**CONTRAT N° xxx**

**Entretien préventif (CONTRAT SILVER)**

Entre :

**LE PRESTATAIRE**



|  |
| --- |
| ***QUIETALIS***  ***${adressequietalis}*** |

Et :

**LE CLIENT**

|  |
| --- |
| **${nomclient}**  **${adresseclient}** |

**Lieu d’INTERVENTION**

|  |
| --- |
| ${lieuinter} |

**SOMMAIRE**

[ARTICLE 1 OBJET 3](#_Toc441482179)

[ARTICLE 2 DOCUMENTS CONTRACTUELS 3](#_Toc441482180)

[ARTICLE 3 PRISE D’EFFET – DUREE 3](#_Toc441482181)

[ARTICLE 4 : OBLIGATIONS DU PRESTATAIRE 4](#_Toc441482182)

[ARTICLE 5 : OBLIGATION DU CLIENT 4](#_Toc441482183)

[ARTICLE 6 : DEFINITION DES PRESTATIONS ASSUREES 5](#_Toc441482184)

[ARTICLE 7: GESTION DES OBSERVATIONS FORMULEES PAR LES ORGANISMES DE CONTROLE 7](#_Toc441482185)

[ARTICLE 8 : EXIGENCES QUALITATIVES, REGLEMENTAIRES ET DOCUMENTAIRES 7](#_Toc441482186)

[ARTICLE 9 Intervention sur appel (option) 8](#_Toc441482187)

[ARTICLE 10 : PRIX DES PRESTATIONS 8](#_Toc441482188)

[ARTICLE 11 CLAUSE RESTRICTIVE 9](#_Toc441482189)

[ARTICLE 12 CLAUSE PARTICULIERE DE RÉSILIATION 10](#_Toc441482190)

[ARTICLE 13 REVISION DE PRIX 10](#_Toc441482191)

[ARTICLE 14 ATTRIBUTION DE JURIDICTION 11](#_Toc441482192)

[ARTICLE 15 FACTURATION 11](#_Toc441482193)

[ARTICLE 16 REPRESENTANTS 11](#_Toc441482194)

**ANNEXES :**

ANNEXE 1  LISTE DES MATERIELS

ANNEXE 2  GAMME DE MAINTENANCE

ANNEXE 3  VISITE ANNUELLE

# ARTICLE 1 OBJET

Le Client a confié au Prestataire tout ou partie des prestations de maintenance portant sur les équipements de cuisine professionnelle tels que visés en annexe 1, à savoir :

Maintenance préventive pour les matériels de

* + cuisson,
  + maintien en température,
  + frigorifique,
  + laverie,
  + électromécanique.

Selon la gamme de maintenance constitutive de l’annexe 2.

Les opérations de maintenance réalisées par le PRESTATAIRE sur les équipements de cuisine professionnelle visés en annexe 1 sont directement issues des niveaux 1 à 3 de la norme AFNOR FDX 60-000 et NF – EN 13306 (Vocabulaire de maintenance et de gestion de biens durables), sauf spécifications particulières.

La variation du parc sera étudiée selon son importance à chaque date anniversaire et donnera lieu, si nécessaire, à une actualisation tarifaire.

# 

# ARTICLE 2 DOCUMENTS CONTRACTUELS

Les pièces constitutives du Contrat qui forment un tout indivisible comprennent :

• le présent Contrat Site (Articles 1 à 16);

• les annexes 1 – Liste des matériels - et 2 – Fiche de maintenance -; et 3 – Visite Annuelle

Les documents contractuels susvisés expriment l'intégralité de l'accord des Parties à leur date de signature.

# ARTICLE 3 PRISE D’EFFET – DUREE

Le présent Contrat prend effet le 1er Janvier 2018

Le Contrat est conclu pour une durée déterminée de 1 ans à compter de la date de prise d’effet du Contrat susvisée.

Il sera renouvelable par tacite reconduction, par période d’une année sauf dénonciation par l’une ou l’autre des Parties, par l’envoi d’une lettre recommandée avec avis de réception, trois mois avant l’expiration de la période en cours.

# ARTICLE 4 : OBLIGATIONS DU PRESTATAIRE

Le Prestataire s’engage à prendre toutes les dispositions utiles en temps voulu afin d’assurer ou de faire assurer, sous son entière responsabilité, les prestations décrites à l’article 6.

Le Prestataire s’engage à mettre en œuvre les moyens nécessaires à la réalisation des Prestations et y affectera – de manière permanente ou ponctuelle – un personnel en nombre et de qualité suffisants.

Pour assurer ses Prestations, le Prestataire s’engage notamment à :

* Ce que son personnel soit formé chez les fabricants concernés, pour l’entretien et la maintenance des matériels considérés,
* Mettre à la disposition de son personnel l’outillage standard, les instruments de mesure et les matériels de sécurité individuels nécessaires à la réalisation des Prestation et à en assurer le suivi règlementaire,
* Effectuer les Prestations décrites dans les gammes de maintenance (annexe2) .
* Si le Client n’est pas propriétaire du patrimoine mobilier, fournir au Client les éléments règlementaires justifiant la non-conformité et, le cas échéant, accompagnera le Client dans les démarches auprès du propriétaire du patrimoine mobilier,
* Mettre « hors service » un matériel qui viendrait à présenter un danger pour les biens ou personnes. Une information immédiate et spécifique sera formulée sur place par le technicien en charge de l’intervention ; elle sera portée sur son bon d’intervention,
* Respecter le règlement intérieur de chaque établissement et la tenue exigée pour travailler dans les locaux de production.
* Respecter la réglementation relative au contrôle d’étanchéité des éléments assurant le confinement des fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques (arrêté du 7 mai 2007).
* Respecter les Conditions Générales de Fourniture des Prestations, ainsi que l’ensemble des dispositions du présent contrat site.
* Communiquer ses attestations d’assurance.
* Communiquer ses attestations de qualification.

# ARTICLE 5 : OBLIGATION DU CLIENT

Le Client s’engage à :

Respecter les conditions d’hygiène et de sécurité exigées par la législation en vigueur,

Laisser le personnel du Prestataire et/ou des sous-traitants agréés par le Client à accéder librement et dans des conditions de sécurité satisfaisantes aux locaux et installations auxquels il lui serait nécessaire d’avoir accès pour l’exécution des Prestations, sous réserve des particularités de chaque site,

Conférer au Prestataire, qui l’accepte, pendant toute la durée du contrat, l’exclusivité des prestations forfaitaires dont il a la charge sur le site.

