

CORREZE
DÉPARTEMENT
TULLE
CANTON
TULLE
COMMUNE
Secrétariat Général SA/SC

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté - Égalité - Fraternité

ARRÊTÉ DU MAIRE

Arrêté portant acceptation du contrat liant la Ville de Tulle et la Société HDA pour le nettoyage et le dégraissage des équipements d'extraction d'air des hottes des cuisines collectives de la Ville de Tulle

Le Maire - Adjoint délégué aux Affaires Générales,

- Vu le Code Général des Collectivités Territoriales,
- Vu le Budget Communal,
- Vu la délibération du Conseil Municipal du 11 avril 2023 donnant délégation au Maire et aux adjoints pour régler les affaires prévues aux articles L.2122.22 et L.2122.18 du Code Général des Collectivités Territoriales - Délibération abrogeant et remplaçant la délibération n° 11 du 29 septembre 2020,
- Vu l'arrêté n°31 du 31 mars 2023 abrogeant et remplaçant l'arrêté n°68 du 27 juin 2022 portant délégation de fonctions et de signature à Monsieur Jacques SPINDLER, Premier Adjoint,
- Considérant qu'il convient de procéder au nettoyage et au dégraissage des équipements d'extraction d'air des hottes des cuisines collectives de la Ville de Tulle,
- Considérant que la Ville de Tulle a sollicité la Société HDA pour réaliser cette prestation,
- Vu le contrat afférent,

ARRETE :

ARTICLE 1er : Approuve le contrat souscrit avec la Société HDA – ZA la Charme - 63200 MENETROL, pour le nettoyage et le dégraissage des équipements d'extraction d'air des hottes des cuisines collectives de la Ville de Tulle.
Le montant de la redevance annuelle est de 3 302 € HT soit 3 962,40 € TTC.
Ce contrat est conclu pour les vacances scolaires d'avril 2026.

ARTICLE 2 : La dépense en résultant sera imputée sur les crédits inscrits au budget de la Ville,
Compte : 61568- Code : ENTRCTM-BATDIV

ARTICLE 3 : Ampliation du présent arrêté sera adressée à :

- Monsieur le Préfet de la Corrèze
- Monsieur le Trésorier Principal de TULLE
- Monsieur le Directeur Général des Services
- Société HDA

ARTICLE 4 : Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours auprès du Tribunal Administratif qui peut être saisi par l'application Télérecours citoyen accessible sur le site www.telerecours.fr

Tulle, le 23 février 2026

Le Maire - Adjoint,

Jacques SPINDLER

Transmis au contrôle de Légalité le : 26 FEV. 2026
Date et Réf. de l'accusé de réception : 26 FEV. 2026
AD50 - 23022026



Hygiène, Dégraissage, Assainissement
et Nettoyage

Service **Bio JGRAPÉ**.

Devis N°A26021

HYGIENE DES EXTRACTIONS DE CUISINES COLLECTIVES

MAIRIE DE TULLE
10 rue Felix Vidalin
19 000 TULLE

Votre interlocuteur : Adrien GENDRE. Tel : 06 25 48 00 20

Affaire suivie par : Mr AILLOUD

Tel / Mail : 06.13.25.70.93 / sebastien.ailloud@ville-tulle.fr

Locaux concernés / Adresse des travaux : **Ensemble des cuisines collectives de la ville de Tulle.**

1. Objet

Le client confie à HDA le soin d'assurer la prestation de nettoyage et dégraissage des équipements d'extraction d'air de ses hottes de cuisines.

Le client déclare avoir pris connaissance du quantitatif des installations et descriptif des conditions particulières et générales d'exécution des travaux.

2. Moyens / Responsabilité / Assurance

Les traitements sont exécutés par des équipes spécialisées d'HDA et les produits utilisés ne présentent aucun danger pour les personnes, animaux domestiques, biens immobiliers et mobiliers.

Nos interventions sont exécutées par des équipes composées au minimum de deux techniciens spécialisés et régulièrement formés (risques électriques, travail en hauteur, ...).

Chaque technicien est en possession de ses EPI et chaque équipe est dotée des matériels de sécurité nécessaires à la bonne exécution des interventions.

Nos équipes disposent de matériels modernes et performants, embarqués en véhicule dédié, et composés au minimum d'un nettoyeur eau chaude sur pressée, aspirateur à eau, matériel de production de mousse dégraissante, cuve de trempage des filtres à graisses, cuve à eau pour alimentation nettoyeur, enrouleur d'environ 100 m/l de tuyau haute pression, ...

Notre responsabilité ne saurait être engagée au cas où des défauts d'étanchéité d'organes électriques internes à la hotte (moteurs, boîtes de jonction, éclairages, ...) ou dans le périmètre immédiat de celle-ci, seraient cause de dégradations. Il est en outre rappelé que la réglementation du travail fait obligation au propriétaire des installations de prévoir des protections efficaces par fusibles et disjoncteurs.

