau de manchette souple visseries, accessoires, inter de proximité.....).

- Matériel de sécurité pour les techniciens (Casques, lunettes / masques / gants de protection...)
- Vêtement de protection pour intervention des techniciens.

- Escabeaux types « Pro » 6 et 10 marches certifiés conforme exigences de sécurité
- Echafaudage mobile de type « pro. »
- Echafaudage roulant acier 4.7 m - 1 plateau 1.7 x 0.5 m
- Plateforme de travail 3.00 m - 3 positions
- Escabeau professionnel 3.65 m
- Echafaudage roulant aluminium 10.8 m - 4 plateaux 2.4 x 1.3 m
- Echafaudage roulant aluminium 12.8 m - 5 plateaux 2.4 x 1.3 m
- Plate-forme automotrice 27 m diesel
- Camion-nacelle 18 m
- Camion-nacelle 20 m
- Elévateur vertical automoteur électrique 10.1 m - 2 personnes



Accusé de réception en préfecture
077-217705144-20250617-ST25_10887-AI
Date de télétransmission : 17/06/2025
Date de réception préfecture : 17/06/2025