Fournir les produits consommables tels que :

* L’eau et les produits de traitement nécessaires,
* L’électricité avec les tensions et puissances convenables.

Informer son personnel des consignes d’utilisation et de bon fonctionnement des appareils.

Si le Client n’est pas propriétaire du patrimoine mobilier, faire ses meilleurs efforts pour que le propriétaire du patrimoine mobilier prenne en charge les travaux de mise en conformité demandés par le Prestataire.

Prévenir le Prestataire des anomalies de fonctionnement.

Honorer les factures émises par le Prestataire aux conditions et dates prévues contractuellement.

# ARTICLE 6 : DEFINITION DES PRESTATIONS ASSUREES

1. **PRESTATIONS COMPRISES DANS LE CONTRAT**

* ***L’objectif du contrat SILVER est de réduire la probabilité de défaillance des appareils d’identifier les réparations et/ou remises en état nécessaires et de vérifier la conformité avec la réglementation en vigueur.***
  1. **VERIFICATION DE CONFORMITE**
* Conformité au règlement RSCI (règlement de sécurité contre l’incendie dans les établissements recevant du public).
* Conformité au décret 2007-737 du 7 mai 2007 relatif à certains fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques.
  1. **MAINTENANCE PREVENTIVE**

Il sera procédé à une inspection complète des appareils concernés par le contrat **(annexe 1)** et selon la liste détaillée des opérations **(annexe 2).**

Dans le cadre de la conduite et de la maintenance préventive, LE PRESTATAIRE prend à sa charge et à ses frais la fourniture des consommables listés ci-après :

* les chiffons, pinceaux, balais et serpillières,
* les graisses, solvants, dégrippants, huiles courantes,
* la filasse, le téflon et les rubans adhésifs,
* les rivets, cosses, colliers, circlips,
* la visserie et la boulonnerie courante,
* les étoupes et joints toriques de plomberie,
* Agents protecteurs. (bâches,…)

**Réparation et remplacement de pièces lors d’une visite**

* Si au cours d’une visite d’entretien, des réparations entrainant un remplacement de pièces ou des travaux autres que ceux prévus en annexe 2 sont diagnostiqués ou s’avèrent nécessaires à la remise en bon état de fonctionnement du matériel concerné, il sera établi un devis soumis à l’approbation du **CLIENT**.
* Dans l’hypothèse où **LE PRESTATAIRE** constate l’urgence de procéder à la réparation ou au changement de pièces susceptibles de mettre en cause la sécurité des personnes ou du matériel ou sa conformité, il sera procédé immédiatement, avec l’accord écrit du **CLIENT**, à la réparation.
* Ces fournitures et interventions exceptionnelles feront l’objet d’un rapport de visite qui sera signé par **LE CLIENT**, annexée éventuellement d’un bon de commande et d’un devis pour une somme importante.
* Si la réparation ne peut être effectuée immédiatement ou en cas de refus du **CLIENT, LE PRESTATAIRE** se réserve le droit de consigner l’équipement à titre de sécurité pour en empêcher son utilisation.
* Dans l’hypothèse où **LE CLIENT** refuserait la réparation, **LE PRESTATAIRE** adressera au **CLIENT** par lettre recommandée avec ARun rapport soulignant la nécessité de changer les pièces défectueuses et les risques encourus en cas de non-changement. La responsabilité du **PRESTATAIRE** ne saurait être engagée en cas d’accident.
* **Un avis de passage sera proposé au client 8 jours avant la visite préventive**

1. Etat des lieux / prise en charge d’un site / Inventaire du matériel d’intervention :

Dans un délai d’un (1) mois maximum suivant la prise d’effet du présent CCP, le Prestataire procèdera à un état des lieux des installations en présence du Client, à l’issue duquel sera dressé un procès-verbal signé par les Parties, qui en conserveront chacune un exemplaire.

Ce procès-verbal consignera principalement :

* l’état des installations,
* l’état des matériels et des équipements,
* les manquements de documentations ou d’historique concernant les installations,
* la conformité des installations par rapport aux règlementations en vigueur.

Le Client transmettra au Prestataire une liste exhaustive des équipements faisant l’objet d’une garantie en cours. A défaut de transmission, la responsabilité du Prestataire ne pourra pas être recherchée.

1. Portail web EXTRANET (optionnel) :

Un accès au site Extranet Quietalis peut être ouvert pour chaque établissement permettant de :

* Demander une intervention
* Visualiser les demandes d’intervention en cours et passées
* Visualiser le planning d’intervention curatif et préventif
* Visualiser les rapports d’intervention
* Visualiser les devis en attente
* Valider ou refuser les devis
* Visualiser les factures
* Extraire sous format Excel les données visualisables

Montant annuel de l’accès Extranet : 500€ HT

# ARTICLE 7: GESTION DES OBSERVATIONS FORMULEES PAR LES ORGANISMES DE CONTROLE

La gestion des observations formulées sur les équipements intégrés dans le Contrat par les organismes de contrôle fait partie intégrante des Prestations et comprend l’analyse et l’établissement des propositions chiffrées nécessaires pour répondre aux observations (mise en conformité, dysfonctionnements, défaut d’isolement ...).

L'analyse des rapports de contrôle, la mise en place des actions correctives et l'établissement des propositions chiffrées, se font dans un délai adapté à l’urgence des actions à mener après la réception de chacun des rapports de contrôle.

Le Prestataire informe le Client des actions réalisées et, le cas échéant, des réserves restantes n'ayant pu être levées.

# ARTICLE 8 : EXIGENCES QUALITATIVES, REGLEMENTAIRES ET DOCUMENTAIRES

**8.1 Enregistrement des Prestations**

L’enregistrement des Prestations est assuré par le Prestataire pour répondre aux deux niveaux d’exigences suivants :

* les exigences réglementaires,
* les exigences de traçabilité des prestations.

**8.1.1 Exigences réglementaires**

Dans le cadre du Contrat, le Prestataire met en place et instruit les documents d'enregistrements réglementaires suivants :

* rapport d'intervention pour la récupération des fluides frigorigènes,
* contrôle d’étanchéité des circuits.

**8.2.2 Exigences de Traçabilité des Prestations**

Dans le cadre du Contrat, le personnel du Prestataire qui a réalisé l’intervention procède immédiatement à la fin de la ladite intervention (diagnostic, maintenance corrective ou préventive) aux actions suivantes :

* Il remplit un document normalisé, un rapport d’intervention, qui décrit la date et la nature de l'intervention de maintenance, les pièces remplacées, le nom de l'intervenant ;
* Il fait signer le document normalisé au responsable du site Client ;
* Ce document informatisé est aussitôt envoyé sur l’email du client qu’il voudra bien indiquer au Prestataire.