Les bacs à friteuses sont difficiles à bien protéger. Le client devra, avant notre intervention, les vidanger ou les écarter du périmètre. En cas de souillure accidentelle, notre responsabilité ne saurait être engagée.

Les installations sont réputées conformes au sens des articles GC10 à GC 14 du règlement de sécurité des risques d'incendie et de panique dans les Etablissements Recevant du Public (arrêté du 25 Juin modifié).

A ce titre, HDA ne saurait être tenu responsable de dégâts consécutifs à une mauvaise étanchéité et/ou isolation des équipements.

Il appartient également au client de sécuriser par tous moyens conformes, les accès et lieux d'exécution des travaux (sécurité, notamment vis-à-vis du travail en hauteur).

A l'issue de nos interventions, nos techniciens établissent rapport de travaux sur lesquels pourront être précisés les éventuels écarts de mise en œuvre ou réserves. Ce rapport sera signé par le client et vaudra certificat de conformité.

Notre garantie responsabilité civile est couverte par ABEILLE, police N° 79174187



www.labo-hda.fr

SARL au capital de 21 342,86 €
SIRET : 31772380700028 RC RIOM
APE : 8129A

HDA

ZA la Charme. 63200 MENETROL



labo.hda@wanadoo.fr

04 73 38 33 77

1 / 4

3. Descriptif, déroulement des opérations

Nous procéderons conformément à l'article GC 21 du règlement de sécurité des risques d'incendie, et selon notre méthodologie spécifique **Bio SCRAPER**.

Les éventuelles réserves à nos méthodes, détaillées ci-dessous, sont précisées en article « Objectifs à traiter ».

3.1 Installation du chantier, après mise à l'arrêt des ventilateurs d'extraction

- ▶ Vérification des équipements, et écart des éléments à risques du périmètre d'intervention.
- ▶ Protection des équipements et installations, par films polyanes doublés, à usages uniques.
- ▶ Enlèvement des filtres à graisses et des obturateurs pour parfait accès aux capteurs de hottes.
- ▶ Ouverture des trappes de visites éventuelles, présentes sur le réseau.

3.2 Prestation de dégraissage

- ▶ Extracteurs d'air :
 - Pulvérisation de notre solution dégraissante sur les pales de ventilateurs.
 - Vérification de l'état des grilles anti-volatiles (si équipées).
 - Nettoyage et rinçage à l'eau chaude sur pressée (en cas de risques liés à l'étanchéité du ventilateur, cette opération sera effectuée manuellement, au mieux).
- ▶ Conduits
 - Projection de notre solution dégraissante sur faces internes des conduits, pour leurs parties accessibles depuis les capteurs de hottes et les éventuelles trappes de visite existantes.
 - Nettoyage et rinçage à l'eau chaude sur pressée, ou manuellement pour les tronçons de gaines non étanches.
 - Vérification de la vacuité et aspiration des eaux souillées résiduelles.
- ▶ Filtres :
 - Mise au trempé des filtres, obturateurs et récupérateurs mobiles dans eau chaude et solution dégraissante adéquate.
 - Nettoyage et rinçage à l'eau chaude sur pressée des différents éléments.
- ▶ Capteurs de hottes :
 - Projection, sur la totalité des surfaces accessibles des capteurs et jupes de hottes (faces internes et externes) de notre solution dégraissante spécifique (mousse).
 - Temps d'action de mise en émulsion des graisses (réaction enzymatique).
 - Rinçage à l'eau chaude sur pressée de l'ensemble des éléments de hottes traitées.
 - Contrôle de l'état général de l'ensemble et aspiration des eaux souillées résiduelles.

3.3 Opérations de finitions

- ▶ Nettoyage et dégraissage des luminaires de hottes (sous réserve de leur parfaite étanchéité).
- ▶ Séchage et essuyage des surfaces des capteurs et jupes de hottes.
- ▶ Remise en place des filtres à graisses, obturateurs et récupérateurs mobiles, lustrage des inox (sauf réserves du client).
- ▶ Retrait et évacuation des films de protections à usage unique et des déchets divers d'essuyage.
- ▶ Nettoyages de finition sur éléments et sols. Aspiration et évacuation des eaux grasses résiduelles.
- ▶ Désinfection des surfaces de travail à l'aplobomb des hottes traitées.
- ▶ Réalisation du rapport d'intervention détaillé, à signer par client.
- ▶ Emargement du registre de sécurité (si présenté par client).

