

A remplir par AQMC	☐ Nouveau Client	Tiers N°
	☐ Ponctuel	
	☐ Nouvelle prestation	☐ Avenant
	☒ Revue de contrat : Annule et remplace AM 21-07-01	

CONVENTION DE PRESTATION ANALYTIQUE

N° **AM 23-06-10 Rev 1**

La Société AQMC

Société à responsabilité limitée

Au capital de 125 020 euros

Ayant son Siège au social à ECOPARC - 135 Rue de la Gariguette – CS 20130 St AUNES – 34135 MAUGUIO Cedex

Immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Montpellier sous le numéro : 438 826 919

Accréditation COFRAC sous la Convention N° 1-1366 pour les Programmes **59** « Microbiologie alimentaire », **19** « Microbiologie appliquée à la chimie fine et aux produits cosmétiques », **23** « Environnement – Qualité de l'eau » et *Allergènes alimentaires : Immunologie et Génétique moléculaire* (Portée disponible sur www.cofrac.fr)

Représentée par Madame Valérie ROUVET et Monsieur Ghislain LUCIBELLO en qualité de cogérants,

Ci-après identifiée sous : Le prestataire, AQMC,

Offre à :

La société*	LYCEE CHAMPOLLION
Forme sociale*	Etablissement public
Siège social	Avenue de FIGUIERES
	34970 LATTES
Tél*	04 67 13 67 36 / 04 34 35 21 33
Mail*	restauration-champollion@ac-montpellier.fr
Immatriculée au greffe de	
Sous le N° de SIRET*	
N° TVA intracommunautaire*	
Demandeur*	Madame Carine AGUSSOL

Représentée par*	
en qualité de*	

***MENTIONS OBLIGATOIRES / ² Le signataire doit être en mesure d'engager l'entreprise demandeuse**

Ci-après identifié sous : Le client, Les clients

La réalisation des prestations suivantes :

SUIVI SANITAIRE : Restauration collective scolaire

Date de début de prestation :

Cette date sera la date anniversaire à laquelle seront réalisées les revues de contrat

Aux conditions particulières et générales suivantes :

CONDITIONS PARTICULIERES

Prestation proposée : ANNUELLE

1 passage par Mois : Année scolaire entre Septembre et Juin

- 2 analyses microbiologiques sur produits alimentaires
+ 1 analyse « *Listeria monocytogenes* » sur produits finis à consommer en l'état
- 2 prélèvements de surface bilames
- 1 analyse de potabilité microbiologique TYPE D1 / **an**
- 1 audit sécurité sanitaire complet ½ journée / **an**

Les prestations non réalisées et donc non facturées pourront être reportées sur les échéances suivantes. Toute modification de prestation décrite dans le présent contrat devra être motivée par le client par écrit (courrier ou mail).

Critères d'interprétation - suivi du restaurant

- Critères microbiologiques :
Selon Règlement Européen CE 2073/2005 (et ses modifications successives) et GBPH Restaurateur en vigueur
- Critères pour « Prélèvements de surface »
 - o Flore totale :
 - <50 ufc/surface prélevée : SATISFAISANT
 - De 50 à 150 ufc/surface prélevée : ACCEPTABLE
 - >150 ufc/surface prélevée : NON SATISFAISANT
 - o Coliformes :
 - <3 ufc/surface prélevée : SATISFAISANT
 - De 3 à 10 ufc/surface prélevée : ACCEPTABLE
 - >10 ufc/surface prélevée : NON SATISFAISANT
- Critères sur les analyses d'eau
 - o Réseau de distribution d'adduction publique : Selon l'AM du 30 Décembre 2022

Adresse(s) et informations pratiques pour les prélèvements :

LYCEE CHAMPOLLION
Avenue de FIGUIERES
34970 LATTES

Jours et horaires d'ouverture :

Nom et coordonnées du contact sur site :Tél :

Modalités des prélèvements :

- Le prélèvement des échantillons par nos soins ainsi que leur transport jusqu'au laboratoire
 - Les passages seront réalisés de façon inopinée ou sur prise de rendez-vous avec le responsable de l'établissement
- Les demandes de prélèvement en urgence (sous deux jours) nécessitant une réorganisation de nos plannings de prélèvement, sont susceptibles d'entraîner un surcoût par rapport au tarif initial.*
- Le transport des échantillons se fera en froid positif jusqu'au laboratoire (glacière avec plaques eutectiques)
 - Prélèvements alimentaires : dans les conditions de service en sac stérile
 - o Quantité souhaitée pour une analyse microbiologique : **100g***Communication des éléments de traçabilité suffisants au moment du prélèvement*
 - Prélèvements de surface : la plus large possible sur les surfaces accessibles

