SIVU des rives de l’Elorn

Contrat de prestation

de prélèvement et analyse et diagnostic hygiène

**PROJET DE CONTRAT DE PRELEVEMENT ET D’ANALYSE ET DIAGNOSTIC HYGIENE**

ENTRE

|  |  |
| --- | --- |
| Raison sociale : | SIVU des rives de l’Elorn |
| Adresse du siège social : | 58, rue Saint Thudon 29490 Guipavas |
| Représenté par : | Monsieur NEDELEC |
| Agissant en qualité de : | Président |
| Dénommé ci-après « le Client » | D’une part |

ET

|  |  |
| --- | --- |
| Raison sociale : |  |
| Forme sociale et capital : |  |
| Adresse du siège social : |  |
| Représenté par : |  |
| Agissant en qualité de : |  |
| Adresse agence interlocutrice : |  |
| Numéro de SIRET |  |
| N° délivré par le registre du commerce |  |
|  |  |
| Dénommé ci-après « le Prestataire » | D’autre part |

**IL A ÉTÉ CONVENU ET ARRÊTÉ CE QUI SUIT**

# OBJET DU CONTRAT

## Nature du contrat

Le présent contrat est constitué :

* Du présent document et ses annexes,

Il a pour objet de définir les modalités d’exécution des prestations à réaliser pour lesquelles le prestataire s’engage dans les locaux sis :

* **Cuisine centrale, 9 avenue Georges Pompidou, à Guipavas**
* **Résidence Georges Brassens, 9 avenue Georges Pompidou, à Guipavas**
* **Résidence Jacques Brel, 58 rue de Saint-Thudon, à Guipavas**
* **Résidence Kerlaouena, 34, rue Camille Vallaux, 29 480 Le Relecq-Kerhuon**

Les prestations sont définies dans les pièces constitutives du contrat.

Il implique pour le **prestataire** une **obligation de moyens**.

## Durée du contrat

Le présent contrat est conclu pour une durée de **3 ans**

Il prendra effet au 1er janvier 2016.

A l’issue de la période, le contrat sera caduc. Toute reconduction éventuelle fera l’objet d’une renégociation entre les parties des modalités contractuelles, 3 mois avant l’échéance du présent contrat.

## Bases règlementaires

Les prestations seront conformes aux dispositions spécifiées dans le détail des prestations aux articles 2 et 3 suivants.

En cas de constat par le client de prestations non conformes à la réglementation, **une pénalité de 250 € par disposition non conforme** sera infligée au prestataire. Cette pénalité sera directement déduite de la (ou des échéances) mensuelles relatives à la redevance.

# DIAGNOSTIC HYGIENE

Le SIVU souhaite évaluer le positionnement de la cuisine et ses sites satellites par l’organisation, périodique (une fois par an) de diagnostics hygiène (Prestation n°1).

## Les objectifs sont les suivants :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **CC** | **GB** | **JB** | **KL** |
| Faire un état des lieux sur le fonctionnement de la cuisine en matière de bonnes pratiques d’hygiène et fabrication | **X** |  |  |  |
| Faire le point sur les documents existants en termes de Bonnes Pratiques Hygiène, HACCP, traçabilité : mise en œuvre et efficacité sur le site | **X** | **X** | **X** | **X** |
| Vérifier l’effectivité du PMS mis en place | **X** | **X** | **X** | **X** |
| Vérifier l’organisation, la gestion de la production et le service (ou l’expédition des denrées) et la pertinence de ces trois activités | **X** | **X** | **X** | **X** |
| Mesurer la progression de la maîtrise de l’hygiène et de la sécurité des denrées alimentaires au sein d’un service de restauration | **X** | **X** | **X** | **X** |

## Programme

* L’hygiène du personnel
* La réception des marchandises
* Le nettoyage désinfection
* Le stockage
* La maîtrise des températures
* Les diagrammes de fabrication et l’analyse des dangers correspondante
* La surveillance des points critiques et la gestion des risques sur un fonctionnement annuel
* La traçabilité des denrées
* La gestion des non conformités
* La maintenance préventive et continue des locaux

## Durée du diagnostic

Une demi-journée par site par des interventions en situation de travail.

## Livrable

Remise d’un rapport écrit (observations + mesures correctives à apporter).

