

0312744P
ACADEMIE DE TOULOUSE
LYCEE POLYVALENT JEAN-PIERRE VERNANT
9 CHEMIN DE LA CEPETTE
31860 PINS JUSTARET
Tel : 0562119380

ACTE TRANSMISSIBLE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Objet : Passation de conventions, de contrats et de marchés

Numéro de séance : 1
Numéro d'enregistrement : 8
Année scolaire : 2025-2026
Nombre de membres du CA : 28
Quorum : 15
Nombre de présents : 23

Le conseil d'administration
Convoqué le : 17/10/2025
Réuni le : 06/11/2025
Sous la présidence de : Guillaume Sauveur
Conformément aux dispositions du code de l'éducation, article R.421-25

Vu

- le code de l'éducation, notamment les articles L.421-10, L.421-14, R.421-20, R.421-54
- le décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics

Sur proposition du chef d'établissement, le conseil d'administration autorise la passation des conventions, des contrats et des marchés

Pièce(s) jointe(s)

Oui Non Nombre: 1

Libellé de la délibération :

LABORATOIRE DEPARTEMENTAL 31 : Le conseil d'administration autorise le chef d'établissement à signer un contrat avec le laboratoire départemental de la Haute-Garonne qui concerne des prestations d'analyses microbiologiques - service SRH - Option 1.
Début du contrat: 1er janvier 2026.

Résultats du vote

Suffrages exprimés :	23
Pour :	23
Contre :	0
Abstentions :	0
Blancs :	0
Nuls :	0

BIEN_20252026_8_0312744P_251114083830

0310094J

ACADEMIE DE TOULOUSE
RECTORAT ACADEMIE DE TOULOUSE
75 RUE SAINT ROCH
31077 TOULOUSE CEDEX 4

BORDEREAU D'INSTRUCTION

Objet de l'acte : Passation de conventions, de contrats et de marchés LABORATOIRE DEPARTEM

Etablissement émetteur de l'acte : LYCEE POLYVALENT JEAN-PIERRE VERNANT-0312744P

Numéro de séance : 1

Numéro d'enregistrement de l'acte : 8

Année scolaire : 2025-2026

Pour le recteur, et par délégation du préfet de Région

Décision : Validation sans observation

Commentaire :

Pièce(s) jointe(s) : Non

Observations :



Laboratoire Départemental 31
Eau - Vétérinaire - Air

Devis n° :113-26
Date : le 2 Septembre 2025
Validité : 31/12/2026
Interlocuteur : Céline STEIMER

PROPOSITION TARIFAIRE A L'ATTENTION DE :

Nom Société : LYCEE JEAN PIERRE VERNANT

Adresse : SERVICE RESTAURATION
CHEMIN DE LA CEPETTE
31860 PINS JUSTARET

N° SIRET (Obligatoire) :

Contact :

TEL :05-61-11-93-80

Mail : 0312744P-gest@ac-toulouse.fr

DESTINATAIRE DES RESULTATS : A préciser si différent

PRESTATION :

- PRELEVEMENT
- COLLECTE
- FORMATION / AUDIT / CONSEIL
- ANALYSES

ECHANTILLON :

- EAU
- SECURITE SANITAIRE

- Option 1 J'accepte les critères microbiologiques ci-dessous fournis par le LD31EVA (Cf Annexe 2)
- Option 2 Je défini moi-même mes propres critères microbiologiques et m'engage à les fournir au LD31EVA avant le début de la prestation.

RECAPITULATIF

Le détail de la proposition tarifaire est fourni ci-dessous

	PRESTATION N°1	1736.59 €
	TOTAL PRESTATIONS HT	1736.59 €
	TVA 20%	347.32 €
	TOTAL PRESTATIONS TTC	2083.91 €

ANNEXES AU DEVIS

- Annexe 1 : Plan d'autocontrôle
- Annexe 2 : Critères d'analyses microbiologiques
- Annexe 3 : Détail des accréditations et agréments
- Annexe 4 : Conditions générale de vente

ACCEPTATION DU DEVIS

Devis à nous retourner signé avec votre bon de commande

*Nous vous rappelons que sans retour signé de votre part, aucune intervention ne pourra être programmer.

L'acceptation du devis valant l'approbation des Conditions Générales de Vente

Julien RIOU
Directeur Adjoint en Charge du Développement

Nom du signataire :

Date :

Signature* :

SI VOUS ETES UN ETABLISSEMENT PUBLIC, merci de nous indiquer les éléments suivants obligatoires (depuis le 1er Janvier 2017) selon l'ordonnance du 26 Juin 2014 relatif à la dématérialisation des factures :

Code Services :

Numéro d'engagement :

N° de SIRET :

PRESTATIONS DU LD31EVA

REF	DESIGNATION	METHODE	COFRAC	PU HT
DEPLACEMENT				
1	Forfait déplacement			42.00 €
PRELEVEMENTS DE SURFACES ET DE DENREES ALIMENTAIRES				
2	Prélèvement Surfaces (recherche Germes totaux et Coliformes totaux (lame gélosée))	Méthode Interne I-ICO-001 (selon NF EN ISO 18593)	NC	6.20 €
3	Prélèvement Surfaces (recherche Listeria ou Salmonelle (écouvillons ou chiffonnettes))	Méthode Interne I-ICO-001 (selon NF EN ISO 18593)	C	
4	Prélèvement Denrées Alimentaires avec ustensile labo	Méthode Interne I-ICO-001 (selon Norme XP CEN ISO/TS 17728)	C	
5	Prélèvement Denrées Alimentaires avec ustensile client	Méthode Interne I-ICO-001 (selon Norme XP CEN ISO/TS 17728)	NC	
ANALYSES ALIMENTAIRES				
6	Analyse de Denrées Alimentaires *	Cf ci-dessous		74.90 €
* Le prix donné est une moyenne, il permet de donner un ordre d'idée d'un montant annuel. Le prix sera facturé au réel en fonction du type de matrice analysée (cf. tableau ci-dessous).				
ANALYSES SURFACES				
7	Analyse de surface (Germes Totaux et Coliformes Totaux)	Méthode interne	NC	6.90 €
8	Analyse de surface Listeria monocytogenes)	AES 10/30-09/00 (Listeria Aloa One day)	C	20.30 €
9	Analyse de surface Salmonelles	BKR 23/07-10/11	C	20.30 €
10	Analyse de surface (staphylocoques)	Méthode interne	NC	15.20 €
AUDITS				
11	Audit Hygiène cuisine autonome			382.90 €
12	Audit Hygiène cuisine satellite			255.20 €
13	Audit Flash (30-45 Min)			75.20 €
PRELEVEMENT POTABILITE				
14	Prélèvement Eaux	FD T 90-520	C	18.80 €
ANALYSE POTABILITE				
15	Température	Méthode interne I-IEP-015	C	1.60 €
	Chlore libre	NF EN ISO 7393-2	C	4.40 €
	Chlore total	NF EN ISO 7393-2	C	
16	Micro-organismes revivifiables :			
	- à 22 °C	NF EN ISO 6222	C	5.00 €
	- à 36 °C	NF EN ISO 6222	C	5.00 €
	Spores de micro-organismes anaérobies sulfite-réducteurs	NFT EN ISO 26461-2	C	11.30 €
	Bactéries coliformes	NF EN ISO 9308-1	C	11.30 €
	Escherichia coli	NF EN ISO 9308-1	C	11.30 €
	Entérocoques intestinaux	NF EN ISO 7899-2	C	11.30 €
	Aspect : couleur, odeur, saveur (qualitatif)	/		1.10 €
	pH	NFEN ISO10523	C	4.40 €
	Conductivité	NF EN 27888	C	4.40 €
	Turbidité	NF EN ISO 7027-1	C	4.40 €
Ammonium par microflux séquentiel	Méthode interne I-CHG-076	C	5.70 €	