**8.2 Rapport d’activité**

Le rapport d’activité du site est remis au Client par le Prestataire à minima annuellement.

Il comprend notamment les éléments suivants :

* les éventuels faits marquants ;
* le suivi de la maintenance préventive ;
* le suivi des demandes d’intervention et de la maintenance corrective (récurrence des pannes par matériel).

Sur la base des éléments ci-dessus le Prestataire proposera au Client des solutions et conseils basés sur son expertise afin de réduire les coûts, améliorer l’efficacité opérationnelle et augmenter la disponibilité des matériels de production.

# ARTICLE 9 Intervention sur appel (Hors Forfait)

Pour toute demande d’intervention pendant les jours et heures ouvrés « 08h00 à 17h00 », le CLIENT contacte le PRESTATAIRE par mail, téléphone ou fax :

Pär Mail : [sav.picardie@quietalis.fr](mailto:sav.picardie@quietalis.fr)

Par l’extranet <http://extranet.quietalis.com>

Par 🕿 : **0 806 802 007**

# ARTICLE 10 : PRIX DES PRESTATIONS

**10.1 Prix des Prestations incluses au forfait**

Le prix forfaitaire des prestations objet des présentes est défini ci-après :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Prestations** | **Périodicité** | **Prix forfaitaire annuel**  **en euros HT** |
| **Contrat Silver**  Maintenance préventive des équipements de cuisine | ${nbvisite} visite(s) /an | ${prixannuel} € |
| **Accès extranet**  En option – 500 € HT | Annuel | Offert |

**10.2 Prix des Prestations Hors Forfait – Tarif 2018**

Il s’agit des prestations restant dans l’objet du Contrat mais non forfaitairement valorisées au présent Contrat Site, lesquelles peuvent être rendues par le Prestataire moyennant une rémunération spécifique complémentaire (ex : Contrat SILVER, interventions sur un équipement non compris dans un contrat GOLD ou PLATINIUM).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TARIFS D'INTERVENTION | Créneaux horaires | Frais de déplacement | Technicien |
| cuisine |
| lundi au vendredi - HORAIRES JOURS | 08h00-17h00 | ${site\_forfaitd} € | ${site\_tarifhoraire} € |
| Samedi - HORAIRES JOURS | 08h00-17h00 | Majoration 50% | ${tarif\_50} € |
| lundi au samedi - HORAIRES NUITS | 17h00-08h00 | Majoration 100% | ${tarif\_100} € |
| Dimanche et jours fériés JOUR ET NUITS | 00h-24h | Majoration 100% | ${tarif\_100} € |

**10.3 Pièce détachées (Hors forfait)**

LE PRESTATAIRE ne prend en charge ni les huiles spéciales, ni les fluides frigorigènes ni les pièces détachées qui seront intégralement facturés au CLIENT.

Il sera proposé au CLIENT un devis de réparation soumis à son approbation.

Dans le but de ne pas remettre en cause la sécurité du personnel et de l’équipement, le PRESTATAIRE pourra procéder en urgence aux réparations ou au changement de pièces nécessaires et facturera les travaux exécutés sur la base du rapport d’intervention signé par le CLIENT.

# ARTICLE 11 CLAUSE RESTRICTIVE

Les obligations du prestataire sont strictement limitées à l’énoncé du présent contrat.

Sont exclues du présent contrat les opérations de remise en état ou de remise aux normes d’un matériel ou d’une installation.

Sont également exclus du présent contrat les frais exceptionnels occasionnés à la suite :

* de dégâts ou avaries graves consécutifs à la faute, le mauvais entretien, la malveillance, la négligence de la part ou du fait du «CLIENT»ou des tiers ;
* de l’incendie, de l’humidité permanente ou accidentelle, du mauvais état des lieux, des émanations chimiques, des agents atmosphériques et en général de tout événement de cas fortuit ou de force majeure
* les accidents résultant des causes suivantes : Orages, inondations, gel, guerre civile ou étrangère, mouvements populaires,
* Les modifications ou dégradations à la suite d’un changement de courant EDF ou de gaz
* Le remplacement d’organes détériorés par une pression d’eau supérieure à 2,5 kg ou par entartrage.

Ce contrat ne dispense pas le client d'apporter tous les soins à son installation et de prendre toutes les mesures conservatoires en cas d'accident ou d'incident, avant que le prestataire ait été en mesure d'intervenir.

De convention expresse, ce contrat ne peut donner lieu à aucune sorte d'indemnité même en cas d'accident de personne, d'incendie, de pertes de produits ou denrées, d'arrêt de fabrication, etc. occasionnée directement ou indirectement par l'utilisation des matériels.

LE PRESTATAIREest couvert par une assurance "Responsabilité Civile" pendant le temps nécessaire à l'exécution des opérations d'entretien ; le prestataire est responsable des dommages qui pourraient être causés par son fait personnel ou celui de ses préposés, soit aux personnes, soit aux biens, soit aux installations dont il assure l'entretien, dans les limites des locaux où sont situés les matériels faisant l'objet du contrat.

L’arrêt momentané du service pour réparations ou du fait de la consignation d’un équipement pour motif de sécurité ne sont pas considérés comme susceptible de donner droit à indemnité ou une réduction du montant de la redevance annuelle ou à une indemnisation quelconque.

# ARTICLE 12 CLAUSE PARTICULIERE DE RÉSILIATION

L’une ou l’autre partie aura la possibilité de résilier le présent contrat UN MOIS après l’envoi à l’autre partie d’une lettre recommandée avec accusé réception et sous réserve de ses droits en cas de :

* En cas de non-paiement de toute somme due, quinze jours après une simple mise en demeure sans qu’il y ait lieu d’engager quelque procédure que ce soit.
* En cas de mise en faillite, de règlement judiciaire ou de liquidation de biens du client ou du prestataire sans aucune mise en demeure, ni formalité judiciaire.
* Si par suite d’autres circonstances, l’utilisation du matériel cessait ou devenait impossible à l’adresse donnée.

# ARTICLE 13 REVISION DE PRIX

Le montant de la redevance annuelle est révisable chaque année à la date anniversaire suivant la formule ci-dessous :

P = Po (0.015 + ICHT-IME )

ICHT-IMEo

Détail des Paramètres

P Redevance annuelle révisée

Po Redevance annuelle initiale

ICHT-IME Indice des salaires de la construction mécanique et électrique au cours de l'année considérée

ICHT-IMEoIndice des salaires de la construction mécanique et électrique à l'établissement du contrat.

