



CONVENTION DE PRESTATIONS GENERALES

N° C/24-4-11744

ENTRE :

LE CONSEIL DEPARTEMENTAL DU GARD *représenté par sa Présidente en exercice dûment habilitée par l'arrêté en vigueur,*

POUR

LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D'ANALYSES DU GARD

ZAC MAS DES ABEILLES

970 ROUTE DE SAINT-GILLES – BP 50015

30 023 NÎMES Cedex 1

SIRET : 223 000 019 00073

ET

COMMUNE DE SAINT-CHRISTOL

PLACE DE LA MAIRIE

84390 SAINT-CHRISTOL

N°SIRET : 218 401 073 00018

N° Client : 11744

Correspondant : Mme AUBERT Alexandra

Fonction :

Téléphone fixe : 04-90-75-01-05

E-Mail : mairie@mairie-saintchristol.fr

Définissant les engagements réciproques des parties.

ARTICLE 1 : Définition des prestations

La présente convention formalise les relations et engagements réciproques entre,

- Le Laboratoire Départemental d'Analyses du Gard (LDA30), et
- COMMUNE DE SAINT-CHRISTOL, concernant les prestations demandées.

Dans le cadre,

- de prélèvements alimentaires,
- de surfaces

Elle répond :

- Aux obligations de la norme NF EN ISO/CEI 17025, applicable aux laboratoires (accréditation du LDA30 n°1305) ainsi qu'
- Aux textes législatifs et réglementaires en vigueur.

ARTICLE 2 : Réalisation, acheminement et préparation des prélèvements

Conformément à votre demande, le Laboratoire Départemental d'Analyses du Gard, assurera :

1- REALISATION DU PRELEVEMENT :

Le laboratoire effectue le prélèvement avec le matériel nécessaire, cuillères et sacs stériles, boîtes de surfaces, chiffonnette, flacons de prélèvement contenant du thiosulfate de sodium.

Le laboratoire organise les prélèvements ou dépôts au laboratoire.

Les analyses sont réalisées entre le lundi et le jeudi, les prélèvements du jeudi et du vendredi sont congelés sauf demande de votre part.

Les modalités de conservation et d'analyses sont définies dans les conditions générales de vente incluses dans le catalogue des tarifs en vigueur et disponible sur demande. Le client reconnaît en avoir été informé en signant la convention.

Les passages sont réalisés de manière inopinée sans avis de passage ou sur rendez-vous.

- Prestation d'analyses alimentaires :

Tous types de produits : aléatoire en fonction de la production du client, si plan d'échantillonnage défini, le transmettre au LDA30.

Pour les cuisines centrales, privilégier les produits sensibles.

Nos critères microbiologiques sont définis dans l'annexe 1 « profils analytiques et critères » par type de production et avec les méthodes suivantes :

Restauration collective et commerciale-traiteur

Germes recherchés	Méthodes (AFNOR ou Validée AFNOR) (*)
Micro-organismes aérophiles à 30°C	NF EN ISO 4833-2 ou NF EN ISO 4833-1
Bactéries lactiques mésophiles	NF ISO 15214
Levures et moisissures	NF V 08-059 ou NF ISO 21527-1 ou NF ISO 21527-2
Coliformes à 30°C	NF V 08-050 ou NF EN ISO 4832 ou NF V08-050 + Spirale
Celliformes thermotolérants à 44°C	AFNOR NF V 08-050
<i>Escherichia coli</i>	Protocole Rapid'E. Coli 2 de Biorad (BRD 07/01-07/93) ou NF ISO 16649-2
Entérobactéries présumées à 30°C	NF V 08-054
Entérobactéries à 37°C	NF ISO 21528-2
Staphylocoques à coagulation positive à 37°C	NF EN ISO 6888-2
Anaérobies sulfite-réducteurs	NF V08 - 061 (boîte) ou NF ISO 15213
<i>Bacillus cereus</i> présomptifs	NF EN ISO 7932
<i>Clostridium perfringens</i>	NF EN ISO 7937 (norme annulée)
<i>Pseudomonas spp.</i> Présomptifs	NF EN ISO 13720
Dénombrement <i>Listeria monocytogenes</i>	Protocole biorad BRD 07/05-09/01 ou NF EN 11290-2
Recherche <i>Listeria monocytogenes</i>	VIDAS LMO2 (BIO12/11-03/04) ou NF EN ISO 11290-1
Salmonelle (*) (Avec la méthode NF EN ISO 6579-1 : excepté <i>Salmonella Typhi</i> et <i>Paratyphi</i>)	VIDAS SLM easy (BIO 12/16-09/05) ou NF EN ISO 6579 - 1 (*)
Salmonelle (Pour le lait cru ou les produits au lait cru) (*) (Avec la méthode NF EN ISO 6579-1 : excepté <i>Salmonella Typhi</i> et <i>Paratyphi</i>)	VIDAS SLM (double voie) (BIO 12/01-04/94) ou NF EN ISO 6579 - 1 (*)
<i>Campylobacter spp</i>	Protocole CAMPY FOOD méthode certifiée par MICROVAL (2009LR28) Ou NF ISO 10272-2