PARAMETRES RECHERCHES EN DENREES ALIMENTAIRES	METHODES	Accréditation COFRAC	Prix Unitaire HT
Dénombrement Bacillus cereus	NF EN ISO 7932	C	15.20 €
Recherche Salmonelle	BKR 23/07-10/11	C	20.30 €
Dénombrement Microorganismes Aérobie	BIO 12/35-05/13*	C	18.10 €
Dénombrement Flore lactique	TEMPO LAB	NC	19.00 €
Dénombrement Escherichia coli	BIO 12/13-02/05*	C	15.20 €
	NF ISO 16649-2**	C	
Dénombrement Staphylocoques à coagulase positive	BIO 12/28-04/10*	C	15.20 €
	NF ISO 6888-1 **	C	
Dénombrement Listeria monocytogenes	AES 10/5- 09/06	C	15.20 €
Recherche Listeria monocytogenes	AES 10/3-09/00	C	20.30 €
Uniquement sur steak haché			
Recherche Escherichia coli O157	NF EN ISO 16654	C	71.90 €

*Méthode utilisée du Lundi au vendredi midi

**Méthode utilisée vendredi après-midi et après-midi veille de jours fériés

Nom du site :
 Adresse du site :
 CP : 31860
 VILLE : PINS JUSTARET

PRELEVEMENTS REALISE(S) POUR LES DENREES ALIMENTAIRES PAR : LE LD31EVA

TYPE DE CONTENANT : Matériel stérile

QUANTITE A PRELEVER : 100g minimum de solide ou 200mL à 1L de liquide

OBJECTIF DE L'ESSAI : Les prélèvements alimentaires accrédités sont réalisés sur la chaîne de fabrication (Production) ou de remise au consommateur (Distribution) en vue de vérifier les conditions d'Hygiène. Les denrées alimentaires collectées, les prélèvements de produits congelés, les produits en vrac (de type graines, farine), les coquillages et crustacés vivants, les produits altérés ainsi que les produits laitiers ne sont pas sous accréditation.

LA TEMPERATURE DE TRANSPORT DES ECHANTILLONS est comprise entre +1°C et +8°C pour les échantillons qui ont été prélevés ou collectés à une température inférieure ou égale à +27°C.

Déplacement : (Réf 1) :

Nombre de déplacement annuel : 10

Eaux de Consommation : (Réf 13-14-15)

Fréquence : Annuelle

Nombre de point de prélèvement par an : 1

Denrées Alimentaires (DA) : (Réf 4/5-6)

Fréquence de passage pour les DA : MOIS

Nombre de DA par passage : 1

Nombre de passage annuel : 10

Nombre de DA total annuel : 10

Analyse de surfaces (Listeria) : (Réf 2/3-8)

Fréquence de passage pour Listeria : 0

Nombre de Listeria par passage : 0

Nombre total de Listeria annuel : 0

Analyse de surfaces (LS) Germes Totaux et Coliformes Totaux) : (Réf 2/3-7)

Fréquence de passage pour les LS : MOIS

Nombre de LS par passage : 2

Nombre de passage annuel : 10

Nombre de total de LS annuel : 20

Audits : (Réf 11/12)

Nombre d'audit : 1

Nombre d'audit Flash :

Remise Client (sur analyse de DA et LS) : 13 %

Les remises ne sont applicables uniquement sur les analyses de denrées alimentaires et les analyses de surface *

DETAIL DE LA PRESTATION

DESIGNATION	NATURE DE LA PRESTATION	Prix Unitaire HT	Quantité	Prix TOTAL HT
Déplacement		42.00 €	10	420 €
Prélèvements	Frais de 1 à 5 Denrées alimentaires et/ou lame de surface	6.20 €	10	62 €
*Denrées Alimentaires	Analyse : - Préparation froide - Préparation froide avec féculent - Plat cuisiné - Plat cuisiné avec féculent - Pâtisserie	74.90 €	10	651.63 €
*Lames de surfaces	Analyse de surface/ lame biface	6.90 €	20	120.06 €
	Analyse de surface / chiffonnettes, écouvillons (recherche Listeria)	20.30 €	0	0 €
	Analyse de staphylocoques	15.20 €	0	0 €
Potabilité	Prélèvements, mesures in situ et analyses	100.00 €	1	100 €
Audits	Audit hygiène de suivi site autonome	382.90 €	1	382.9 €
	Audit hygiène de suivi site satellite	255.20 €	0	0 €
	Audit Flash (30-45 min)	75.20 €	0	0 €
Mise à disposition du matériel	/	Offert	/	Offert
TOTAL HT				1736.59 €
TVA 20%				347.32 €
TOTAL TTC				2083.91 €

ANNEXE 1 - PLAN D'AUTOCONTRÔLE



Nom de l'établissement	
Période:	

Denrées Alimentaires

Catégorie de produits	Exemple	Fréquence	Indiqué le nombre de prélèvements réalisés														
			Sept	Octo	Nov	Déc	Jan	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août			
<i>Entrée à base de crudités majoritaires</i>	<i>Salade de tomate, melon, chou cru...</i>	<i>.../an</i>															
<i>Entrée à base de crudités majoritaires</i>	<i>Artichaut, macédoine mayonnaise, soupe...</i>	<i>.../an</i>															
<i>Entrée à base de féculents majoritaires</i>	<i>Salade de pommes de terre, taboulé...</i>	<i>.../an</i>															
<i>Entrées à base de protéines</i>	<i>Charcuterie, Sardines...</i>	<i>.../an</i>															
<hr/>																	
<i>Plat cuisiné, à base de viande, poisson ou œuf</i>	<i>Sauté, émincé, Rôti...</i>	<i>.../an</i>															
<i>Plat cuisiné, à base de féculents</i>	<i>Gratin de pâtes, Hachis Parmentier, Quiche...</i>	<i>.../an</i>															
<i>Plat cuisiné, à base de légumes cuits</i>	<i>Poêlée de légumes, Moussaka...</i>	<i>.../an</i>															
		<i>.../an</i>															
		<i>.../an</i>															
<i>Pâtisserie</i>	<i>Tarte, cake, chou...</i>	<i>.../an</i>															
<i>Entremet, dessert lacté</i>	<i>Mousse, riz au lait...</i>	<i>.../an</i>															
		<i>.../an</i>															
<hr/>																	
<i>Produits sensibles</i>																	
<i>Autre prélèvement</i>																	