# ARTICLE 14 ATTRIBUTION DE JURIDICTION

En cas de litige au sujet de l'exécution du présent contrat, les parties s’engagent à résoudre à l’amiable tous les litiges auxquels les contrats pourraient donner lieu.

A défaut, il sera fait attribution de juridiction au Tribunal du Siège social du PRESTATAIRE seul compétent pour statuer sur les différends qui pourraient résulter, même en cas de demande incidente d'appel en garantie, ou en cas de pluralité de défendeurs.

# 

# ARTICLE 15 FACTURATION

Les redevances seront facturées et payées annuellement, comptant par chèque ou par virement au commencement de chaque période.

Les pièces détachées feront l’objet d’une facturation séparée à laquelle seront joints les bons d’intervention correspondants ; elle sera payables à réception de facture.

# ARTICLE 16 REPRESENTANTS

Au démarrage du contrat, le PRESTATAIRE désigne Monsieur Christian PUJOL ou son représentant par délégation comme son représentant dûment habilité pour tout ce qui concerne l'exécution du présent contrat.

Fait En deux exemplaires originaux, à xxxxxxxxx, le xxxxxxxxx

LE CLIENT  LE PRESTATAIRE

Par………..Par xxx

Qualité :……….. Qualité : xxx

**ANNEXE 1**

**LISTE DES MATERIELS**

${table}

**ANNEXE 2**

**GAMME DE MAINTENANCE**

Matériel Électromécanique

Armoire de stérilisation des couteaux

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  |  | **P** | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle des connexions |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de la lampe ultra violet. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de la minuterie de cycle. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de la fermeture de porte. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du serrage des poignées et manettes. |  |  |  |  |  | **P** |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  |  | **P** |  |

**E** : Exploitation / **P** : Préventif / Sb : selon besoin

Balance

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôles |  |  |  |  |  | **P** | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle de l’excentricité |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des niveaux |  |  |  |  |  | **P** |
| Essais de fonctionnement |  |  |  |  |  | **P** |
| Nettoyage et graissage |  |  |  |  |  | **P** |
|  | | | | | | |

**E** : Exploitation / **P** : Préventif / Sb : selon besoin

Batteur mélangeur et mixeur

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| **Batteur mélangeur.** |  |  |  |  |  |  | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle isolement et connexions |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du moteur |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des poulies et courroies. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du niveau d’huile. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des transmissions mécaniques |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du contacteur électrique. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du système de sécurité. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du serrage des manettes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  |  | **P** |
| Tension des courroies. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| Nettoyage et graissage du système coulissant. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| **Mixeur** |  |  |  |  |  |  |  |
| Contrôle isolement et connexions |  |  |  |  |  | **P** | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle du moteur. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des transmissions mécaniques |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des axes et pignons |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du sens de rotation. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du contacteur électrique. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du système de sécurité. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du serrage des manettes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  |  | **P** |
| Nettoyage et graissage du système coulissant. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  |  | **P** |  |

**E** : Exploitation / **P** : Préventif / Sb : selon besoin

Coupe légumes

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  |  | **P** | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils.  Selon besoin. |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du moteur. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du bon état de la lame de coupe. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des transmissions mécaniques |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des axes et pignons |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du contacteur électrique. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du système de sécurité. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du serrage des manettes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  |  | **P** |
| Nettoyage et graissage du système coulissant. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  |  | **P** |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Coupe pain

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  |  | **P** | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du moteur. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du bon état de la lame de coupe. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des transmissions mécaniques |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des axes et pignons |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du contacteur électrique. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du système de sécurité. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du serrage des manettes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  |  | **P** |
| Nettoyage et graissage du système coulissant. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  |  | **P** |  |

**E** : Exploitation / **P** : Préventif / Sb : selon besoin

Destructeur d'insectes

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle des connexions |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la lampe ultra violet. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la minuterie de cycle. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la fermeture de porte. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du serrage des poignées et manettes. |  |  |  |  | **P** |  |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E** : Exploitation / **P** : Préventif / Sb : selon besoin

Essoreuse

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  |  | **P** | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du moteur. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de l’axe moteur. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du bon état du bras d’engrenage. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des transmissions mécaniques. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de la tension de la courroie d’entraînement. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des poulies. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des axes et pignons. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du contacteur électrique. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du système de sécurité. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de la durite de vidange. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du serrage des manettes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  |  | **P** |
| Graissage des parties mécaniques |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| Dépoussiérage. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  |  | **P** |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Ouvre boîtes

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  |  | **P** | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du moteur. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du bon état du système de coupe. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des transmissions mécaniques. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des axes et pignons. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du contacteur électrique. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du système de sécurité. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du serrage des manettes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  |  | **P** |
| Nettoyage et graissage du système coulissant. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  |  | **P** |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Parmentière

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  |  | **P** | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du moteur. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de l’axe moteur. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du bon état du bras d’engrenage. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des transmissions mécaniques. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de la tension de la courroie d’entraînement. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des poulies. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des axes et pignons. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du contacteur électrique. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du système de sécurité. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de l’alimentation d’eau. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du flexible. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de la durite de vidange. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du serrage des manettes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  |  | **P** |
| Nettoyage des parties abrasives. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| Graissage des parties mécaniques |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| Dépoussiérage. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  |  | **P** |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Trancheur / Cutter

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  |  | **P** | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du moteur. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de l’axe moteur. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de l’état des guides. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de l’état du chariot. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de l’état de la lame de coupe. |  |  |  |  |  | **P** |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  |  | **P** |
| Nettoyage et graissage du système coulissant. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| Graissage des parties mécaniques |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| Dépoussiérage. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  |  | **P** |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Turbo-broyeur

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle des connexions |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’ensemble mécanique. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des peignes et des dents. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’embout du broyeur. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des bandes de roulements |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des axes de roulements. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du système de transmission. |  |  |  |  | **P** |  |
| . Contrôle de la propreté des roulettes et des roulements. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du niveau d’huile. |  |  |  |  | **P** |  |
| Appoint d’huile. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| Nettoyage et graissage des roulements. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| Réglage. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| Remplacement de l’huile. |  |  |  |  |  |  | Tous les deux ans |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Matériel de Cuisson

Bain-marie mobile électrique

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des thermostats |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des résistances. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’étanchéité de la cuve. |  |  |  |  | **P** |  |
| Essais fonctionnels |  |  |  |  | **P** |  |
| Graissage des parties mobiles. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin |
| Resserrage de la boulonnerie. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E** : Exploitation / **P** : Préventif / Sb : selon besoin