(*) Les méthodes en gras sont couvertes par l'accréditation COFRAC.

- Prestation de contrôles de l'environnement de production :

Les prélèvements de surfaces seront effectués en même temps que la collecte des produits alimentaires.

Si vous avez un plan de contrôles défini, merci de le transmettre au LDA30.

Dans le cadre de la réalisation des contrôles de surfaces, le Laboratoire Départemental d'Analyses du Gard effectuera le dénombrement des Microorganismes aérophiles (flore totale) et/ou des

Entérobactéries, à l'aide de boîtes « contact ». Les contrôles sont classés en fonction du niveau de risques

**CONVENTION DE PRESTATIONS GENERALES
COMMUNE DE SAINT-CHRISTOL**

N° C/24-4-11744

de contaminations des surfaces, en lien avec un contact direct ou indirect de la surface testée avec les produits alimentaires.

Les surfaces prélevées sont mises en analyse dès leur arrivée au laboratoire.

Les contrôles de l'environnement de production peuvent être également réalisés par des chiffonnettes pour recherche de pathogènes : Salmonelle / Listeria. Dans ce cas, elles sont mises en analyse à la réception ou le lendemain.

2- ACHEMINEMENT DES PRELEVEMENTS AU LABORATOIRE :

- Prestations d'analyses alimentaires :
 - o Le prélèvement et/ou la collecte d'échantillons alimentaires ou d'aliments pour animaux sont réalisés par les préleveurs du LDA30
 - o La réception au Laboratoire des échantillons envoyés par transporteur
 - o La réception au Laboratoire des échantillons apportés par le client lui-même
- Prestation de contrôles de l'environnement de production :
 - o Les prélèvements sont réalisés par les préleveurs du LDA30
 - o La réception au Laboratoire des échantillons envoyés par transporteur
 - o La réception au Laboratoire des échantillons apportés par le client lui-même

3- IDENTIFICATION DES ECHANTILLONS :

COMMUNE DE SAINT-CHRISTOL s'engage à donner la bonne identification et description du produit à analyser aux préleveurs ou à l'accueil du laboratoire.

COMMUNE DE SAINT-CHRISTOL s'engage à respecter les critères d'acceptabilité des échantillons (voir annexe 2) : quantité, température du produit,

ARTICLE 3 : Prestations

- Prestations d'analyses alimentaires et de contrôles de l'environnement de production :

Nombre de sites :

Site1 : 11744 – RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-CHRISTOL – CHEMIN DE RONDE- 84390 SAINT-CHRISTOL

Site et interlocuteur	Nombre d'échantillon alimentaire	Fréquence des prélèvements alimentaires	Nombre d'échantillons de surfaces (boîtes contact)	Fréquence des prélèvements surfaces (boîtes contact)	Horaires d'ouverture du site de prélèvements	Jours de fermetures et les vacances annuelles du site de prélèvements
Site1 : 11744 Mme AUBERT N° Téléphone 04-90-75-01-05	1	1*4 Mois	3 Flores totales	1*4 Mois		Mercredi

ARTICLE 4 : Réception et Réalisation des analyses

1-RECEPTION ET ENREGISTREMENT

A l'arrivée au laboratoire, en cas d'anomalie constatée sur les prélèvements ou sur les commémoratifs :

- Le LDA30 envoie une fiche de refus/mise en attente des échantillons et prévient le client par téléphone,
- Les éléments manquants sont transmis le plus rapidement possible au laboratoire,
- En l'absence de réponse, le LDA30 ne pourra réaliser les analyses.