Nom de l'établissement

Période:

Lames de surfaces

Zone	Surface de prélèvement	Fréquence	Indiqué le nombre de prélèvements réalisés															
			Sept	Octo	Nov	Déc	Jan	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août				
Préparation chaude	Plan de travail	.../an																
	Couteau, planche à découper	.../an																
		.../an																
Préparation froide	Plan de travail	.../an																
	Lame trancheur	.../an																
		.../an																
Plonge et zone de stockage vaisselle	Gastro inox	.../an																
	Gastro perforé	.../an																
		.../an																
		.../an																
		.../an																
Self, réfectoire	Plateau, couverts, verre	.../an																
	Assiette	.../an																
		.../an																
Autres		.../an																
Recontrôle ou autre contrôle																		

Annexe 2 : CRITERES D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES :

Le choix des critères relève de la responsabilité du client (« exploitant »).

Le client choisi dans le devis ci-joint ses critères d'analyses selon les deux options suivantes :

- **Option 1** : Le LD31EVA réalise des recherches et/ ou dénombrements bactériologiques spécifiques pour chaque nature de produit, conformément au tableau ci-dessous. Les critères définis dans ce tableau ont été déterminés en vue d'atteindre les objectifs fixés par les règlements européens en vigueur (RE n°2073/2005 modifié notamment par le RE 1441/2007) et selon les référentiels ci-dessous :
 - les notes de services et instructions de la D.G.AI.
 - les règles d'hygiène applicables pour la fabrication, l'entreposage et la distribution des denrées alimentaires (R.E. n°852 & 853/2004, Arrêté ministériel du 21/12/2009...)
 - les avis de l'A.N.S.E.S (ex. A.F.S.S.A), et notamment les avis du 18/01/07 (saisine n°2006-SA-0215), du 13/03/08 (saisine n°2007-SA-0174) et du 14/11/08 (saisine n°2008-SA-0083), et du 10-04-09 (saisine n°2008-SA-0359), pour les indicateurs d'hygiène des procédés ;
 - les critères définis par des fédérations du domaine alimentaire comme ceux établis par la F.C.D. (Fédération des Entreprises, du Commerce et de la Distribution) ou la restauration, le CEPROC;
 - les Guides de Bonnes Pratiques Hygiène (G.B.P.H.), s'ils intègrent des critères : *exemple GBPH « Poissons fumés et/ ou salés et/ ou marinés »* ;
 - la réglementation nationale abrogée, en effet le ministère de l'agriculture permet que les professionnels maintiennent l'utilisation des critères sur lesquels ils se basaient en 2005, s'ils sont pertinents, même s'il s'agit de critères abrogés depuis (Arrêtés ministériels du 21/12/79, du 28/05/97...)
 - ou encore l'expérience analytique du laboratoire (interne...)

Ces analyses ont donc pour but de valider les procédés de fabrication des denrées alimentaires. Ainsi sont recherchés des critères d'hygiène (afin de statuer sur l'acceptabilité des procédés de fabrication et distribution) et Réglementaires et/ou de sécurité (permettant de statuer sur l'acceptabilité des denrées alimentaires).

Les paramètres microbiologiques recherchés, comme l'interprétation des résultats et éventuellement les commentaires émis, sont fonction :

- au moins des législations européenne et nationale en vigueur (RE n° 2073/2004 ...), lorsqu'elles existent
 - des risques inhérents aux produits et/ ou process (si ces éléments sont fournis au LD31EVA).
-
- **Option 2** : Le client définit ses propres critères d'analyse et les communique au LD31EVA. Dans ce cas il fixe les paramètres bactériologiques à rechercher ainsi que les méthodes d'analyses et les seuils associés (dans ce cas, l'annexe ci-dessous du présent document ne s'applique pas).

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

SELON REGLEMENT EUROPEEN 2073/2005 modifié 1441/2007 et Arrêté du 13/07/2012 / Critères Professionnels / critères de sécurité / critères interne

Motif	Matrice	Exemples	Intitulé jx critere = Code type analyse	Germes	Critère haut ufc/g	Origine
Préparation cuite	Plats cuisinés	à base viande, poissons, légumes	PLATS_CUIS	E. Coli	10	Professionnels
				Staph	100	Professionnels
				MOA	300 000	Professionnels
				Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels
	Plats cuisinés avec base féculent	avec riz, pâtes, petits pois lentilles.....	PLATS_CUIS_FEC	E. Coli	10	Professionnels
				Staph	100	Professionnels
				MOA	300 000	Professionnels
				Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels
	Plats cuisinés avec produit laitier ou sous atm modifiée	présence de crème, fromage cru, choucroute, produits sous vide	PLATS_CUIS LAIT	E. Coli	10	Professionnels
				Staph	100	Professionnels
				MOA	300 000	Professionnels
				Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels
	Plats cuisinés avec féculents et produit laitier ou sous atm modifiée	pâtes ou pizza avec fromage cru,....	PLATS_CUIS_FEC LAIT	E. Coli	10	Professionnels
				Staph	100	Professionnels
				MOA	300 000	Professionnels
				Salmonelle	Absence dans 25g dans 25g	Professionnels
	Desserts	compote cuite, salade fruits cuits, flan	DESSERT	B. cereus	100	Professionnels
				E. Coli	10	Professionnels
				Staph	100	Professionnels
				Salmonelle	Absence dans 25g dans 25g	Professionnels
Desserts avec féculents	Pâtisseries, semoule, riz au lait, crème pâtissière, tarte avec produits cuits	DESSERT FEC	MOA	300 000	Professionnels	
			Listeria	100	Réglementaire/Sécurité	
			B. cereus	100	Professionnels	
			E. Coli	10	Professionnels	
Pâtisserie sèche	Gâteau sec	PAT.SECHE	MOA	1 000	Professionnels	
			LEV/MOI	1 000	Professionnels	
			MOA	10 000	Professionnels	
			LEV/MOI	1 000	Professionnels	
Pain cuit			PAIN			
Crustacés et mollusques cuits	Coquilles St-jacques, moules	COQUILLAGE CUIT	Listeria	100	Réglementaire/Sécurité	
			Salmonelle	Absence dans 25g dans 25g	Réglementaire/Sécurité	
Produits décortiqués et décoquillés de crustacés et mollusques cuits	Crevettes, moules décortiquées	CRUSTACES - MOLLUSQUES DECORT	Listeria	100	Réglementaire/Sécurité	
Préparation composée assemblée à froid	Préparation avec produits crus et/ou cuits	végétaux, fruits, entrée, mayonnaise, desserts contenant du cru	PREP-FROIDE	E. Coli	10	Professionnels
				Staph	100	Professionnels
				Salmonelle	Absence dans 25g dans 25g	Professionnels
				Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
	Préparation avec produits crus et/ou cuits et féculents	salade de pâtes, taboulé, pâtisserie fruits crus + chantilly, Sandwich et canapé, tarte froide	PREP-FROIDE-FEC	E. Coli	10	Professionnels
				Staph	100	Professionnels
				Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels
				Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
	Graines germées prêtes à être consommées	Germe de soja	GRAINE GERMEE	B. cereus	10 000	Réglementaire/Hygiène
				Salmonelle	Absence dans 25g	Réglementaire/Sécurité
				Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
				STEC	Absence dans 25g	Réglementaire/Sécurité
	Préparation à base de chair de poisson, hachée consommée crue	tartare de poisson, sushi, sashimi	PREP-POISSON-CONS-CRU	B. cereus	100	Réglementaire/Sécurité
				Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels
				E. Coli	10	Professionnels
				Staph	100	Professionnels
				Histamine		Réglementaire/Sécurité
Charcuterie	Charcuterie crue ou cuite sous atm normale	jambon blanc, pâté, saucisson, jambon pays....	CHARC-CRUE-CUITE-ATM-NORMALE	E. Coli	10	Professionnels
				Staph	100	Professionnels
				Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels
				Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
	Charcuterie cuite avec féculents sous atm normale	Pâté en croute, quenelle, boudin blanc	CHARC-CUITE-FEC-ATM-NORMALE	E. Coli	10	Professionnels
				Staph	100	Professionnels
				Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels
				Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
	Charcuterie cuite sous atm modifiée	jambon blanc, pâté, boudin noir....	CHARC-CUITE-ATM-MODIFIEE	B. cereus	100	Professionnels
				E. Coli	10	Professionnels
				Staph	100	Professionnels
				Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels
	Charcuterie cuite avec féculents sous atm modifiée	Pâté en croute, quenelle, boudin blanc	CHARC-CUITE-FEC-ATM-MODIFIEE	Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
				MOA	300 000	Professionnels
				Flore lactique	/	Professionnels
				MOA/FL	100	Professionnels
				E. Coli	10	Professionnels
				Staph	100	Professionnels
				Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels
				Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
				MOA	300 000	Professionnels
				Flore lactique	/	Professionnels
				MOA/FL	100	Professionnels
				B. cereus	100	Professionnels