Étuve

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  |  | **P** | **Arrêté du 25/06/80**  **Art :GC19**  Vérification technique dans les  conditions indiquées  par les notices  accompagnant  les appareils.  **ERP :GC 18**  **IGH :GH 35**  Entretien et nettoyage des appareils de cuisson  chaque fois qu’il  est nécessaire |
| Contrôle des connexions |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des thermostats. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des résistances chauffantes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de l’étanchéité des portes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de l’état des charnières. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du serrage des manettes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Essais fonctionnels |  |  |  |  |  | **P** |
|  | | | | | | |
| Graissage des parties mobiles |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  |  | **P** |  |

**E** : Exploitation / **P** : Préventif / Sb : selon besoin

Four de remise en température

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  |  | **P** | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des thermostats |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des résistances. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de l’étanchéité des portes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de l’état des charnières. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du serrage des manettes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  |  | **P** |
| Graissage des parties mobiles. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin |
| Resserrage de la boulonnerie. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  |  | **P** |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Four micro-ondes

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  |  | **P** | **Arrêté du 25/06/80**  **Art :GC19**  Vérification technique dans les  conditions indiquées  par les notices  accompagnant  les appareils.  **ERP :GC 18**  **IGH :GH 35**  Entretien et nettoyage des appareils de cuisson  chaque fois qu’il  est nécessaire |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du système mécanique. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de l’étanchéité de la porte. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des manettes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du fonctionnement du plateau tournant. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des temps des températures atteintes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Dépoussiérage et nettoyage complet. |  |  |  |  |  | **P** |
|  | | | | | | |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  |  | **P** | Le four ne doit  jamais fonctionner à vide |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  |  | **P** |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Four mixte électrique et air pulsé

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  | **Arrêté du 25/06/80**  **Art :GC19**  Vérification technique dans les  conditions indiquées  par les notices  accompagnant  les appareils.  **ERP :GC 18**  **IGH :GH 35**  Entretien et nettoyage des appareils de cuisson  chaque fois qu’il  est nécessaire |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des thermostats. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des résistances. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la chaudière. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la régulation. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du système mécanique. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’étanchéité de la porte. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des manettes. |  |  |  |  | **P** |  |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  | **P** |  |
| Détartrage. |  |  |  |  | **P** |  |
| Graissage des parties mobiles. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| Resserrage de la boulonnerie. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Four mixte gaz et air pulsé

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  | **Arrêté du 25/06/80**  **Art :GC19**  Vérification technique dans les  conditions indiquées  par les notices  accompagnant  les appareils.  **ERP :GC 18**  **IGH :GH 35**  Entretien et nettoyage des appareils de cuisson  chaque fois qu’il  est nécessaire  **Arrêté du 25/06/80**  **CH 57 CH 58**  Vérifications périodiques :  -Brûleurs et foyers  -Régulation,sécurité  -Etanchéité des appareils et des canalisations. |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des thermostats. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des brûleurs. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des robinets. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des valves. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la turbine. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’état du déflecteur. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la chaudière. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la régulation. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du système mécanique. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’étanchéité de la porte. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des manettes. |  |  |  |  | **P** |  |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  | **P** |  |
| Détartrage. |  |  |  |  | **P** |  |
| Réglage de l’air. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin |
| Nettoyage du brûleur. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin |
| Graissage des parties mobiles. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin |
| Resserrage de la boulonnerie. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Fourneau électrique

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  | **Arrêté du 25/06/80**  **Art :GC19**  Vérification technique dans les  conditions indiquées  par les notices  accompagnant  les appareils.  **ERP :GC 18**  **IGH :GH 35**  Entretien et nettoyage des appareils de cuisson  chaque fois qu’il  est nécessaire |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des thermostats. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des résistances. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du système de basculement. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des poignées et manettes. |  |  |  |  | **P** |  |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  | **P** |  |
| Graissage des parties mobiles. |  |  |  |  | **Sb** |  |
| Resserrage de la boulonnerie. |  |  |  |  | **Sb** |  |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E** : Exploitation / **P** : Préventif / Sb : selon besoin

Fourneau gaz

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  | **Arrêté du 25/06/80**  **Art :GC19**  Vérification technique dans les  conditions indiquées  par les notices  accompagnant  les appareils.  **ERP :GC 18**  **IGH :GH 35**  Entretien et nettoyage des appareils de cuisson  chaque fois qu’il  est nécessaire  **Arrêté du 25/06/80**  **CH 57 CH 58**  Vérifications périodiques :  -Brûleurs et foyers  - Régulation, sécurité  - Étanchéité des appareils et des canalisations. |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des thermostats et du thermocouple. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des brûleurs. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des robinets gaz et graissage.. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des manettes. |  |  |  |  | **P** |  |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  | **P** |  |
| Réglage de l’air. |  |  |  |  | **Sb** |  |
| Nettoyage du brûleur. |  |  |  |  | **Sb** |  |
| Graissage des parties mobiles. |  |  |  |  | **Sb** |  |
| Resserrage de la boulonnerie. |  |  |  |  | **Sb** |  |
|  | | | | | | |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Friteuse électrique

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  | **Arrêté du 25/06/80**  **Art :GC19**  Vérification technique dans les  conditions indiquées  par les notices  accompagnant  les appareils.  **ERP :GC 18**  **IGH :GH 35**  Entretien et nettoyage des appareils de cuisson  chaque fois qu’il  est nécessaire |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des thermostats. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des commutateurs. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la température de consigne. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de poignets et manettes. |  |  |  |  | **P** |  |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  | **P** |  |
| Graissage des parties mobiles. |  |  |  |  | **Sb** |  |
| Resserrage de la boulonnerie. |  |  |  |  | **Sb** |  |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Friteuse gaz

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  | **Arrêté du 25/06/80**  **Art :GC19**  Vérification technique dans les  conditions indiquées  par les notices  accompagnant  les appareils.  **ERP :GC 18**  **IGH :GH 35**  Entretien et nettoyage des appareils de cuisson  chaque fois qu’il  est nécessaire  **Arrêté du 25/06/80**  **CH 57 CH 58**  Vérifications périodiques :  -Brûleurs et foyers  - Régulation, sécurité  - Étanchéité des appareils et des canalisations. |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des thermostats et du thermocouple. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des brûleurs, robinets et valves. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la température de consigne. |  |  |  |  | **P** |  |
| Nettoyage des brûleurs. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des poignées et manettes. |  |  |  |  | **P** |  |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  | **P** |  |
| Réglage de l’air. |  |  |  |  | **Sb** |  |
| Graissage des parties mobiles. |  |  |  |  | **Sb** |  |
| Resserrage de la boulonnerie. |  |  |  |  | **Sb** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Grillade et snack électrique