Si les prélèvements sont conformes et les informations nécessaires disponibles, l'enregistrement est réalisé par le Laboratoire.

Un dossier d'analyse sera enregistré par « fiche de demande d'analyse ».

2-REALISATION DES ANALYSES

Le laboratoire assure l'analyse des échantillons transmis, conformément à la demande du client :

- Profils analytiques définis par le laboratoire suivant la production du produit (voir annexe 1)
- Les analyses sont réalisées dans les 24h, suivant la réception des échantillons si les produits sont déposés entre le lundi et le jeudi avant 10h. A partir du jeudi, les échantillons pourront être congelés pour analyse sous 1 mois, ce qui peut influencer la flore bactérienne et donc le résultat restitué.

Le laboratoire s'engage à réaliser les prestations prévues au contrat en toute impartialité et à déclarer au client les éventuelles sources de conflits d'intérêts.

Concernant la potabilité de l'eau, le laboratoire sous-traitant assure l'analyse des échantillons transmis, conformément à la demande du client :

- Convention réalisée par le Laboratoire Départemental du Gard à la demande du client.
- Profils analytiques défini par le client à la demande du laboratoire suivant ses attentes.
- Les échantillons sont conservés entre 2°C et 5°C avant d'être mis en analyse
- Les analyses sont lancées dans les 8h après les prélèvements,
- Le laboratoire s'engage à réaliser les prestations prévues au contrat en toute impartialité et à déclarer au client les éventuelles sources de conflits d'intérêts.

ARTICLE 5 : Transmission des résultats / Confidentialité

- Les rapports d'analyses sont approuvés par un signataire autorisé.
- Le laboratoire s'engage à assurer la confidentialité des résultats et des informations recueillies au cours de la prestation.
- Le laboratoire s'engage à transmettre les résultats d'analyses dans le plus bref délai après analyse de l'échantillon.
- Pour la potabilité de l'eau, le laboratoire sous-traitant (LVD34) transmet les résultats après analyse.
- Les auditeurs réalisent des traçabilités documentaires et examinent des données clients.
- La transmission des résultats sera réalisée par mail ou courrier, à COMMUNE DE SAINT-CHRISTOL, après validation.
- Les rapports d'analyses sont transmis au format PDF par courriel au client et aux destinataires désignés sur la convention de preuve par le client.
- La reproduction des rapports d'analyses n'est autorisée que sous leur forme intégrale et originale.
- Les rapports d'analyses sont conservés de façon à garantir leur intégrité et authenticité durant la durée d'archivage réglementaire.
- Le client, de son côté, s'engage à ne pas utiliser le logo COFRAC, sans l'autorisation du laboratoire.
- Par ailleurs, le client accepte les conditions d'envoi, d'émission et de conservation des rapports d'analyses. Il reconnaît la force probante du rapport d'analyses sous format PDF au même titre qu'un rapport d'analyses papier.

Il accepte à titre de preuve la date d'envoi du fichier PDF et son n° d'identification tel qu'il ressort du système du laboratoire.

Il reconnaît que le laboratoire ne peut être tenu pour responsable pour tout problème survenant lors du transfert électronique du document compte tenu des risques inhérents à toute connexion et transmission internet (ex : perte de courriers, problèmes messagerie, défaillances du fournisseur d'accès, etc.)

Il s'engage à communiquer tout changement d'adresse e-mail par écrit.

Remarque : les résultats ne tiennent pas compte des incertitudes de mesures. Toute information relative à l'estimation des incertitudes de mesures peut être communiquée sur demande expresse.

Les résultats ne seront transmis qu'au client et aux destinataires désignés (ci-dessus).

ARTICLE 6 : Tarification et facturation

1- TARIFICATION DES PRESTATIONS

Le catalogue des tarifs peut être adressé sur demande expresse auprès du laboratoire.

1-Tarification du matériel de prélèvement :

Le laboratoire s'engage à fournir gratuitement le matériel de prélèvement au client, si nécessaire.