## Chiffrage de la prestation

|  |  |
| --- | --- |
| **Site** | **Coût prestation** |
| Cuisine centrale / Georges Brassens | …€ |
| Jacques Brel | …€ |
| Kerlaouena | …€ |
| **Total HT** | **…€** |

# PRELEVEMENTS ET ANALYSES

## Microbiologie alimentaire

Plat préparé (prélevé inopinément) : Prestation n°2

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Désignation** | **Seuil** | **Méthode** | **Norme** | **Cofrac** | **PU HT** | **Quantité** | | | | | **Total HT** |
| **CC** | **GB** | **JB** | **KL** | **Total** |
| **Frais de préparation** |  |  |  |  |  | **12** | **4** | **4** | **4** | **24** |  |
| **Prix forfaitaire des prestations comprenant :** |  |  |  |  |  | **12** | **4** | **4** | **4** | **24** |  |
| Anaérobies sulfito réducteurs | <10 |  | V 08-061 | X |  |  |  |  |  |  |  |
| Bacillus cereus présomptifs | <100 |  | BKR23/06 02/10 | X |  |  |  |  |  |  |  |
| *Ou bacillus cereus présomptifs* | *<100* |  | *NF EN ISO 7932* | *X* |  |  |  |  |  |  |  |
| Coliformes thermotolérants | <10 |  | NF V 08-060 | X |  |  |  |  |  |  |  |
| Coliformes totaux | <10 |  | TEMPO TC | X |  |  |  |  |  |  |  |
| *Ou coliformes totaux présumés* | *<10* |  | *NF V 08-050* | *X* |  |  |  |  |  |  |  |
| Entérobactéries | <10 |  | TEMPO EB | X |  |  |  |  |  |  |  |
| *Ou entérobactéries présumées* | *<10* |  | *NF V 08-054 37°C* | *X* |  |  |  |  |  |  |  |
| Escherichia coli | <10 |  | TEMPO EC BIO 12/13-02/05/ NF ISO 16649-2 | X |  |  |  |  |  |  |  |
| Microorganismes à 30°C (flore aérobie mésophile) |  |  | NF EN ISO 4833-2 ANNEXE A / TEMPO AC – BIO 12/35/05/13 | X |  |  |  |  |  |  |  |
| Bactéries lactiques mésophiles | <1000 |  | TEMPO LAB |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Ou bactérie lactiques mésophiles* |  |  | *NF ISO 15214* | *X* |  |  |  |  |  |  |  |
| Levures et moisissures (dénombrement) – Pour des matrices ayant une Aw>0.95 | <10 |  | NF V 08-059 | X |  |  |  |  |  |  |  |
| Levures et moisissures (dénombrement) – Pour des matrices ayant une Aw<0.95 | <10 |  | NF V 08-059 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Salmonella mobile et non mobile (1) |  |  | VIDAS EASY SLM – BIO 12/16-09/05 | X |  |  |  |  |  |  |  |
| Staphylocoque à coagulase positive | <10 |  | NF EN ISO 6888-2 37°C ou TEMPO STA-BIO 12/28-04/10 | X |  |  |  |  |  |  |  |
| Pseudomonas présomptifs spp |  |  | ISO 13720 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Listeria monocytogenes (recherche – méthode rapide validée) (2) |  |  | ALOA One Day AES 10/03-09/00 | X |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. Salmonella identification (si la recherche est positive) |  |  | NF EN ISO 6579 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. Listeria monocytogenes (numération – méthode rapide validée) (si la recherche est positive) | <10 ufc/g |  | ALOA COUNT – AES 10/5 09/06 | X |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **…€** |