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  | **Arrêté du 25/06/80**  **Art :GC19**  Vérification technique dans les  conditions indiquées  par les notices  accompagnant  les appareils.  **ERP :GC 18**  **IGH :GH 35**  Entretien et nettoyage des appareils de cuisson  chaque fois qu’il  est nécessaire |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des thermostats. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des commutateurs. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des résistances. |  |  |  |  | **P** |  |
| Essais fonctionnels |  |  |  |  | **P** |  |
| Resserrage de la boulonnerie |  |  |  |  | **Sb** |  |
|  | | | | | | |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E** : Exploitation / **P** : Préventif / Sb : selon besoin

Grillade et snack gaz

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  |  | **P** | **Arrêté du 25/06/80**  **Art :GC19**  Vérification technique dans les  conditions indiquées  par les notices  accompagnant  les appareils.  **ERP :GC 18**  **IGH :GH 35**  Entretien et nettoyage des appareils de cuisson  chaque fois qu’il  est nécessaire  **Arrêté du 25/06/80**  **CH 57 CH 58**  Vérifications périodiques :  -Brûleurs et foyers  -Régulation,sécurité  -Etanchéité des appareils et des canalisations. |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des thermostats et du thermocouple. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des brûleurs, robinets et valves. |  |  |  |  |  | **P** |
| Nettoyage des brûleurs. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des poignées et manettes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  |  | **P** |
| Réglage de l’air. |  |  |  |  |  | **Sb** |
| Graissage des parties mobiles. |  |  |  |  |  | **Sb** |
| Resserrage de la boulonnerie. |  |  |  |  |  | **Sb** |
| Graissage des robinets gaz. |  |  |  |  |  | **Sb** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  |  | **P** |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Marmite double enveloppe électrique

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des thermostats |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des résistances. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’étanchéité de la double enveloppe. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la régulation des niveaux |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du système de basculement |  |  |  |  | **P** |  |
| Essais fonctionnels |  |  |  |  | **P** |  |
| Graissage des parties mobiles. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin |
| Resserrage de la boulonnerie. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E** : Exploitation / **P** : Préventif / Sb : selon besoin

Marmite double enveloppe gaz

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  | **Arrêté du 25/06/80**  **Art :GC19**  Vérification technique dans les  conditions indiquées  par les notices  accompagnant  les appareils.  **ERP :GC 18**  **IGH :GH 35**  Entretien et nettoyage des appareils de cuisson  chaque fois qu’il  est nécessaire  **Arrêté du 25/06/80**  **CH 57 CH 58**  Vérifications périodiques :  -Brûleurs et foyers  -Régulation,sécurité  -Etanchéité des appareils et des canalisations. |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du thermocouple. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des thermostats. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des commutateurs. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des brûleurs, robinets et valves. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’état du déflecteur. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la robinetterie, graissage. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la turbine |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des vérins. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’étanchéité de la cuve. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’aspiration de la hotte. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la condensation des buées. |  |  |  |  | **P** |  |
| Nettoyage des brûleurs. |  |  |  |  | **P** |  |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  | **P** |  |
| Réglage de l’air. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| Graissage des vérins. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| Graissage des parties mobiles. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| Resserrage de la boulonnerie. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E** : Exploitation / **P** : Préventif / Sb : selon besoin

Marmite / Sauteuse électrique

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  | **Arrêté du 25/06/80**  **Art :GC19**  Vérification technique dans les  conditions indiquées  par les notices  accompagnant  les appareils.  **ERP :GC 18**  **IGH :GH 35**  Entretien et nettoyage des appareils de cuisson  chaque fois qu’il  est nécessaire |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des thermostats. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des résistances. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du système de basculement. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des poignées et manettes. |  |  |  |  | **P** |  |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  | **P** |  |
| Graissage des parties mobiles. |  |  |  |  | **Sb** |  |
| Resserrage de la boulonnerie. |  |  |  |  | **Sb** |  |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Marmite / Sauteuse gaz.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  | **Arrêté du 25/06/80**  **Art :GC19**  Vérification technique dans les  conditions indiquées  par les notices  accompagnant  les appareils.  **ERP :GC 18**  **IGH :GH 35**  Entretien et nettoyage des appareils de cuisson  chaque fois qu’il  est nécessaire  **Arrêté du 25/06/80**  **CH 57 CH 58**  Vérifications périodiques :  -Brûleurs et foyers  -Régulation,sécurité  -Etanchéité des appareils et des canalisations. |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des thermostats. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du thermocouple. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des brûleurs, robinets et valves. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du système de basculement. |  |  |  |  | **P** |  |
| Nettoyage des brûleurs. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des poignées et manettes. |  |  |  |  | **P** |  |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  | **P** |  |
| Graissage de la robinetterie gaz. |  |  |  |  | **Sb** |  |
| Réglage de l’air. |  |  |  |  | **Sb** |  |
| Graissage des parties mobiles. |  |  |  |  | **Sb** |  |
| Resserrage de la boulonnerie. |  |  |  |  | **Sb** |  |
|  | | | | | | |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Plaques électriques

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  |  | **P** | **Arrêté du 25/06/80**  **Art :GC19**  Vérification technique dans les  conditions indiquées  par les notices  accompagnant  les appareils.  **ERP :GC 18**  **IGH :GH 35**  Entretien et nettoyage des appareils de cuisson  chaque fois qu’il  est nécessaire |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des thermostats. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du thermocouple. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle de poignets et manettes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  |  | **P** |
| Graissage des parties mobiles. |  |  |  |  |  | **Sb** |
| Resserrage de la boulonnerie. |  |  |  |  |  | **Sb** |
|  | | | | | | |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  |  | **P** |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Plaques gaz