AM 23-06-10 Rev 1

- Prélèvements d'eau de réseau : 1^{er} ou 2^{ème} jet avec ou sans désinfection de la sortie d'eau / 500 ml en flacon stérile thiosulfate

Modalités de réalisation des analyses :

Produits alimentaires

- Analyses microbiologiques dans les 36h après prélèvement ou à une date ultérieure déterminée avec votre accord

Eau :

- Sous accréditation : Analyse microbiologique dans les 18 h après le prélèvement.
Hors accréditation : Analyse microbiologique au-delà des 18 h après le prélèvement (sauf cas exceptionnel).
Tout dépassement du délai de 24h après prélèvement nécessitera l'accord du client pour lancer l'analyse.

Vous pouvez prendre connaissance de la méthode utilisée par notre laboratoire en fonction du germe analysé dans le document joint à cette convention. Nous vous rappelons que cette liste a vocation à évoluer dans le temps, en fonction des évolutions techniques et/ou normatives ainsi qu'en fonction de celles de notre portée d'accréditation technique. La liste des méthodes et la portée d'accréditation sont disponibles sur l'espace **Téléchargements** de notre site internet <https://aqmc.fr/>. Le client accepte expressément les modifications issues de ces évolutions et reconnaît que le contrat ne saurait être remis en cause pour cette raison.

Le prestataire se réserve la possibilité de relancer tout ou partie des analyses en cas de doute sur le résultat ou de la survenance de tout incident technique engendrant une incertitude sur le résultat final.

Modalités de réalisation des audits :

- Présentation du contexte de travail, de l'activité et des produits fabriqués ainsi que de leur destination.

Tenue de l'auditeur : elle devra être adaptée à l'activité auditée (blouse, coiffe et sur-chaussures si nécessaire)

- Observation des manipulations des opérateurs en cours de fabrication. Evaluation sur le principe des 5 M et la maîtrise des risques relatifs aux quatre dangers principaux :

- I. Microbiologiques
- II. Chimiques
- III. Allergènes
- IV. Corps étrangers

- Questionnement des opérateurs sur les points relatifs au process de fabrication. L'auditeur suivra le chemin de la matière depuis la réception jusqu'à la distribution. Il alternera entre observation et questionnement des opérateurs sur leur poste de travail. Seront ainsi évalués les points suivants :

- V. Les produits
- VI. Le matériel
- VII. La documentation (*évaluation documentaire basée sur l'étude HACCP, les autocontrôles et les instructions présentes au sein de l'établissement*)

Durant l'audit seront observés les points suivants (en se basant sur le Principe des 5 M) :

- Les Locaux de travail (Sectorisation, surfaces de travail, extérieurs...)
- Le Matériel utilisé (Etat, maintenance, conformité...)
- Les Matières (alimentaires et non alimentaires comme les emballages...)

AM 23-06-10 Rev 1

- La Méthode de travail (Stockage en froid, pasteurisation,...)
- Les Opérateurs (Etat de santé, règles d'hygiène, formation...)
- La Gestion documentaire (Affichages sur poste, consignes de travail, autocontrôles, archivage...)
- Le Suivi analytique de l'établissement (Plan de contrôle, laboratoire, actions curatives, études de DLC...)
- La Traçabilité (Traçabilité Matières premières, traçabilité du process, affichage viande bovine, suivi des allergènes, gestion des TIAC)

Modalités de communication :

Sous les conditions générales envoyées parallèlement et liées au respect de notre engagement de confidentialité, en accord avec nos obligations d'information légales, les modalités de communications sont définies ainsi :

Personnes désignées par l'entreprise	Envoi des rapports d'essais & résultats	Alerte non-conformité
Nom : GUILLARME Prénom :	☒ OUI ☐ NON @ restauration-champollion@ac-montpellier.fr	☒ OUI ☐ NON @ restauration-champollion@ac-montpellier.fr
Nom : Prénom :	☒ OUI ☐ NON @	☒ OUI ☐ NON @
Nom : Prénom :	☒ OUI ☐ NON @	☒ OUI ☐ NON @

Ces informations sont de la responsabilité du client. Toute modification doit nous être indiquée par voie de mail.

Gestion de crise : En dehors des heures d'ouverture, les demandes particulières peuvent être transmises au laboratoire AQMC au numéro suivant :

Mme Valérie ROUVET : 06 13 85 24 35

M. Ghislain LUCIBELLO : 06 11 21 84 30

Elles seront traitées de manière spécifique, selon des conditions non définies dans le présent contrat.

Tarifs :

PARAMETRE	Quantité	Tarif HT / unité	Remise	Tarif HT remisé	TOTAL HT
-----------	----------	------------------	--------	-----------------	----------

Alimentation humaine et diététique

MICROBIOLOGIE

FORFAITS ANALYTIQUES

Paramètres concernés : Micro-organismes à 30°C, *Enterobacteriaceae*, Coliformes totaux et thermotolérants, *Escherichia coli*, *Staphylocoques*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, Levures et Moisissures, *Salmonella*, Bactéries lactiques, ASR à 46°C, *Pseudomonas spp*

Forfait analyses alimentaires Quel que soit le nombre de paramètres	20	32,00 €	20 %	25,60 €	512,00 €
<i>Listeria monocytogenes</i> Recherche et/ou dénombrement	10	26,50 €	20 %	21,20 €	212,00 €

PRELEVEMENT DE SURFACE + ANALYSE

Par bilame (flore totale + coliformes)	20	5,50 €	10 %	4,95 €	99,00 €
--	----	--------	------	--------	---------

Liquides

FORFAITS ANALYTIQUES DE L'EAU DE RESEAU (POTABILITE) selon AM 21/01/2010

Paramètres microbiologiques concernés : Flore totale 22°C/36°C, Coliformes, *Escherichia coli*, Entérocoques intestinaux, Bactéries anaérobies sulfite-réductrices y compris spores

Forfait potabilité microbiologie type D1	1	42,50 €		42,50 €	42,50 €
--	---	---------	--	---------	---------

AUDIT / CONSEIL					
Audit « Sécurité sanitaire – PMS » Durée 1/2 journée Avec rapport	1	300,00 €		300,00 €	300,00 €
FRAIS ANNEXES					
DEPLACEMENT + PRELEVEMENT (forfait)	10	20,00 €	30 %	14,00 €	140,00 €
Frais de destruction des échantillons	41	0,65 €		0,65 €	26,65 €

TOTAL HT	1 332,15 €
TVA 20%	266,43 €
TOTAL TTC	1 598,58 €

Modalités de règlement :

Sur la base des échanges préalables avec le Client, si l'adresse de facturation des prestations réalisées est différente de l'adresse du donneur d'ordre ainsi que des sites prélevés, il convient de définir les coordonnées de l'organisme payeur :

LYCEE CHAMPOLLION
Avenue de FIGUIERES
34970 LATTES

La facture sera adressée en 1 exemplaire (sauf demande du client) par voie électronique (format PDF)

Nom du contact :

e-mail contact :

Le paiement devra être effectué à 30 jours à date d'émission de la facture (envoi par courrier) ou à 30 jours suivant réception de la facture (envoi par voie électronique).

Les prestations de service réalisées par la société AQMC sont soumises à la TVA en vigueur soit 20,00% depuis le 01^{er} janvier 2014. En cas de changement du taux de cette TVA, la nouvelle valeur sera appliquée dès la date de mise en application.

Le règlement des prestations peut être fait :

- ☐ Par virement
- ☐ Par chèque à l'ordre de la société « AQMC SARL ».

Validité de la présente offre :

La présente offre de services est valable 6 mois à réception.

Durée de la prestation :

Dès acceptation de la présente offre par le client, le contrat de prestation de service est conclu pour la durée déterminée d'UNE année qui court à compter de la date de signature ou de la prestation si celle-ci est différente.

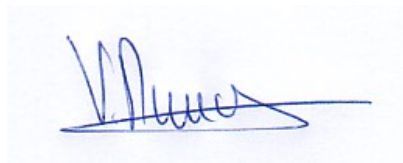
Le contrat est établi pour une durée de 1 an renouvelable 2 fois. Le présent contrat pourra être dénoncé par l'une ou l'autre des parties par courrier recommandé avec accusé de réception, moyennant le respect d'un délai de préavis de UN mois, décompté à partir de la date de réception.

Le Laboratoire AQMC

A Saint Aunès, le : **vendredi 16 juin 2023**

Le ou la Cogérant(e), Nom/ Prénom : **Mme Valérie ROUVET**

Signature :



Le Client :

La signature de ce document vaut acceptation des Conditions Générales de Ventes transmises simultanément.

Le signataire : Nom/ Prénom :

Qualité :

Date de signature :

Mention : « *Bon pour acceptation* » :

Paraphe de toutes les pages et Signature