## Analyse d’eaux

Formule bactériologique complète 6 paramètres : Prestation n°3

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Désignation** | **Seuil** | **Méthode** | **Norme** | **Cofrac** | **PU HT** | **Quantité** | | | | | **Total HT** |
| **CC** | **GB** | **JB** | **KL** | **Total** |
| **Frais de prise en charge** |  |  |  |  |  | **1** | **1** | **1** | **1** | **4** |  |
| Anaérobies sulfito réducteurs | 4 UFC/100ml | Dénombrement spores – Membranes filtrantes | NF EN 26461-2 | X |  | 1 | 1 | 1 | 1 | **4** |  |
| Bactéries coliformes à 36°C | 4 UFC/100ml | Filtration | NF EN ISO 9308-1 | X |  | 1 | 1 | 1 | 1 | **4** |  |
| Entérocoques intestinaux | 4 UFC/100ml | Filtration | NF EN ISO 7899-2 | X |  | 1 | 1 | 1 | 1 | **4** |  |
| Escherichia coli | 4 UFC/100ml | Filtration | NF EN ISO 9308-1 | X |  | 1 | 1 | 1 | 1 | **4** |  |
| Flore aérobie à 22°C | 4 UFC/100ml | Inclusion – 68h | NF EN ISO 6222 | X |  | 1 | 1 | 1 | 1 | **4** |  |
| Flore aérobie à 36°C | 4 UFC/100ml | Inclusion 44h | NF EN ISO 6222 | X |  | 1 | 1 | 1 | 1 | **4** |  |
| **Total** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **…€** |

## Contrôle nettoyage – désinfection

Boîtes de contact : Prestation n°4

Chiffonnette : Prestation n°5

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Désignation** | **Seuil** | **Méthode** | **Norme** | **Cofrac** | **PU HT** | **Quantité** | | | | | **Total HT** |
| **CC** | **GB** | **JB** | **KL** | **Total** |
| Fourniture et application de boîtes contact en période de fabrication, étuvage et dénombrement de **la flore totale** |  |  |  |  |  | 60 | 20 | 20 | 20 | **120** |  |
| Chiffonnette pour recherche de Listeria monocytogenes |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Listeria monocytogenes (recherche – méthode rapide validée) |  |  | ALOA One Day AES 10/03-09/00 | X |  | 4 | 1 | 1 | 1 | **7** |  |
| Fourniture de la chiffonnette |  |  |  |  |  | 4 | 1 | 1 | 1 | **7** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Total** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **…€** |

## Récapitulatif des prestations à chiffrer

### Nombre de prélèvement annuel

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prestations** | | **CC** | **GB** | **JB** | **KL** | **Total** |
| Diagnostic hygiène | P1 | 1 | 1 | 1 | 1 | **4** |
| Microbiologie alimentaire | P2 | 12 | 4 | 4 | 4 | **24** |
| Analyse d’eaux | P3 | 1 | 1 | 1 | 1 | **4** |
| Contrôle de surface par boîte de contact | P4 | 60 | 20 | 20 | 20 | **120** |
| Contrôle surface par chiffonnette | P5 | 4 | 1 | 1 | 1 | **4** |
| Forfait déplacement |  |  |  |  |  |  |

### Fréquence de passage

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prestations** | **CC** | **GB** | **JB** | **KL** |
| Diagnostic hygiène | Annuelle | | | |
| Microbiologie alimentaire | Mensuelle | Trimestrielle | | |
| Analyse d’eaux | Annuelle | | | |
| Contrôle de surface par boîte de contact | Mensuelle | Trimestrielle | | |
| Contrôle surface par chiffonnette | Trimestrielle | Annuelle | | |

### Synthèse du coût des prestations (en € HT) A COMPLETER PAR LE PRESTATAIRE

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Prestations** | **CC** | **GB** | **JB** | **KL** | **Total** |
| Diagnostic hygiène |  |  |  |  |  |
| Microbiologie alimentaire |  |  |  |  |  |
| Analyse d’eaux |  |  |  |  |  |
| Contrôle de surface par boîte de contact |  |  |  |  |  |
| Contrôle surface par chiffonnette |  |  |  |  |  |
| **Forfait déplacement \*1** |  |  |  |  |  |
| **Coût annuel HT** |  |  |  |  |  |

\*1 : les déplacements seront organisés pour que les prélèvements programmés pour chaque site soient réalisés lors d’une seule tournée selon l’exemple de planning suivant :



Soit au total 12 déplacements susceptibles d’être réalisés. Le coût de ces déplacements sera imputé sur le site Cuisine centrale.

### Communication des résultats

Les résultats sont rendus sur rapport d’analyse avec information téléphonique immédiate de la direction de l’établissement dès qu’un risque pour la santé de l’usager est mis en évidence.