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  |  | **P** | **Arrêté du 25/06/80**  **Art :GC19**  Vérification technique dans les  conditions indiquées  par les notices  accompagnant  les appareils.  **ERP :GC 18**  **IGH :GH 35**  Entretien et nettoyage des appareils de cuisson  chaque fois qu’il  est nécessaire  **Arrêté du 25/06/80**  **CH 57 CH 58**  Vérifications périodiques :  -Brûleurs et foyers  -Régulation,sécurité  -Etanchéité des appareils et des canalisations. |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des thermostats et du thermocouple. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des brûleurs, robinets et valves. |  |  |  |  |  | **P** |
| Nettoyage des brûleurs. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des poignées et manettes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  |  | **P** |
| Réglage de l’air. |  |  |  |  |  | **Sb** |
| Graissage des parties mobiles. |  |  |  |  |  | **Sb** |
| Resserrage de la boulonnerie. |  |  |  |  |  | **Sb** |
| Graissage des robinets gaz. |  |  |  |  |  | **Sb** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  |  | **P** |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Salamandre et toasteur électrique

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  |  | **P** | **Arrêté du 25/06/80**  **Art :GC19**  Vérification technique dans les  conditions indiquées  par les notices  accompagnant  les appareils.  **ERP :GC 18**  **IGH :GH 35**  Entretien et nettoyage des appareils de cuisson  chaque fois qu’il  est nécessaire |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des thermostats. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des commutateurs. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des résistances. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des poignées et manettes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  |  | **P** |
| Graissage des parties mobiles. |  |  |  |  |  | **Sb** |
| Resserrage de la boulonnerie. |  |  |  |  |  | **Sb** |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  |  | **P** |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Salamandre gaz

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  |  | **P** | **Arrêté du 25/06/80**  **Art :GC19**  Vérification technique dans les  conditions indiquées  par les notices  accompagnant  les appareils.  **ERP :GC 18**  **IGH :GH 35**  Entretien et nettoyage des appareils de cuisson  chaque fois qu’il  est nécessaire  **Arrêté du 25/06/80**  **CH 57 CH 58**  Vérifications périodiques :  -Brûleurs et foyers  - Régulation,sécurité  - Etanchéité des appareils et des canalisations. |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des thermostats. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle du thermocouple. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des brûleurs, robinets et valves. |  |  |  |  |  | **P** |
| Nettoyage des brûleurs. |  |  |  |  |  | **P** |
| Contrôle des poignées et manettes. |  |  |  |  |  | **P** |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  |  | **P** |
| Graissage des robinets gaz. |  |  |  |  |  | **Sb** |
| Réglage de l’air. |  |  |  |  |  | **Sb** |
| Graissage des parties mobiles. |  |  |  |  |  | **Sb** |
| Resserrage de la boulonnerie. |  |  |  |  |  | **Sb** |
|  | | | | | | |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  |  | **P** |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Matériel de Conditionnement

Compresseur à air

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle du filtre d’aspiration (remplacement éventuel) |  |  |  |  | **P** |  |  |
| Dépoussiérage du condenseur de l’assécheur |  |  |  |  | **P** |  |  |
| Contrôle des électrovannes de purge de l’assécheur (réglage selon besoin) |  |  |  |  | **P** |  |  |
| Contrôle des pressostats mini et maxi |  |  |  |  | **P** |  |  |
| Contrôle de la courroie |  |  |  |  | **P** |  |  |
| Contrôle de la boite à bornes |  |  |  |  | **P** |  |  |
| Contrôle de l’intensité absorbée |  |  |  |  | **P** |  |  |
| Contrôle de l’isolement et de l’équipotentialité des masses |  |  |  |  | **P** |  |  |
| Vidange de l’huile |  |  |  |  | **Sb** |  | Selon besoin |
| Changement des clapets d’aspiration |  |  |  |  | **Sb** |  | Selon besoin |
| Changement des filtres d’huile |  |  |  |  | **Sb** |  | Selon besoin |
| Contrôle de la date d’épreuve du réservoir |  |  |  |  | **P** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Convoyeur à bande

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle du bon fonctionnement  du moteur électrique. |  |  |  |  | **P** |  | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des connexions |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des transmissions. |  |  |  |  | **P** |  |
| Vérification de l’état mécanique des roulements. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’état de propreté  des roulements. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la sécurité arrêt de tapis. |  |  |  |  | **P** |  |
| . Recentrage du tapis |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du bon fonctionnement. |  |  |  |  | **P** |  |
| Graissage des roulements. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| Graissage des parties mobiles |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E** : Exploitation / **P** : Préventif / Sb : selon besoin

Table tournante

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle du bon fonctionnement  du moteur électrique. |  |  |  |  | **P** |  | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des connexions |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des transmissions. |  |  |  |  | **P** |  |
| Vérification de l’état mécanique des roulements. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’état de propreté  des roulements. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la sécurité arrêt de tapis. |  |  |  |  | **P** |  |
| . Recentrage du tapis |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du bon fonctionnement. |  |  |  |  | **P** |  |
| Graissage des roulements. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| Graissage des parties mobiles |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E** : Exploitation / **P** : Préventif / Sb : selon besoin

Thermoscelleuse

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du système mécanique. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des vérins et des ressorts. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’état des joints de matrice. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des manettes. |  |  |  |  | **P** |  |
| Essais fonctionnels. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du circuit pneumatique. |  |  |  | **P** |  |  |
| Contrôle du niveau d’huile des moto réducteurs. |  |  |  | **P** |  |  |
| Contrôle lame de coupe. |  |  |  | **P** |  |  |
| Contrôle plaque téflon. |  |  |  | **P** |  |  |
| Nettoyage et graissage du système coulissant. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| Graissage des parties mécaniques |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| Resserrage de la boulonnerie. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| Dépoussiérage. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin. |
| **Compresseur.** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du compresseur d’air. |  |  |  | **P** |  |  |  |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  | **P** |  |  |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

Matériel de laverie

Machine à laver la vaisselle

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle des rideaux et filtres. |  |  |  |  | **P** |  | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle du bon fonctionnement des moteurs et pompes. |  |  |  |  | **P** |  |
| Graissage des pièces mobiles. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’étanchéité. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des rampes, jets d’eau et bras mobiles. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du bon fonctionnement des séquences de lavage. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du tunnel de séchage. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des évacuations. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la robinetterie |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des électrovannes, thermostat, thermomètre, thermoplongeur. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle et réglage des débits d’eau. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des connexions. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du bon fonctionnement des  résistances chauffantes. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la fermeture des portes. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du serrage des manettes. |  |  |  |  | **P** |  |
| Essais fonctionnels |  |  |  |  | **P** |  |
| Détartrage du surchauffeur. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E** : Exploitation / **P** : Préventif / Sb : selon besoin