	Matrice = Type d'analyse	Exemples	Intitulé Jx critère = Code type analyse	Germes	Critère haut ufc/g	Origine
Charcuterie	Charcuterie crue sous atm modifiée	jambon pays...sous vide, salé ou séchée ou fumée	CHARC-CRUE-ATM-MODIFIEE	E. Coli	10	Professionnels
				Staph	100	Professionnels
				Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels
				Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
				MOA	500 000	Professionnels
				Flore lactique	/	Professionnels
				MOA/FL	10	Professionnels
Boucherie (viandes et autres)	Viande hachée à consommer cuite Préparation viande/ à base de viande consommer cuite	Steack haché de bœuf, veau, porc merguez, saucisse, farce, brochette...	VDE-HACHEE	Salmonelle	Absence dans 10g	Réglementaire/Sécurité
			PREP-VDE	Salmonelle	Absence dans 10g	Réglementaire/Sécurité
	Viande hachée consommée crue	tartare, carpaccio	VDE-HACHEE-CRUE	Salmonelle	Absence dans 25g	Réglementaire/Sécurité
				Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
	Pièce ou portion unitaire sous atm normale	escalope, fondue, rôti,	PORT-UNITAIRE-ATM-NORMALE	E. Coli	100	Professionnels
				Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels
				Pseudomonas	100000 (si incident)	Professionnels
	Pièce ou portion unitaire sous atm modifiée	escalope, fondue, rôti...	PORT-UNITAIRE-ATM-MODIFIEE	E. Coli	100	Professionnels
				Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels
				Pseudomonas	100 000 (si incident)	Professionnels
	Sang ayant été manipulé	Sang défibriné	SANG	C. perfringens	30	Professionnels
				Staph	1 000	Professionnels
				E. Coli	1 000	Professionnels
				MOA	1 000 000	Professionnels
				Entérobactérie	10 000	Professionnels
	Graisse animale non fondue	Pelure	GRAISSE	C. perfringens	10	Professionnels
				Staph	100	Professionnels
				E. Coli	100	Professionnels
				MOA	10 000	Professionnels
				Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels
	Abats rouges	Cœur, foie, poumon, langue, rognon	ABATS ROUGES	Entérobactérie	50 000	Professionnels
				Pseudomonas	500 000	Professionnels
Abats blancs	Panse, caillette, feuillet, estomac	ABATS BLANCS	E. Coli	100	Professionnels	
			C. perfringens	10	Professionnels	
			Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels	
			Listeria	100	Professionnels	
Volaille/Lapin (viande et autres)	Préparation de viandes consommées cuites	Saucisse de canard, paupiette	PREP-VDE-VOL	E. Coli	1 000	interne
				Salmonelle	Absence dans 25g	Réglementaire/Sécurité
	Portion de poulets et dindes avec peau	Cuisse de poulet	PORTION-VOL-AVEC PEAU	Salmonelle	Absence dans 25g	Réglementaire/Sécurité
				E. Coli	10 000	Professionnels
				Staph	500	Professionnels
				C. perfringens	100	Professionnels
				MOA	500 000	Professionnels
				Flore		Professionnels
				Pseudomonas	100 000	Professionnels
				MOA/FL		Professionnels
	Portion de poulets et dindes sans peau	Escalope de poulet	PORTION-VOL-SANS PEAU	Salmonelle	Absence dans 25g	Réglementaire/Sécurité
				E. Coli	1 000	Professionnels
				Staph	500	Professionnels
				C. perfringens	100	Professionnels
				MOA	500 000	Professionnels
				Flore	/	Professionnels
				MOA/FL	10	Professionnels
				Pseudomonas	100 000	Si incident
	Découpe avec peau autres que poulets et dindes + Lapin	Cuisse et magret de canard	DECOUPE-VOL-AVEC PEAU	E. Coli	10 000	Professionnels
				Staph	500	Professionnels
				C. perfringens	100	Professionnels
				MOA	500 000	Professionnels
				Flore	/	Professionnels
MOA/FL				10	Professionnels	
Découpe sans peau autres que poulets et dindes + Lapin	Aiguillette de canard, rable de lapin	DECOUPE-VOL-SANS PEAU	Pseudomonas	100 000	Si incident	
			Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels	
			E. Coli	1 000	Professionnels	
			Staph	500	Professionnels	
			C. perfringens	100	Professionnels	
			MOA	500 000	Professionnels	
			Flore	/	Professionnels	
			MOA/FL	10	Professionnels	
Viande haché consommées cuites	Steack haché de volaille	VDE-HACHEE-VOL	Pseudomonas	100 000	Si incident	
			Salmonelle	Absence dans 25g	Réglementaire/Sécurité	
Foie gras cru sous atm normale et atm modifiée	Foie gras cru	FOIE-GRAS-CRU	Listeria	100	Réglementaire/Sécurité	
			Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels	
			E. Coli	10	Professionnels	
			Staph	100	Interne	
Foie gras cru faiblement pasteurisé	Foie gras mi-cuit	FOIE-GRAS-PASTEURISE	Listeria	Absence dans 25g	Réglementaire/Sécurité	
			Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels	
			E. Coli	10	Professionnels	
			Staph	100	Professionnels	
			MOA	10 000	Professionnels	
			Flore lactique	/	Professionnels	
			MOA/FL	10 (si atm modifiée)	Professionnels	
Produit à base de viande de volaille	Consommé en l'état : magret fourré au foie gras, cou farci	PRODUIT à BASE DE VDE-VOL	C. perfringens	30	Professionnels	
			Listeria	100	Réglementaire/Sécurité	
			Salmonelle	Absence dans 25g	Réglementaire/Sécurité	
			E. Coli	10	Professionnels	
Abats crus autres que foie gras, nu ou sous atm normale ou atm modifiée	Foie, cœur, gésier	ABAT-CRU-VOL	Staph	100	Professionnels	
			Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels	
			E. Coli	10 000	Professionnels	
Découpe volailles fumées, salées, hachés/tranchés ou non sous atm normale consommer en l'état	Magret fumé, saucisse sèche de canard	DECOUPE-SECHE-VOL-ATM-NORMALE	Listeria	100	Réglementaire/Sécurité	
			Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels	
			E. Coli	10	Professionnels	
			Staph	100	Professionnels	

	Matrice = Type d'analyse	Exemples	Intitulé jx critere = Code type analyse	Germes	Critère haut ufc/g	Origine
Volaille/Lapin (viande et autres)	Découpes volailles fumées, salées, hachés/tranchés ou non modifiée à consommer en l'état	Magret fumé, saucisse sèche de canard	DECOUPE-SECHE-VOL-ATM-MODIFIE	Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
				Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels
				E. Coli	10	Professionnels
				Staph	100	Professionnels
				MOA	500 000	Professionnels
				Flore lactique	/	Professionnels
				MOA/FL	10	Professionnels
Produit de la mer/pêche cru	Poisson fumé mariné ou légèrement salé, sous atm normale	Saumon fumé, hareng, anchois en saumure	POISSON-FUME-SAUMURE	Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
				Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels
				E. Coli	10	Professionnels
				Staph	100	Professionnels
				Histamine	200	Réglementaire/Sécurité
	Poisson fumé mariné ou légèrement salé, sous atm modifiée	Saumon fumé, hareng, anchois en saumure	POISSON-FUME-SAUMURE	Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
				Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels
				E. Coli	10	Professionnels
				Staph	100	Professionnels
				MOA	500 000	Professionnels
	Poissons cru tranchés, panés ou non, filets	Filet hoki, merlu, saumon	POISSON-CRU	Flore	/	Professionnels
				MOA/FL	100	Professionnels
				Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels
Mollusques bivalves et échinodermes, tuniciers et gastéropodes vivants	Moules, huîtres, oursins, escargots	COQUILLAGE-VIVANT	E. Coli	100	Professionnels	
			Staph	100	Interne	
			Listeria	100	Réglementaire/Sécurité	
Produits laitiers	Laits pasteurisés et autres produits laitiers liquides pasteurisés	Laits, yaourt, crème fraîche	PRODUIT-LIQUIDE-PASTEURISE	Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
				Salmonelle	Absence dans 25g	Réglementaire/Sécurité
	Fromages à base de lait ou de lactosérum ayant subi un traitement thermique (≤ pasteurisation)	Tous fromages pasteurisés (frais, affiné, non affiné,,,))	FROMAGE-<PASTEURISATION	Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
				Salmonelle	Absence dans 25g	Réglementaire/Sécurité
	Fromage au lait cru	fromage lait cru	FROMAGE-LAIT-CRU	Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
				Salmonelle	Absence dans 25g	Réglementaire/Sécurité
	Fromage affiné à base de lait ou lactosérum past.ou ayant subi trait.thermique > pasteur.	exceptionnel	FROMAGE-AFFINE->PASTEURISATION	Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
	Fromage, Beurre et crème au lait cru ou lait ayant subi trait.thermique < pasteurisation	Fromage frais, beurre, crème au lait cru ou < past,	BEURRE	Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
	Lait en poudre et lactosérum en poudre (>6 mois)		LAIT-POUDRE	Salmonelle	Absence dans 25g	Réglementaire/Hygiène
				Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
	Crèmes glacées et desserts lactés congelés		GLACE	Salmonelle	Absence dans 25g	Réglementaire/Sécurité
				Entérobactérie	100	Professionnels
Lait cru	Lait bovidés	LAIT-BOVIDES	Listeria	100	Réglementaire/Sécurité	
			Salmonelle	Absence dans 25g /25ml	Réglementaire/Sécurité	
Lait cru	Lait autres espèces que bovidés	LAIT-AUTRES-ESPECES	E. Coli	10	Interne	
			Salmonelle	Absence dans 25g /25ml	Réglementaire/Sécurité	
Conserves	Produits appertisés	Tous aliments en conserves	CONSERVE	Aspect extérieur	Non-conforme	Interne
				Aspect intérieur	Non-conforme	Interne
				Ph	écart Ph < 0,5	Interne
				Flore	100	Interne
Autres	Légumes crus à consommer cuits	Potage, poêlée	VEGETAUX-A CUIRE	Salmonelle	Absence dans 25g	Interne
				E. Coli	1000	Interne
	Farine		FARINE	Entérobactérie	10 000	Professionnels
				LEV/MOI	10 000	Professionnels
				B. cereus	100	Professionnels
	Pate à pain crue		PAIN-CRU	E. Coli	10	Professionnels
				Staph	100	Professionnels
				Salmonelle	Absence dans 25g	Professionnels
				LEV/MOI	1 000	Professionnels
	Condiments	Moutarde		B. cereus	100	Professionnels
				Listeria	100	Réglementaire/Sécurité
	ovoproduits	coulé œufs, œufs sortis du seau	ovoproduits	E. Coli	10	Interne
				Staph	100	Interne
Listeria				100	Interne	
			Salmonelle	Absence dans 25g	Réglementaire /sécurité	

E-CLI-027 v24

ANNEXE 3 - DETAIL DES AGREMENTS ET ACCREDITATIONS

LD31EVA ACCREDITE COFRAC SELON LE REFERENTIEL ND EN ISO 17025 - ACCREDITATION N° 1-1104 et N° 1-6926 POUR LES PROGRAMMES :

MINISTERE			DOMAINES		
Ministère de la Santé			Eaux de consommation et de loisirs Pour la Région Midi-Pyrénées pour les eaux minérales embouteillées ou destinées au thermalisme		
Ministère de l'Environnement			Eaux naturelles, eaux résiduaires, sédiments et boues		
Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire de la forêt			Sécurité sanitaire et la nutrition : 48 agréments Santé publique vétérinaire : 21 agréments		
Pôle	Unité Technique	Service	Référentiels		
Pôle Chimie	Interventions Extérieures		LAB GTA 29	Echantillonnages d'eau et essais physico-chimiques des eaux sur site	
			LAB REF 30 P	Exigences spécifiques pour l'accréditation des organismes procédant aux mesures de surveillance de la qualité de l'air intérieur dans les établissements recevant du public (ERP)	
			HP ENV	Essais d'évaluation de la qualité de l'air intérieur	
			LAB INF 40	Echantillonnage des sédiments et mesures sur site	
			LAB GTA 41 portée 1-6926	Analyses biologiques des milieux aquatiques	
			LAB GTA 59	Prélèvement d'objets agro-alimentaires	
	Laboratoires de Physico-Chimie	Chimie Organique et Minérale		LAB GTA 05	Analyses physico-chimiques des eaux
				156	Analyse des boues et des sédiments
				Agronomie	Analyses de terres
				LAB GTA 26	Analyses de résidus de pesticides et de contaminants organiques dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux, les matrices biologiques d'origine animale
				LAB GTA 30	Analyses de substances autorisées ou non à usage vétérinaire ou zootechnique. (uniquement antibiotiques) (ex 99.5 et 99.6)
				LAB REF 27 A	Exigences spécifiques pour l'accréditation des organismes procédant aux contrôles des expositions professionnelles aux agents chimiques dans l'air des lieux de travail
				LAB REF 30 A	Qualité de l'air intérieur dans les ERP
				LAB GTA 96 A	Essais d'évaluation de la qualité de l'air ambiant
				HP ENV	Essais d'évaluation de la qualité de l'air intérieur
	Pôle Biologie	Laboratoires de Biologie	Sécurité Sanitaire	LAB GTA 23	Analyses microbiologiques, biologiques et de biologie moléculaire des eaux
				LAB INF 53	Aérobiocontamination (air et surfaces)
				LAB GTA 59	Analyses microbiologiques des produits et environnement agro-alimentaires
LAB GTA 40				Essais et analyses en virologie végétale (ex 163)	
BIOMOLSA				Essais et analyses de Biologie Moléculaire en Santé Animale	
Santé Animale			LAB GTA 36	Essais et analyses en bactériologie animale (ex 116)	
			Parasito.SA	Parasitologie en santé animale	
			LAB GTA 32	Essais et analyses en virologie animale (ex 112)	
			LAB GTA 27	Essais et Analyses en Immuno-Sérologie Animale (ex 109)	
			167	Analyses de dépistage par tests rapides des encéphalopathies spongiformes transmissibles (ESST)	

ANNEXE 4 : CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Horaires du LD31EVA	<p>Les horaires du Laboratoire sont les suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ouverture : du Lundi au Jeudi : 8h30 à 17h30 sans interruption et le vendredi de 8h30 à 17h00 sans interruption - Collecte/prélèvement des échantillons : de 6h30-17h. - Audit Hygiène et Formations : de 7h- 19h.
Service d'astreinte	<p>En cas d'urgence sanitaire, le LD31EVA dispose d'un service d'astreinte lui permettant de mobiliser rapidement ses techniciens pour faire face à des situations nécessitant une réactivité immédiate. Celles-ci seront alors facturées avec majoration du forfait d'astreinte. Les numéros de téléphone d'urgence sont communiqués à la préfecture et aux principaux services de l'Etat.</p>
Proposition de prestations	<p>Le Conseil départemental de la Haute-Garonne/LD31EVA s'engage à répondre à la demande du client et à proposer une prestation qui présente les caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - analyses réalisées, prélèvement ou collecte (si demandé par le client) - flaconnage (si demandé par le client) - frais de transport (dans certains cas) - référence des méthodes et techniques analytiques, - accréditation ou non, agréments sur les différents domaines d'analyse concernés par la demande client, - prix (en euros HT sauf si mention contraire), délai d'analyses, - conditions d'acheminement des échantillons, - sous-traitance (si nécessaire), - durée de la validité de la proposition, - plan d'autocontrôles (proposé par le LD31EVA et suivi par l'établissement permettant une meilleure rotation et incluant l'analyse des risques faite avec le client) - conditions générales de vente. <p>La proposition est personnalisée au client et peut également contenir d'autres éléments spécifiques nécessaires et correspondants à la demande. Elle doit être signée des deux parties. Le laboratoire se réserve le droit de refuser une demande.</p>
Reconduction	<p>Les propositions établies par le LD31EVA sont reconductibles de plusieurs façons :</p> <p>Reconduction tacite : ce contrat est tacitement reconductible à la date d'anniversaire (date de signature du contrat). La reconduction est réalisée annuellement. Si le client ou le LD31EVA ne souhaite pas reconduire ce contrat, la demande de résiliation doit être effectuée par courrier avec accusé de réception dans un délai minimum de 2 mois entre la réception du courrier et la date d'échéance du contrat en cours. Reconduction expresse : ce contrat est expressément reconductible, le client ou le LD31EVA doit adresser la demande de reconduction par courrier recommandé avec accusé de réception ou email. Le client ou le LD31EVA peut dénoncer cette reconduction dans les 15 jours suivant la réception du courrier de reconduction. Dans le cas de la reconduction expresse, silence vaut acceptation. Dans les deux cas de tacite et expresse reconduction, tous les ans, le contrat reconduit peut voir les éléments le composant être modifiés (tarifs, méthodes, ...), le LD31EVA s'engage à informer le client de toutes modifications liés à son contrat par courrier ou email.</p> <p>Contrat sans reconduction : le client et le LD31EVA s'engagent sur des prestations ponctuelles et n'étant reconduits que dans des cas exceptionnels.</p> <p>Contrat à durée pluriannuelle : ce contrat engage le client et le LD31EVA sur plusieurs années, avec des tarifs qui peuvent être garantis fixes. Sa reconduction sera réalisée à son échéance si le client et le LD31EVA le souhaitent.</p>
Modalités de prélèvements et de collecte	<p>Le technicien du LD31EVA chargé du prélèvement fixera à la semaine -1 le jour exact du prélèvement.</p> <p>Un planning est établi mensuellement pour les prélèvements et les collectes de denrées alimentaires et de surfaces ; le jour de passage est défini aléatoirement. Le respect des bonnes pratiques d'Hygiène et de Sécurité est pris en compte par les agents préleveurs (tenue vestimentaire et utilisation de matériel stérile si nécessaire).</p> <p>Pour les prélèvements nécessitant l'utilisation d'un groupe électrogène embarqué à bord d'un véhicule, il sera nécessaire de prévoir soit des accès aménagés soit l'intervention d'un deuxième technicien, ou l'aide d'une personne représentant le client, le jour des visites. Le coût d'un deuxième technicien du laboratoire serait imputé au poste prélèvement dans les conditions définies pour ce poste.</p> <p>Pour toute dégradation ou vol d'appareil mis à disposition sur le site du client, le LD31EVA facturera les frais de réparation et/ou de remplacement au client. Le LD31EVA met à disposition sur la demande du client des notices explicatives pour la réalisation des prélèvements dans les bonnes conditions.</p>
Flaconnage	<p>Le flaconnage est facturé au client sauf si le devis mentionne le contraire. Les frais d'expédition du flaconnage ne sont pas inclus dans cette proposition sauf si mentionnés. Le coût de flaconnage inclut les frais d'achat, de recyclage ou d'élimination des flacons.</p> <p>A la demande du client, le LD31EVA lui indiquera le nombre et type de flacons et d'échantillon nécessaires pour les prestations objet du présent contrat, s'ils ne sont pas mentionnés sur le devis.</p>
Méthodes analytiques	<p>Les modalités de pré-stockage s'effectuent selon les normes en vigueur, sauf demande spécifique du client.</p> <p>Plusieurs méthodes analytiques peuvent être proposées pour une même prestation, si aucune méthode n'est spécifiée dans la demande et/ou la commande du client, le LD31EVA propose et/ou réalisera par défaut les méthodes permettant de répondre au mieux aux besoins du client.</p> <p>Dans le cas où l'échantillon arrive sans demande spécifique, les méthodes analytiques et prix appliqués sont mentionnés dans le catalogue de prestations de l'année en cours disponible sur demande du client ou sur la proposition tarifaire réalisée par le LD31EVA.</p> <p>D'autre part, le laboratoire se réserve le droit d'utiliser des méthodes d'analyses équivalentes à celles proposées au client à condition de ne pas utiliser une méthode non accréditée à la place d'une méthode accréditée.</p>
Délai	<p>Le délai d'envoi des résultats d'analyse est le délai calculé entre le jour de réception de l'échantillon et / ou de la demande complète et le jour d'envoi des résultats. Ce délai d'analyses est spécifié sur la proposition du LD31EVA ou précisé au client lors de sa demande d'analyse. Le délai mentionné correspond à un délai maximum en jours ouvrés. Par voie de conséquence, tout retard raisonnable dans l'envoi des résultats ne pourra donner lieu au profit de l'acheteur à des dommages et intérêts ou à l'annulation de la commande. En cas de livraison considérée non-conforme par le client, ce dernier devra confirmer des réserves par écrit dans les cinq jours ouvrés suivant la réception des résultats, par courrier recommandé et AR.</p>
Rendu de résultats	<p>Les rapports d'analyses sont envoyés par courrier. A la demande du client, le LD31EVA peut utiliser d'autres modalités de transfert des rapports d'analyses.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si le client souhaite un envoi automatique par mail, il en fait la demande auprès du LD31EVA afin que nous établissions une convention de preuve qui valide cet envoi (attention : chaque échantillon correspondra à un e-mail). - Si le client souhaite la consultation via accès Extranet, il en fait la demande auprès du LD31EVA afin que nous établissions une convention de preuve qui valide cet accès. Cet accès est sécurisé via un identifiant et un mot de passe. Le client veille à garder ces identifiants en sécurité et prévient le LD31EVA de tout changement de situation. <p>Les résultats font l'objet d'un rapport d'analyses qui selon les types d'analyses incluent une déclaration de conformité et/ou une interprétation des résultats. Dans le cas de résultats non conformes pouvant porter atteinte à la santé publique, le responsable technique vous informe de manière urgente (par téléphone, télécopie ou mail) et les résultats peuvent être envoyés aux autorités officielles.</p> <p>Le laboratoire peut reporter sur les rapports d'analyses des critères fournis par des référentiels (réglementation ministérielles, préfectorales, exigences clients...) ou des références particulières que le client peut transmettre au laboratoire. Si les référentiels ne font aucune mention quant à la prise en compte des incertitudes dans leur spécification, les clients doivent préciser au LD31EVA s'ils souhaitent que les incertitudes, accompagnant les résultats d'analyses, figurent sur les rapports d'analyses. En l'absence de ces indications, le LD31EVA ne tiendra pas compte des incertitudes pour effectuer ses déclarations de conformité ou non-conformité. Les données qui ont permis d'établir le rapport d'essai ainsi que les documents d'accompagnement des prélèvements (DAP, Feuilles Navettes...) et les documents de traçabilité seront conservés par le LD31EVA selon les règles définies par le système de management de la qualité relative aux conditions d'archivage et reprenant les exigences ministérielles. Les rapports d'analyses pourront être signés par signature manuscrite numérisée.</p> <p>La reproduction d'un rapport du LD31EVA n'est autorisée que sous la forme d'un fac-similé intégral. Pour d'autres formats de reproduction des résultats, Merci de nous consulter. Dans le cas où une tierce personne serait rattachée à la demande (exemple: autorité sanitaire), le client autorise le LD31EVA à transmettre les résultats à celle-ci.</p>
Accréditation	<p>Le LD31EVA est accrédité COFRAC pour de nombreux programmes (portée d'accréditation N°1-1104 et 1-6926 disponibles sur www.cofrac.fr). De façon générale, un rapport à entête COFRAC contient au moins une analyse accréditée COFRAC. Toute analyse couverte par une accréditation COFRAC est mentionnée sur la proposition de prestation par un C dans la colonne correspondante. Les paramètres accrédités peuvent être rendus occasionnellement hors accréditation, l'accréditation n'est alors pas mentionnée sur le rapport d'essai.</p>

Sous-traitance	<p>Il est possible que des circonstances imprévues nous obligent à apporter des modifications au contenu de notre offre (panne d'appareil...). Généralement cela peut correspondre au recours à la sous-traitance et/ou à un changement de méthode d'analyse. La signature du présent document, votre bon pour accord ou bien l'émission d'un bon de commande s'y référant nous indique votre accord pour la sous-traitance de vos échantillons. Le LD31EVA se réserve le droit de choisir le laboratoire sous-traitant le mieux adapté pour répondre à la demande (accréditation, agrément...).</p> <p>Cas de sous-traitance :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exceptionnellement : dans le cas où le LD31EVA n'est pas en mesure, exceptionnellement, de réaliser les prestations faisant partie de son domaine de compétence. - Analyses non réalisées au LD31EVA : le LD31EVA se chargera de transférer les échantillons dont les paramètres à rechercher ne sont pas réalisés en interne vers un ou plusieurs laboratoire(s) compétent(s). Ces derniers pourront, selon les exigences du client et selon ce qui est indiqué sur le présent contrat, expédier directement les rapports d'essai et la facture au client. <p>Le LD31EVA se réserve le droit de refacturer au client les frais d'expédition des échantillons ainsi que des frais de gestion de dossier si nécessaire. La liste des principaux laboratoires sélectionnés comme sous-traitants potentiels par le LD31EVA est consultable sur demande.</p>
Tarifs	<p>Les prestations du Conseil départemental de la Haute-Garonne/LD31EVA sont facturées sur la base des propositions tarifaires émises ou à défaut des tarifs en vigueur au jour de la réception des échantillons. Ils sont libellés en euros et majorés du taux de TVA en vigueur si besoin. Des éventuels frais pour traitement en urgence et mise en place de procédures particulières pourront être rajoutés, après accord préalable du client. Des analyses demandées en urgence, nécessitant la mise en place de procédures particulières, sont facturées avec un surcoût.</p>
Facturation	<p>La fréquence de facturation est définie par le client (ponctuelle, mensuelle...).</p> <p>Les factures et avis de paiement sont envoyés par la Paired Départementale et sont payables comptant sous 30 jours. Aucun escompte ne sera accordé pour règlement anticipé.</p>
Cas de Force majeure	<p>La responsabilité du Conseil départemental de la Haute-Garonne/LD31EVA ne pourra pas être mise en œuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. A ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.</p>
Tribunal compétent	<p>Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français. À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal Administratif de Toulouse.</p>
Conseil	<p>Le LD31EVA est présent pour vous guider en cas de résultats positifs afin de vous aider à mettre en place le plan d'action adéquat. Le LD31EVA peut vous informer sur les réglementations en vigueur. N'hésitez pas à nous contacter.</p>
Réclamation	<p>Si vous souhaitez adresser une réclamation au LD31EVA, vous pouvez l'adresser à votre interlocuteur habituel ou au service Qualité-Sécurité. Le processus de traitement des réclamations peut vous être transmis sur demande.</p>
Confidentialité & Impartialité	<p>Le LD31EVA s'engage à réaliser les missions que vous lui confierez en toute impartialité, dans le respect de la déontologie professionnelle, et à conserver confidentielle toute information à ce sujet (sauf cadre réglementaire spécifique dont vous serez avisé préalablement).</p>
<p>Conditions d'acceptabilité des échantillons d'air :</p> <p>le LD31EVA se réserve le droit de refuser des échantillons ou d'enlever l'accréditation sur certains résultats dans les cas suivants : si les échantillons ne sont pas revenus au laboratoire dans leur conditionnement initial, si la cartouche benzène a subi une perte de masse de plus de 20%, si le temps d'acheminement non réfrigéré dépasse les 48h. Si ce n'est pas le LD31EVA qui prélève ou collecte les échantillons, sa responsabilité prendra effet à partir du moment où l'acceptabilité de l'échantillon a été validé.</p>	
<p>« Paquet hygiène »</p> <p>Afin de répondre aux exigences du « Paquet hygiène », les autocontrôles alimentaires visent à rechercher 2 types de germes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les critères dits de sécurité et les critères dits d'hygiène définis par le règlement européen (CE) n°2073/2005 modifié. 	
<p>Prestation de Conseil, Audit, Formation</p> <p>Toute prestation de ce type fait l'objet d'un devis transmis au client sur la base des informations adressées par lui. Toute modification du lieu d'exécution, de la nature de la prestation, du nombre de participants ou autre devra être portée à la connaissance du LD31EVA sans délai. Il peut en résulter une modification du devis et du prix. Tout devis est valable pour une durée définie dans le devis lui-même. L'accord est conclu accepté lors de la réception par le LD31EVA du devis non modifié ou complété et revêtu de la signature d'un représentant légal du client. Le client est engagé dès la signature du devis. Le bénéfice de la prestation est personnel au client et ne peut être cédé sans l'accord préalable et écrit du LD31EVA. Les dates retenues par les parties pour la réalisation de la prestation sont fermes et ne peuvent faire l'objet d'une modification sans accord préalable et écrit du LD31EVA. Aucun recours à la sous-traitance ne sera réalisé en cas d'impossibilité du LD31EVA de réaliser la formation.</p>	
<p>Recherche d'Escherichia coli O157</p> <p>Selon la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8181 du 13/08/12 la recherche d'Escherichia coli O157 s'effectue sur un mélange de 5 échantillons (n=1 ; recherche dans 25g) en modifiant le jour d'échantillonnage chaque semaine de façon à couvrir chaque jour de la semaine.</p> <p>=> Un résultat non satisfaisant peut avoir un impact sur la santé publique et il est de la responsabilité de l'exploitant de prendre les mesures qui s'imposent (retrait/rappel des lots défectueux, information des fournisseurs si nécessaire, information et collaboration avec les services de l'Etat en charge de la sécurité sanitaire).</p>	
<p>En cas de dénombrement de légionella (species et/ou pneumophila), le LD31EVA s'engage à vous communiquer par téléphone et par fax, les résultats dès leur obtention (lectures provisoires à 3,5 ; ...jusqu'à 10 jours. Lecture définitive à 10 jours). L'objectif cible est de maintenir une concentration en Légionella pneumophila inférieure à 1000 UFC/L.</p> <p>Au niveau des établissements de santé : au niveau des points d'usage accessibles à des patients à risque identifiés par le comité de lutte contre les infections nosocomiales (CLIN), la concentration en Légionella pneumophila doit être inférieure au seuil de détection (50 UFC/L).</p> <p>Au niveau de bains à remous (SPAS) : les Légionella pneumophila ne doivent pas être détectées. (Circulaire du 27 juillet 2010)</p>	
<p>En cas de résultat positif de légionella (supérieur à 1 000 UFC/L), le LD31EVA conserve les souches de légionella isolées (species et/ou pneumophila) pendant 3 mois au congélateur à une température comprise entre -24°C et -28°C sur des cryo-billes pour envoi si nécessaire au Centre National de Référence des Légionelles (CNR-L) de Lyon. Appliquer les mesures qui doivent être prises selon la Circulaire du 22 avril 2002 et la Circulaire du 28 octobre 2005, si ces circulaires ne sont pas adaptés à votre situation : adopter un plan d'action visant à prévenir les risques liés aux proliférations de légionelles : Arrêté du 1er février 2010</p>	
<p>Eaux de gâchage NF EN 1008</p> <ul style="list-style-type: none"> * Délai de remise des échantillons fixé à 15 jours maximum * NB : L'eau potable distribuée est réputée conforme aux prescriptions de document NF EN 1008/juillet 2003. * Les eaux usées ne sont pas acceptées. <p>Le laboratoire assure la conservation des échantillons en général 15 jours après analyse sauf exigences particulières.</p>	

E-CLI-027 v24

Suivi de l'acte : Passation de conventions, de contrats et de marchés

Etablissement émetteur de l'acte : LYCEE POLYVALENT JEAN-PIERRE VERNANT - PINS-JUSTARET - 0312744P

Emetteur : Conseil d'administration

Thème : Fonctionnement

Type : Acte transmissible

Numéro de l'acte : 8

Année scolaire : 2025-2026

Date de signature : 12/11/2025

Date de transmission : 12/11/2025

Date de réception EN : 12/11/2025

Date d'exécution : 27/11/2025

Date de publication : 24/11/2025

Action	Date	Acteur	Entité
Création	10/11/2025 13:10:58	Laure Godillot	EPLÉ
Signature	12/11/2025 12:20:32	Guillaume Sauveur	EPLÉ
Transmission	12/11/2025 12:27:10	Guillaume Sauveur	EPLÉ
Démarrage de l'instruction	13/11/2025 12:42:14	Jean-Marc Andreoli	ACL EN
Signature de l'instruction avec validation de l'acte	14/11/2025 08:38:46	Fabienne Bazot	ACL EN
Publication	24/11/2025 16:14:16	Guillaume Sauveur	EPLÉ