4. Horaires d'intervention / Période

Horaires d'interventions : **A déterminer selon les sites**

Autres particularités d'intervention, période : **Vacances scolaire d'avril**

5. Objectifs considérés

- **Ecole Joliot Curie** : 30 rue Pauphile, Tulle.
 - Une hotte murale tout inox, équivalence 6 filtres. (cuisson)
 - Une hotte murale tout inox, équivalence 2 filtres. (Plonge)
 - Un moteur hélicoïdal interne à la gaine sous faux plafond depuis une trappe boulonnée. (Accès difficile, réalisation au mieux des possibilités)
 - Un moteur interne à la hotte plonge.
- **Salle des fêtes Marie Laurent** : 19 Av alsace Lorraine, Tulle
 - Une hotte murale tout inox, équivalence 2 filtres.
 - Un extracteur interne à la hotte.
- **Centre aéré Le Chambon** : Avenue du Mas, Laguenne sur Avalouze
 - Une hotte murale tout inox 2 filtres lamelles (Plonge)
 - Deux hottes murales tout inox, équivalence 2x 3 filtres.
 - Réseaux de gaines depuis une trappe existante en cuisine diamètre 125
 - Extracteur tourelle en toiture (exclus de la présente étude)
- **Ecole Clément Chausson** : 3 rue René-Emile Fage, Tulle.
 - Une hotte murale tout inox, équivalence 3 filtres.
 - Une hotte murale tout inox, équivalence 3 filtres. (Plonge)
 - Réseaux de gaines depuis une trappe existante 300x400 sous faux plafond.
 - Extracteur type tourelle sur cheminée en terrasse à environ 6m.
- **Ecole de l'Auzelou** : 2 impasse de l'école, Tulle
 - Une hotte murale tout inox, équivalence 2 filtres.
 - Un moteur interne à la hotte.
- **Salle des fêtes de l'Auzelou** : Av du Lieutenant-Colonel Faro, Tulle
 - Une hotte murale tout inox, équivalence 10 filtres.
 - Un extracteur type caisson en local technique dédié à l'étage.
- **Ecole Turgot** : rue de la Barrussie, Tulle
 - Une hotte murale tout inox, équivalence 5 filtres.
 - Une hotte murale tout inox, équivalence 2 filtres. (Plonge)
 - Réseaux de gaines depuis une trappe existante en cuisine à environ 2.5m.
 - Extracteur type caisson en combles depuis trappe d'accès au deuxième étage.
- **Résidence de Nacre** : Place Jean Tave, Tulle
 - Une hotte murale tout inox, équivalence 1 filtres.
 - Extracteur interne à la hotte.
- **Ecole de la Croix de Bar** : 28 rue de la Croix de Bar, Tulle
 - Une hotte murale tout inox, équivalence 2 filtres.
 - Un moteur interne à la hotte.
- **Ecole de Virvialle** : 36 rue de Chameyrat, Tulle
 - Une hotte murale tout inox, équivalence 3 filtres.
 - Un extracteur interne à la hotte.

Nota :

Les extracteurs internes aux hottes n'étant pas étanches, leurs dégraissages sera assuré manuellement, sans haute pression, aux mieux des possibilités.



6. Conditions commerciales

Facturation : Après intervention.
Conditions de règlement : A réception de facture

Prix forfaitaire :

Désignation	Prix unitaire	Quantité	Prix total
Montant total prestation Ecole Joliot Curie	486,00 €	1	486,00 €
Montant total prestation Salle des fetes Marie Laurent	196,00 €	1	196,00 €
Montant total prestation Centre aéré Le Chambon	486,00 €	1	486,00 €
Montant total prestation Ecole Clément Chausson	432,00 €	1	432,00 €
Montant total prestation Ecole de l'Auzelou	196,00 €	1	196,00 €
Montant total prestation Salle des fetes de l'Auzelou	486,00 €	1	486,00 €
Montant total prestation Ecole Turgot	432,00 €	1	432,00 €
Montant total prestation Résidence de Nacre	196,00 €	1	196,00 €
Montant total prestation Ecole de la Croix de Bar	196,00 €	1	196,00 €
Montant total prestation Ecole de Virvialle	196,00 €	1	196,00 €

Montant total HT : 3 302,00 €

TVA 20% en sus.

Montant total TTC : 3 962,40 €

Accepté le 23/02/2026
Le client (cachet et signature).



Fait à MENETROL, le 09/01/2026
La Direction,
Fabrice GENDRE

Transmis au contrôle de Légalité le : 26 FEV. 2026

Date et Réf. de l'accusé de réception : 26 FEV. 2026

AD50 - 23022026

www.labo-hda.fr

SARL au capital de 21 342,86 €
SIRET : 31772380700028 RC RIOM
APE : 8126A

HDA

ZA la Charme. 63200 MENETROL



labo.hda@wanadoo.fr



04 73 38 33 77

4 / 4