Matériel Froid

Cellule de refroidissement rapide

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle des connexions |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des températures de consignes. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle tension courroies |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle échauffement des moteurs. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du jeu latéral des ventilateurs |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la fixation et de l’alignement des poulies. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du serrage de la boulonnerie |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des intensités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle général des régulations et des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle pression HP et BP. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du bon fonctionnement compresseur. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’état du filtre à huile. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’état des déshydrateurs |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’étanchéité du circuit frigorigène. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du dégivrage. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des vannes de régulation. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle évacuation des condensats. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la charge du gaz frigorigène. |  |  |  |  | **P** |  |
| Nettoyage des condenseurs. |  |  |  | **P** |  |  |
| Essais des dispositifs d’alarme sonore et ouverture de portes de l’intérieur. |  |  |  | **P** |  |  | Arrêté du  30/09/57 |
| Remplacement courroies, filtres. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E** : Exploitation / **P** : Préventif / Sb : selon besoin

Chambres froides et meubles réfrigérés

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle des connexions |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des températures de consignes. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle tension courroies |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle échauffement des moteurs. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du jeu latéral des ventilateurs |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la fixation et de l’alignement des poulies. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du serrage de la boulonnerie |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des intensités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle général des régulations et des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle pression HP et BP. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du bon fonctionnement compresseur. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’état du filtre à huile. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’état des déshydrateurs |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’étanchéité du circuit frigorigène. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du dégivrage. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des vannes de régulation. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle évacuation des condensats. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la charge du gaz frigorigène. |  |  |  |  | **P** |  |
| Nettoyage des condenseurs. |  |  |  | **P** |  |  |
| Essais des dispositifs d’alarme sonore et ouverture de portes de l’intérieur. |  |  |  | **P** |  |  | Arrêté du  30/09/57 |
| Remplacement courroies, filtres. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E** : Exploitation / **P** : Préventif / Sb : selon besoin

Climatiseur

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle des connexions |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des températures de consignes. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle tension courroies |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle échauffement des moteurs. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du jeu latéral des ventilateurs |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la fixation et de l’alignement des poulies. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du serrage de la boulonnerie |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des intensités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle général des régulations et des sécurités. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle pression HP et BP. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du bon fonctionnement compresseur. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’état du filtre à huile. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’étanchéité du circuit frigorigène. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du dégivrage. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des vannes de régulation. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle évacuation des condensats. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de la charge du gaz frigorigène. |  |  |  |  | **P** |  |
| Nettoyage des condenseurs. |  |  |  | **P** |  |  |
| Essais des dispositifs d’alarme sonore et ouverture de portes de l’intérieur. |  |  |  | **P** |  |  | Arrêté du  30/09/57 |
| Remplacement courroies, filtres. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E** : Exploitation / **P** : Préventif / Sb : selon besoin

Fontaines à eau et machines à glaçons

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| **Fontaine réfrigérée** |  |  |  |  |  |  | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle de l’isolement. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des connexions |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du compresseur. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des pressions HP et BP. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du déshydrateur. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’évaporateur. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du dégivrage. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’étanchéité du circuit frigorigène. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’étanchéité du circuit hydraulique. |  |  |  |  | **P** |  |
| Dépoussiérage du condenseur. |  |  |  | **P** |  |  |
| Remplacement des filtres. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin |
| **Machine à glaçons** |  |  |  |  |  |  |  |
| Contrôle du compresseur. |  |  |  |  | **P** |  | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle des pressions HP et BP. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du déshydrateur. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’évaporateur. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du dégivrage. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’étanchéité du circuit frigorigène. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle de l’étanchéité du circuit hydraulique. |  |  |  |  | **P** |  |
| Dépoussiérage du condenseur. |  |  |  | **P** |  |  |
| Contrôle de la porte, joint, poignée, charnière. |  |  |  | **P** |  |  |
| Remplacement des filtres. |  |  |  |  |  |  | Selon besoin |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E** : Exploitation / **P** : Préventif / Sb : selon besoin

Traitement de l’eau

Adoucisseur d’eau

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tâches à réaliser** | **Ronde** | **H** | **M** | **T** | **S** | **A** | **Observations** |
| Contrôle des connexions électriques. |  |  |  |  | **P** |  | Arrêté du  25/06/80  Art :GC19  Vérification  technique dans  les conditions  indiquées par  les notices  accompagnant  les appareils. |
| Contrôle de la programmation de l’horloge. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du fonctionnement de l’électrovanne pilote. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle des clapets. |  |  |  |  | **P** |  |
| Manœuvre de la robinetterie. |  |  |  |  | **P** |  |
| Contrôle du TH |  |  |  |  | **P** |  |
| Nettoyage du bac à sel |  |  |  |  |  | **P** |
| Désinfection de la résine |  |  |  |  | **Sb** |  |
| Resserrage des presse-étoupe. |  |  |  |  | **Sb** |  |
| Réfection des presse-étoupe. |  |  |  |  | **Sb** |  |
| **Coffret de commande** |  |  |  |  |  |  |  |
| Maintenance du coffret de commande |  |  |  |  | **P** |  |  |

**E : Exploitation / P : Préventif / Sb : selon besoin**

**ANNEXE 3**

**Visite Annuelle**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Date:** | **Client:** | | | | | |
| **Intervenant:** | **Appareils** | | | | Contrat N°: |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Contrôles** | **Bon** | **Passable** | **Mauvais** |  | | |
| Gaz |  |  |  | Préconisations | | |
| Aspect visuel général |  |  |  |  | | |
| Contrôle étanchéité du circuit gaz |  |  |  |  | | |
| Contrôle visuel des flammes |  |  |  |  | | |
| Contrôle des veilleuses |  |  |  |  | | |
| Contrôle des thermocouples |  |  |  |  | | |
| Contrôle des positions "ralenti" |  |  |  |  | | |
| Contrôle de la propreté des bruleurs |  |  |  |  | | |
| Contrôle des circuits d'évacuation gaz brulés |  |  |  |  | | |
| Contrôle de la propreté des boites à fumée |  |  |  |  | | |
| Contrôle des allumeurs à train d'étincelles |  |  |  |  | | |
| Contrôle des robinets gaz |  |  |  |  | | |
| Contrôle des régulations thermostatiques |  |  |  |  | | |
| Contrôle des thermostats de sécurité |  |  |  |  | | |
| Electrique |  |  |  |  | | |
| Contrôle visuel des câblages |  |  |  |  | | |
| Contrôle des intensités |  |  |  |  | | |
| Contrôle des pièces mécaniques articulées |  |  |  |  | | |
| Froid |  |  |  |  | | |
| Contrôle étanchéité du circuit |  |  |  |  | | |
| **Commentaires sur d'autres points** |  |  |  |  | | |