2-Tarification des prestations analytiques et d'acheminement :

Prestations alimentaires et environnement pour une année :

CONVENTION DE PRESTATIONS GENERALES
COMMUNE DE SAINT-CHRISTOL

N° C/24-4-11744

Germe recherché	Quantité	Prix unitaire en HT.*	Prix subventionné par le CD30	Total H.T.
Forfait analyses microbiologiques hors Listeria, hors Salmonella: Recherche de germes pris parmi des paramètres isolés (voir tableau forfaits analyses microbiologiques alimentaires - critères LDA30), hors recherche ou dénombrement de Listeria monocytogenes, hors recherche de Salmonella, hors recherche d'Histamine, par prélèvement		41.00 €		0 €
Forfait analyses microbiologiques avec recherche de Salmonella : Recherche de germes pris parmi des paramètres isolés (voir tableau forfaits analyses microbiologiques alimentaires - critères LDA30), avec recherche de Salmonella, par prélèvement		49.20 €		0 €
Forfait analyses microbiologiques dont Listeria et Salmonella : Recherche de germes pris parmi des paramètres isolés (voir tableau forfaits analyses microbiologiques alimentaires - critères LDA30), avec recherche ou dénombrement de Listeria monocytogenes et recherche de Salmonella, par prélèvement (deux critères de sécurité)	3	51.25 €		154 €
Forfait analyses microbiologiques dont Listeria et Salmonella : Recherche de germes pris parmi des paramètres isolés (voir tableau forfaits analyses microbiologiques alimentaires - critères LDA30), avec recherche et dénombrement de Listeria monocytogenes et recherche de Salmonella, par prélèvement (trois critères de sécurité)		61.50 €		0 €
Analyse de surfaces flore totale, par contact (boîte ou lame), par prélèvement avec prélèvement alimentaire associé	9	3.90 €		35 €
Frais de prélèvement tournées alimentaires-zone géographique VAUCLUSE	3	35.00 €		105 €
Confirmation de la présence de Salmonella, par culture et identification biochimique, par prélèvement suspect		15.17 €		Pour information
Sérotypage de Salmonella, par technique d'agglutination, par souche		30.49 €		Pour information
Confirmation de la présence de Listeria monocytogenes, par méthode alternative, par prélèvement suspect		19.01 €		Pour information
* Tarifs en vigueur à compter du 1er janvier 2024 (réévaluation annuelle)			Total H.T (Euro)	294 €
			T.V.A à 20% (euro)	58.77 €
			Total TTC (euro)	352.62 €

CONVENTION DE PRESTATIONS GENERALES
COMMUNE DE SAINT-CHRISTOL

N° C/24-4-11744

2-MODALITES DE FACTURATION

1) Payeur

Le payeur est **COMMUNE DE SAINT-CHRISTOL**, pour des prestations alimentaires, d'environnement, la recherche de légionelles et la potabilité de l'eau.

2) Délais de facturation

Dès que l'analyse est terminée, la facturation est réalisée :

- Mensuellement

3-REGLEMENT DES PRESTATIONS

Le client s'engage à régler les factures transmises par la Paierie Départemental pour le compte du Laboratoire Départemental d'Analyses du Gard.

Le règlement des prestations est à réaliser directement à la Paierie Départementale (espèces, chèques, virement, etc.), 25 A Boulevard Talabot CS 18209 -30942 Nîmes Cedex 9, à réception de « l'Avis de sommes à payer ».

ARTICLE 7 : Durée de la convention et des modalités de résiliation

La présente convention prendra effet à compter de sa date de signature par les deux parties.
Elle est valable pour une durée d'un an, avec renouvellement par tacite reconduction sans limitation de durée.
Elle fait référence aux conditions générales de vente du Laboratoire Départemental du Gard, revue et votée chaque année, en même temps que la tarification des prestations réalisées, par l'Assemblée Départementale du Gard.

En cas de non-respect, par l'une ou l'autre des parties, des engagements réciproques inscrits dans la présente convention, celle-ci pourra être résiliée de plein droit par l'une ou l'autre partie à l'expiration d'un délai de 15 jours suivant l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception.

Fait à Nîmes,

Le Département du Gard
Pour la Présidente et par délégation,

Le :

24/04/2024

Pour la Présidente du Département du Gard
et par délégation,
Le Directeur

Pierre-Alain PELLEGRINI

COMMUNE DE SAINT-CHRISTOL

Lu et approuvé

Le : 23/03/2024



Le Maire,
Henri BONNEFOY.