Coordonnées des établissements :

* G. BRASSENS : 02 98 84 86 43
* Cuisine centrale : 02 98 32 81 68
* J. BREL: 02 98 84 69 37
* Kerlaouena : 02 98 28 08 54

Les résultats seront transmis par courriel de la manière suivante :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Etablissement** | **Mail direction établissement** | **Mail direction générale** |
| Georges Brassens | [Anne.uguen@sivu-elorn.fr](mailto:Anne.uguen@sivu-elorn.fr) | direction@sivu-elorn.fr |
| Cuisine Centrale | [Cuisine.centrale@sivu-elorn.fr](mailto:Cuisine.centrale@sivu-elorn.fr) |
| Jacques BREL / MDE | [Isabelle.poingt@sivu-elorn.fr](mailto:Isabelle.poingt@sivu-elorn.fr) |
| Kerlaouena | [g.andre@sivu-elorn.fr](mailto:g.andre@sivu-elorn.fr) |

Le rapport comprend :

* Un tableau de synthèse
* Un rapport d’analyse détaillé

Un rapport complet certifié du prestataire sera adressé par voie postale à la direction de chaque établissement.

**Dans tous les cas les prestations devront répondre aux normes et exigences règlementaires en vigueur.**

## Accès aux installations

Le **client** prendra toutes les mesures nécessaires pour faciliter l’accès du **prestataire** aux installations objet du présent contrat.

En cas d’accès aux installations impossible ou dangereux, la prestation ne sera réalisée par le **prestataire**, qu’après aménagement des lieux à la charge du **client**.

# ENGAGEMENTS RECIPROQUES

Le client s’engage :

* A fournir au prestataire les renseignements nécessaires à l’exécution des prestations, en particulier, plans, schémas, notices des fournisseurs,
* A supporter le coût d’une mise en conformité de l’installation consécutive à l’évolution, en cours d’exécution du contrat, de la législation et/ou de la réglementation en vigueur,
* A exécuter les travaux de gros entretien préconisés par le prestataire,
* A faciliter l’accès au prestataire aux différents matériels, y compris la fourniture des moyens spécifiques, tel que les interventions soient assurées sans risques particuliers en regard de la réglementation sur l’hygiène et la sécurité des travailleurs.

La réglementation en vigueur s’impose aux parties. L’absence de conformité à la réglementation fera l’objet de l’information au client. L’ensemble des contrôles réglementaires est à la charge du client. S’il y a lieu, le client informera le prestataire des observations relatives à sa prestation.

Pour faciliter les relations commerciales, le prestataire indiquera les coordonnées téléphoniques et le courriel d’un interlocuteur unique.

Le numéro de téléphone ne sera pas surtaxé et la mise ne relation avec l’interlocuteur ne devra pas transiter par un serveur vocal.

(A compléter par le prestataire)

|  |
| --- |
| * Nom de l’interlocuteur technique et commercial : * Numéro de ligne directe * Courriel direct : |

# CONDITIONS FINANCIERES

## Révision des prix

Les prix sont fixes et non révisables durant toute la durée du marché.

## Conditions de paiement

La redevance fera l’objet de **factures trimestrielles** après service fait.

La première facture sera émise à l’issue du 1er trimestre de réalisation des prestations.

Les factures détailleront précisément la redevance relative à chaque service bénéficiant des prestations selon la présentation suivante (annexe 1 : modèle de facturation) :

Les paiements se feront par virement administratif sur le compte du prestataire. Le prestataire remettra un RIB au client le jour de la signature du contrat.

## Calendrier de facturation

Prestations réalisées de janvier à mars : facturation en avril

Prestations réalisées d’avril à juin : facturation en juillet

Prestations réalisées de juillet à septembre : facturation en octobre

Prestations réalisées d’octobre à décembre : facturation en janvier

## Impôts et taxes

Le **prestataire** supportera les impôts, taxes ou assimilés que la loi met à sa charge à la date du présent contrat.

En cas de création d’impôts nouveaux ainsi qu’en cas de variation des impôts existants à la date de l’établissement du contrat et ayant une incidence sur les redevances actuelles, le **prestataire** sera autorisé à les modifier en conséquence.

# CONDITIONS JURIDIQUES

## Responsabilité

La responsabilité encourue du **prestataire** vis-à-vis du **client** découle d’une obligation de moyens.

En conséquence, sa responsabilité sera engagée en cas de faute prouvée à son égard. Dans le cadre de ses obligations contractuelles, la responsabilité du prestataire, pour dommages causés au client, est limitée par sinistre, aux montants garantis par ses assureurs.

En conséquence, le client renonce à tout recours au-delà de ces sommes contre le prestataire.

Le prestataire s’engage à fournir, à toute demande du client, une attestation d’assurance à jour, comportant les montants garantis par sinistre.

## Assurance

Les dommages de toute nature (corporels, matériels, immatériels) causés à autrui par le fait du prestataire lui-même, de ses salariés, permanents ou occasionnels, de son matériel et outillage, et plus généralement des choses qu’il a sous sa garde, de ses éventuels sous-traitants, sont couverts par un contrat d’assurance souscrit auprès d’une compagnie notoirement solvable garantissant, tant la responsabilité contractuelle du prestataire vis-à-vis du client que la responsabilité délictuelle et quasi délictuelle du prestataire vis-à-vis des tiers.

## Cession

Les présentes dispositions contractuelles sont opposables aux ayant-droits à quelque titre que ce soit, locataires ou successeurs éventuels du client, qui se porte fort à l’égard du prestataire de la poursuite dudit contrat.

Il en va réciproquement de même à la charge du prestataire et au profit du client. De convention expresse entre les parties, les droits et obligations des co-contractants nés ou à naître du présent contrat sont librement cessibles, notamment par voie de fusion, apport, concentration.

Le cessionnaire se trouvera entièrement subrogé dans tous les droits et obligations du cédant au titre du présent contrat. Il fera son affaire de l’exécution de ses obligations sans que le contrat ne se trouve autrement modifié.

La cession sera acquise et opposable au co-contractant par simple notification par lettre recommandée avec accusé de réception.

Cette lettre vaudra de droit avenant au présent contrat.

## Résiliation

En cas de manquement grave et répété par une partie de l’exécution de ses obligations contractuelles, le contrat peut être résilié de plein droit et sans formalité judiciaire au profit de l’autre partie sans préjudice de l’obtention, le cas échéant, de dommages et intérêts. La partie demanderesse mettra en demeure, par lettre recommandée avec accusé de réception, la partie défaillante d’exécuter ses obligations dans les conditions définies au contrat. A l’expiration d’un délai de 30 jours à compter de la réception de la mise en demeure restée infructueuse, la partie demanderesse notifiera à la partie défaillante, par lettre recommandée avec accusé de réception, son intention de résilier le contrat.

La résiliation du contrat sera effective à la date de réception de la lettre précitée.

# ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Toutes les contestations se rapportant au présent contrat et ne pouvant être réglées à l’amiable sont soumises au tribunal administratif de RENNES.

Fait à ………………, le …….. ...……, en 2 exemplaires originaux.

« **LE CLIENT** » « **LE PRESTATAIRE** »

**ANNEXE N°1**

**MODELE DE FACTURE A PRODUIRE PAR LE PRESTATAIRE**

Exemple du 1er trimestre

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Facturation trimestre 1 | **Prestations réalisées**  **Trimestre 1 en quantité** | | | | | |
| **P1** | **P2** | **P3** | **P4** | **P5** | **Déplacements** |
| Cuisine centrale | 1 | 3 | 0 | 1 | 1 | 4 |
| G. Brassens | 1 | 1 | 0 | 1 |  |  |
| J. Brel | 1 | 1 | 0 | 1 |  |  |
| Kerlaouena | 1 | 1 | 0 | 1 |  |  |
| **Total** | **4** | **6** | **0** | **4** | **1** | **4** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Facturation trimestre 1 | **Prestations réalisées**  **Trimestre 1 en € HT** | | | | | **Déplacement** | **Total**  **HT** | **TVA** | **Total**  **TTC** |
| **P1** | **P2** | **P3** | **P4** | **P5** |
| Cuisine centrale | …€ | …€ | …€ | …€ | …€ | …€ |  |  |  |
| G. Brassens | …€ | …€ | …€ | …€ | …€ |  |  |  |  |
| J. Brel | …€ | …€ | …€ | …€ | …€ |  |  |  |  |
| Kerlaouena | …€ | …€ | …€ | …€ | …€ |  |  |  |  |
| **Total** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |