Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

ville de Grans

Hôtel de ville
Boulevard Victor Jauffret
13450 Grans
Tél. : 04 90 55 99 70
Fax : 04 90 55 86 27
www.grans.fr

DÉCISION DU MAIRE

(Application de l'article L 2122-22 du Code Général des Collectivités Territoriales)

N° 2026/87

1.4 Autres types de contrat

Approbation des contrats du Laboratoire Départemental d'Analyse des Bouches-du-Rhône relatifs à la réalisation de prestations d'analyses alimentaires pour la Cantine Municipale et la cuisine de la Crèche Municipale Les Feuillantines

Le Maire de la Commune de GRANS,

Vu la délibération n°2026/19 du 23 mars 2026 donnant délégation au Maire pour une partie des matières énumérées à l'article L2122-22 du Code Général des Collectivités Territoriales et notamment pour la préparation, la passation, l'exécution et le règlement des marchés et des accords-cadres ainsi que toute décision concernant leurs avenants n'excédant pas 100 000,00 Euros HT (cent mille euros hors taxes) lorsque les crédits sont inscrits au budget,

Vu les décisions n°2022/14 et n°2022/15 n°2018/21 portant approbation des contrats d'analyses alimentaires avec le Laboratoire Départemental d'Analyse des Bouches-du-Rhône (LDA) pour la Cantine Municipale et la Crèche Municipale Les Feuillantines, que lesdits contrats sont arrivés à échéance et qu'il convient de les renouveler,

Considérant le règlement européen 2073/2005 et le Code de la Santé Publique imposants la tenue de contrôles de microbiologiques alimentaires et l'analyse bactériologique des eaux par un organisme accrédité,

Vu les propositions de contrats adressés par le Laboratoire Départemental d'Analyse des Bouches-du-Rhône (LDA) enregistrés en mairie le 7 octobre 2026 sous le N°GED 2026-2883 comprenant les prestations suivantes : Prélèvement et collecte, analyse des échantillons, communication des résultats, audits de production alimentaire.

Considérant que ces propositions correspondent au besoin exprimé par la commune et sont économiquement avantageuses,

DÉCIDE

Article 1er :

De signer les contrats avec le Laboratoire Départemental d'Analyse des Bouches-du-Rhône (LDA), sis Technopôle de Château-Gombert, 29 rue Frédéric Joliot-Curie, 134522 MARSEILLE cedex 13, portants sur la réalisation de prestations d'analyses alimentaires et pour les prix globaux et forfaitaires annuels suivants :

Cantine Municipale	2 221,10 € HT (Deux mille deux-cent-vingt-et-un Euros et dix cents Hors Taxes) 2 665,32 € TTC (Deux mille six-cent-soixante-cinq Euros et trente-deux cents Toutes Taxes Comprises)
Cuisine Crèche Municipale Les Feuillantines	838,18 € HT (huit cent trente-huit euros et dix-huit cents Hors Taxes) 1005,82 € TTC (mille cinq Euros et quatre-vingt-deux cents Toutes Taxes Comprises)

Article 2 :

L'exécution des contrats prend effet à compter de leur signature jusqu'au 31 décembre de l'année en cours. Ils sont renouvelables 3 fois par tacite reconduction et pour une durée d'une année supplémentaire.

Article 3 :

Les crédits nécessaires sont prévus au budget primitif.

Article 4 :

Monsieur le Directeur Général des Services, Monsieur le Responsable de la Cantine municipale et Madame la responsable la Crèche municipale de la ville de Grans sont chargés de l'exécution de la présente décision qui sera publiée conformément à la loi et fera l'objet d'une ampliation à Monsieur le sous-préfet d'Istres, et aux services : commande publique, crèche, et finances pour engagement.

Conformément à l'article R421-1 du Code de Justice Administrative, le présent acte pourra faire l'objet d'un recours contentieux devant le Tribunal Administratif de MARSEILLE, sis 31 rue Jean François Leca – 13002 MARSEILLE (tél. : 04.91.13.48.13 / Courriel : greffe.ta-marseille@juradm.fr) dans un délai de deux (02) mois à compter de sa publication. Un recours administratif est également possible auprès de l'autorité du présent acte dans le délai de deux (02) mois à compter de sa publication. Cette démarche prolonge le délai de recours contentieux qui doit alors être introduit dans les deux (02) mois suivant la notification de la décision de rejet express du recours administratif ou à compter de la date d'expiration du délai de réponse de deux mois dont disposait l'autorité signataire, en cas de rejet implicite dudit recours. Toute saisine du Tribunal Administratif de MARSEILLE peut s'opérer par voie postale, soit par voie électronique à partir de l'application internet « Télérecours citoyens » accessible par le site de téléprocédures : http:// www.telerecours.fr/

Fait à GRANS, le 8 octobre 2026
Publié le 09/10/26
Le Maire,
Philippe LEANDRI

Signé par : Philippe LEANDRI
Date : 08/10/2026
Qualité : SIGNATURE DOCUMENTS ACTES

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

laboratoire départemental d'analyses

Agréé par le Ministère de la Santé et de la prévention ; le Ministère de l'Agriculture et
Laboratoire Départemental d'Analyses des Bouches-du-Rhône
Sécurité Alimentaire - Hydrologie - Agronomie - Environnement - Biologie Médicale - Biologie Vétérinaire
- Prévention - Dépistage - Contrôle - Conseil et Formation au service de la Santé et de l'Environnement
Technopôle de Château-Gombert - 29, rue Frédéric Joliot-Curie - CS60006
13455 Marseille cedex 13
Tél. : 04 13 31 90 00 - Fax : 04 13 31 90 18 - lda13@departement13.fr
Siret : 221 300 015 01914

DÉPARTEMENT BOUCHES DU RHÔNE

CONTRAT RELATIF A LA REALISATION DE PRESTATIONS D'ANALYSES

N° CA 26-114

ENTRE :

Le **Laboratoire Départemental d'Analyses des Bouches-du-Rhône** (LDA 13), service du Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône (CD 13), sis 29 rue Frédéric Joliot-Curie - CS 60006 - 13455 Marseille Cedex 13 représenté par son Directeur en exercice **Madame Isabelle MARTEL**, dûment habilitée

ET :

MAIRIE DE GRANS
ATTN M. GAMET Laurent
Boulevard Victor Jauffret

13450 GRANS

Dûment habilité(e) :

Il a été convenu ce qui suit :

ARTICLE 1 : OBJET DU CONTRAT

Le présent document a pour but de contractualiser les différentes prestations réalisées par le LDA 13, et détaillées ci-après. Le client accepte et confie au LDA 13 la réalisation de ces dernières. Les conditions générales de vente du LDA 13 sont jointes au présent contrat.

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

ARTICLE 2 : CONDITIONS DE REALISATION DE LA PRESTATION

Accréditation et Agréments

Le LDA 13 est **agréé** par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et par le Ministère de la Santé et de la Prévention. Il est **accrédité** par le COFRAC (Comité Français d'Accréditation) sous le N° 1-1290, la portée d'accréditation est disponible sur www.cofrac.fr

Ceci implique un suivi du matériel et des réactifs utilisés au laboratoire, un contrôle des compétences et des formations régulières pour le personnel technique et l'utilisation de méthodes d'analyse validées.

Prélèvement

Les mois de passage sont définis en début d'année avec le préleveur. Tous les prélèvements sont obligatoirement déposés au laboratoire au plus tard en fin de journée. Selon le souhait du client, il peut être informé ou non des dates de passages du LDA13. Les prélèvements de denrées alimentaires sont réalisés et conservés de façon à garantir l'intégrité du produit (conditions aseptiques de prélèvement et de transport). Pour cela, le préleveur utilise du matériel de prélèvements stérile du laboratoire ou du matériel désinfecté (ou non) sur site selon l'objectif du contrôle : qualité microbiologique du produit (flore intrinsèque) ou qualité du produit servi au client (surveillance de la production). Sauf avis contraire du client, le laboratoire effectuera des prélèvements de denrées à l'aide de matériel nettoyé et désinfecté.
Les méthodes de prélèvements de denrées alimentaires (hors produits laitiers et les carcasses) sont conformes à la règlementation.
Pour tout prélèvement, le personnel est équipé de blouse, surchaussures, charlotte. Dans le cas d'une simple collecte d'échantillons, le préleveur utilise ses équipements de protection en fonction du besoin (en fonction de la zone de collecte par exemple) ou de la demande du client.

Les prélèvements de surface

Les prélèvements de surface permettent de vérifier le processus de nettoyage des surfaces de travail et du matériel utilisé.
Les prélèvements de surface sous forme de lame gélosée peuvent être réalisés par le client (avant le démarrage de l'activité) et seront alors non couverts par l'accréditation COFRAC. Ils peuvent aussi être réalisés par le préleveur du LDA 13, sans différence de coût, sur surface sèche, nettoyée et désinfectée.
Le prélèvement sera réalisé selon la technique des boites « count tact » avec dénombrement de la flore totale mésophile et les entérobactéries selon la réglementation.
Les prélèvements de surface sous forme de chiffonnettes permettent de cibler certaines zones de travail et certains germes (Listeria monocytogenes par exemple) et sont donc réalisés par défaut avec neutralisant. Ils suivent les recommandations normatives. Les chiffonnettes sont appliquées sur surface sèche, nettoyée et désinfectée.
Pour toute demande de prélèvement de surface en cours de production et non après étape de nettoyage/désinfection, le client devra informer le laboratoire au préalable.

Transport

Une glacière dite « à main » munie de plaques réfrigérantes sert à transporter les prélèvements depuis le lieu de prélèvement jusqu'au véhicule.
Le prélèvement est placé dans un container réfrigéré présent dans le véhicule et transporté dans les meilleurs délais au laboratoire. Les produits prélevés chauds, les produits congelés, les produits réfrigérés et les produits à température ambiante sont stockés dans des compartiments séparés. Un système d'enregistreur de températures permet d'assurer un suivi lors du transport et de vérifier si besoin les températures à chaque étape. Les prélèvements alimentaires sont transportés dans une enceinte réglée entre 1°C et 8°C pour les réfrigérés, à une température inférieure à -15°C pour les congelés et à une température ne dépassant pas les 27°C pour les produits à température ambiante.
Les échantillons d'eau pour analyse de potabilité sont transportés dans une enceinte comprise entre 2°C et 8°C.

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

Réception
Une prise de température de l'enceinte réfrigérée est effectuée à réception au laboratoire et relevée. Elle apparait sur le rapport d'analyses.
Pour les denrées alimentaires, une température à réception supérieure à 8°C pour les produits frais ou supérieure à -5°C pour les produits congelés ne permet pas l'édition d'un rapport d'analyse sous accréditation COFRAC.
Au laboratoire, les échantillons de denrées alimentaires sont stockés dans une enceinte réfrigérée entre 1 et 5 °C pour les produits frais et dans un congélateur à une température inférieure à -18°C pour les congelés.
La masse d'échantillon nécessaire à l'analyse pour une analyse bactériologique classique est a minima de 100 g. Pour tout échantillon particulier (coquillages…) nous consulter.
Tout écart à ces critères d'acceptabilité de l'échantillon à réception fera l'objet d'une information au client.
Au sein du laboratoire, les échantillons d'eau sont stockés dans une enceinte réfrigérée entre 2 et 5 °C.

Délais de mise en analyses
Tous les échantillons d'eau sont mis en analyse le jour du prélèvement.
Les échantillons alimentaires réfrigérés sont analysés dans les 36 heures après leur prélèvement sauf pour les coquillages qui sont analysés dans les 24 heures.
Dans l'impossibilité de respecter ces délais, les échantillons alimentaires peuvent être congelés après accord du client. Dans ce cas, la mention « congelé avant analyse le ….(date) » apparaît sur le rapport d'essais.
Les analyses ne seront pas couvertes par l'accréditation.
Si le client ne souhaite pas de congèlation de ses échnatillons avant analyse, merci de cocher la case : |_| Non
Les échantillons en cours d'analyse qui sont réfrigérés plus de 24 heures après incubation ne seront pas rendus sous accréditation.

Méthodes d'analyses
Les méthodes d'analyses utilisées sont normalisées. Le LDA 13 réalisera dans la majorité des cas, les analyses en suivant strictement les normes citées à l'article 4. Afin de rendre un résultat inférieur au critère défini pour chaque catégorie d'aliments, une seule boite est ensemencée, pour les analyses hors accréditation. Pour les méthodes de dénombrement, dans le cas où une seule dilution de l'échantillon est effectuée au lieu de deux dilutions successives préconisées, le laboratoire rendra les résultats selon une méthode interne. Les analyses ne seront alors pas couvertes par l'accréditation.
Pour les analyses rendues sous accréditation, les deux dilutions seront réalisées en première intention selon la norme en vigueur (cf. article 4).

Pour les tests de vieillissement, deux échantillons à six échantillons du même lot seront analysés. Un premier échantillon est analysé à réception. Un à cinq échantillons (préalablement défini avec le client) sont analysés à DLC après décrochage de température avec passage de 4 °C à 8 °C au tiers de la durée de vie du produit.

Règlementation
Les critères de recherche microbiologique appliqués sont ceux prévus par les dispositions réglementaires et/ou complétés par le laboratoire. Les textes règlementaires en vigueur sont les suivants : Règlement européen 2073/2005, saisines de l'ANSES ou guides des bonnes pratiques d'hygiène en alimentaire et Code de la Santé Publique pour les analyses d'eau.
Dans le domaine alimentaire, ces documents s'appuient sur des analyses de lots de 5 échantillons (Plan en 3 classes PI3C). Toutefois, à la demande du client des analyses individuelles d'échantillons pourront être réalisées.

Les conclusions appliquées sur les rapports d'analyses sont définies comme suit dans le domaine alimentaire :

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

Pour les analyses d'échantillons individuels :
Si dépassement du seuil règlementaire pour un seul échantillon, la conclusion sera conforme.
Conformément à la règlementation en vigueur, il sera effectué un dénombrement en Listeria monocytogenes pour toute détectection de Listeria monocytogenes positive.
De même, il sera effectué une recherche d'enterotoxines de staphylocoques pour tout dénombrement en staphylocoque pathogéne supérieur à 100 000 ufc/g.
Pour les Plans en 3 classes :
Si 2 échantillons sur 5 sont compris entre le seuil d'acceptation m et le seuil de tolérance M (M=10m en général), la conclusion est acceptable.
Si plus de 2 échantillons sont compris entre m et M, la conclusion est non conforme.
Si un échantillon sur 5 a un résultat supérieur à M, la conclusion est non conforme.
Dans tous les autres cas, la conclusion est conforme.
Pour les Plans en deux classes :
Dès présence d'un germe, la conclusion est non conforme. Si absence de germe, la conclusion est conforme.
Pour les analyses de potabilité :
Si dépassement des seuils règlementaires (limites de qualité ou référence de qualité) la conclusion est non conforme aux limites ou références de qualité.

En cas de risque majeur pour la santé publique (présence de germes pathogènes…), le laboratoire avertira le client par téléphone, par fax ou par courriel. Parallèlement, le client a obligation d'avertir les autorités compétentes.
Les souches isolées sont susceptibles d'être envoyées au Laboratoire de référence pour sérotypage.

Accréditation
Le logo COFRAC sera apposé sur les rapports d'analyses dès qu'au moins un paramètre sera réalisé sous accréditation. Les paramètres non accrédités seront signalés par le symbole (*) sur le rapport d'analyses. Si le client souhaite que tous les paramètres soient réalisés sous accréditation, merci de nous le signaler lors de votre commande en le précisant ci-dessous.

Le LDA13 se réserve le droit de facturer la prestation COFRAC selon la grille tarifaire en vigueur. Le montant pourra être communiqué sur simple demande.

Si le client ne souhaite pas de résultats rendus sous accréditation, merci de cocher la case **Non**

Rapport d'analyses alimentaire édité avec le logo COFRAC : ☐ Non

Rapport d'analyses hydrologie édité avec le logo COFRAC : ☐ Non

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

Les résultats rendus hors accréditation ne sont pas présumés conformes à la NF EN ISO/CEI 17025 ni couverts par les accords de reconnaissance internationaux. Les résultats non couverts par l'accréditation ne pourront être transmis à des tiers ou utilisés dans le cadre réglementaire.

En cas de nécessité ou problème technique, le LDA 13 se réserve le droit de rendre les résultats hors accréditation ou de sous-traiter les échantillons dans un laboratoire accrédité avec accord du client ; ces mentions seront précisées sur le rapport d'analyses.

Les audits

Les audits de production alimentaire sont réalisés en trois étapes :

- Analyse sur site des documents (procédures, enregistrements...) mis en place, relevé des pratiques, vérification des connaissances des agents présents, vérification de l'application du PMS (Plan de maitrise sanitaire) et de l'utilisation des enregistrements, réalisation éventuelle de prélèvements de surface (dont les résultats seront utilisés au cours des sessions de formation)
- Restitution provisoire de l'audit en fin de séance avec relevé des points forts, des points faibles, des non conformités et des axes d'amélioration. Le traitement d'une non-conformité sera consigné sur le rapport d'audit.
- Rédaction du rapport définitif d'audit (agrémenté de photos) et envoi par mail et par courrier sous 15 jours

Les grilles d'audit permettent d'évaluer notamment les items suivants :

- L'adéquation des locaux et du matériel à la cuisine
- La formation des personnels, leurs compétences
- L'organisation de la production et de la distribution
- Le respect de la réglementation sanitaire en vigueur via la mise en place de la méthodologie HACCP et l'application de votre Plan de Maîtrise Sanitaire,
- Le respect de vos cahiers des charges par vos fournisseurs et prestataires de services...

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

ARTICLE 3 : FREQUENCES, QUANTITES, TARIFS

- **PRELEVEMENTS/COLLECTES**

Les définitions suivantes s'appliquent au présent document :

Le **prélèvement** de denrées alimentaires est l'acte qui consiste à prélever, portionner un échantillon dans des conditions permettant de conserver l'intégrité du produit.

Lors de la **collecte**, les échantillons sont préparés et emballés par le client et récupérés par le préleveur du laboratoire pour transport jusqu'au laboratoire.

Le prélèvement alimentaire ou de surface pourra être réalisé par le laboratoire ou par le client.
Si le prélèvement n'est pas réalisé par le laboratoire, il ne sera pas couvert par l'accréditation.

Le laboratoire réalise ses prélèvements alimentaires selon la norme ISO/TS 17728 « Microbiologie de la chaîne alimentaire - Techniques de prélèvement pour l'analyse microbiologique d'échantillons d'aliments ».

Pour les prélèvements de surface, il respecte le référentiel NF EN ISO 18593, « Microbiologie des aliments - Méthodes horizontales pour les techniques de prélèvement sur des surfaces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons ».

Cochez la case suivante si le client réalise le prélèvement et le transport : ☐
Dans ce cas, le transport dans les conditions garantissant l'intégrité du produit est sous la responsabilité du client.

NB : les prélèvements d'eau seront réalisés par le préleveur du LDA 13 à l'aide de flaconnage réglementaire.

- **DENREES ALIMENTAIRES**

☐ Cuisine centrale ☑ Cuisine traditionnelle ☐ Cuisine satellite ☐ Non concerné

Offre financière - Microbiologie alimentaire

Désignation(s)	P.U. HT par échantillon	Quantité sur la période	Total HT
Plat cuisiné avec féculents - Cuisine Traditionnelle	40,30	4	161,20 €
Entrée avec féculents et listeria	54,48	4	217,92 €
Lame de surface	7,97	12	95,64 €
Recherche de listéria sur surface	33,66	2	67,32 €
Recherche de listéria sur produit	30,60	1	30,60 €
		Total HT (Microbiologie alimentaire)	**572,68 €**

Offre financière - Analyses des eaux

Désignation(s)	P.U. HT par échantillon	Quantité sur la période	Total HT
Analyse de type Bactériologie D1	54,4	1	54,40 €

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

Total HT (Ar	

Offre financière - Autre frais

Désignation(s)	P.U. HT par échantillon	Quantité sur la période	Total HT
Prélèvement et/ou collecte de prélèvement planifié Bouches du Rhône	42,25	4	169,00 €
Frais de prise en charge par échantillon	9,7	1	9,70 €
Frais de dossier	8,1	4	32,40 €

Total HT (Autres frais)	**211,10 €**

Total HT (Microbiologie alimentaire)	**572,68 €**
Total HT (Analyses des eaux)	**54,40 €**
Total HT (Autre frais)	**211,10 €**
Total général HT	**838,18 €**
Montant TVA	**167,64 €**
Total général TTC	**1005,82 €**

Intervention(s) alternative(s) - Microbiologie alimentaire

Désignation(s)	P.U. HT par échantillon	Quantité sur la période	Total remisé HT
Option Plat cuisiné sans féculents Cuisine Traditionnelle	32,24	4	128,96 €
Option entrée sans féculent et listéria	46,42	4	185,68 €
Option charcuterie crue et listéria	52,44	4	209,76 €
Option charcuterie cuite et listéria	68,56	4	274,24 €

Organisation des interventions - Microbiologie alimentaire

Lieu de prélèvement	Désignation intervention	Périodicité / Nb. d'interventions	Période
CRECHE LES FEUILLANTINES	Plat cuisiné avec féculents - Cuisine Traditionnelle	Trimestrielle	du 01/01/26 au 31/12/26
CRECHE LES FEUILLANTINES	Option Plat cuisiné sans féculents Cuisine Traditionnelle	Trimestrielle	du 01/01/26 au 31/12/26
CRECHE LES FEUILLANTINES	Entrée avec féculents et listeria	Trimestrielle	du 01/01/26 au 31/12/26

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

CRECHE LES FEUILLANTINES	Option entrée sans féculent et listéria		du 01/01/26 au 31/12/26
CRECHE LES FEUILLANTINES	Option charcuterie crue et listéria	Trimestrielle	du 01/01/26 au 31/12/26
CRECHE LES FEUILLANTINES	Option charcuterie cuite et listéria	Trimestrielle	du 01/01/26 au 31/12/26
CRECHE LES FEUILLANTINES	Lame de surface	Trimestrielle	du 01/01/26 au 31/12/26
CRECHE LES FEUILLANTINES	Recherche de listéria sur surface	2 fois par an	du 01/01/26 au 31/12/26
CRECHE LES FEUILLANTINES	Recherche de listéria sur produit	Annuelle	du 01/01/26 au 31/12/26

Organisation des interventions - Analyses des eaux

Lieu de prélèvement	Désignation intervention	Périodicité / Nb. d'interventions	Période
MAIRI28-02 - CRECHE LES FEUILLANTINES ROBINET CUISINE	Analyse de type Bactériologie D1	Annuelle	du 01/01/26 au 31/12/26

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

ARTICLE 4 : PARAMETRES ET METHODES

Caractéristiques analytiques - Plat cuisiné avec féculents - Cuisine Traditionnelle

Désignation	Méthode	Unité
Salmonella spp.	BIO 12/41-03/17 ou Méthode interne selon MOP AM 54 142	
Dénombrement des Staphylocoques coagulase positive par tech. NPP et lecture auto. TEMPO STA	BIO 12/28-04/10 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g
Dénombrement du groupe Bacillus cereus par tech. NPP et lecture auto. TEMPO BC	2014 LR 47 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g
Dénombrement de Escherichia Coli par technique NPP et lecture automatisée TEMPO EC	BIO 12/13-02/05 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Le délai de rendu des résultats est de 15 jours ouvrés

Caractéristiques analytiques - Option Plat cuisiné sans féculents Cuisine Traditionnelle

Désignation	Méthode	Unité
Salmonella spp.	BIO 12/41-03/17 ou Méthode interne selon MOP AM 54 142	
Dénombrement des Staphylocoques coagulase positive par tech. NPP et lecture auto. TEMPO STA	BIO 12/28-04/10 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g
Dénombrement de Escherichia Coli par technique NPP et lecture automatisée TEMPO EC	BIO 12/13-02/05 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Le délai de rendu des résultats est de 15 jours ouvrés

Caractéristiques analytiques - Entrée avec féculents et listeria

Désignation	Méthode	Unité
Salmonella spp.	BIO 12/41-03/17 ou Méthode interne selon MOP AM 54 142	
Listeria monocytogenes (dénombrement)	NF EN ISO 11290-2 ou Méthode interne selon MOP AM 54 046	/g
Dénombrement des Staphylocoques coagulase positive par tech. NPP et lecture auto. TEMPO STA	BIO 12/28-04/10 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g
Dénombrement du groupe Bacillus cereus par tech. NPP et lecture auto. TEMPO BC	2014 LR 47 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g
Dénombrement de Escherichia Coli par technique NPP et lecture automatisée TEMPO EC	BIO 12/13-02/05 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Le délai de rendu des résultats est de 15 jours ouvrés

Caractéristiques analytiques - Option entrée sans féculent et listéria

Désignation	Méthode	Unité
Salmonella spp.	BIO 12/41-03/17 ou Méthode interne selon MOP AM 54 142	
Listeria monocytogenes (dénombrement)	NF EN ISO 11290-2 ou Méthode interne selon MOP AM 54 046	/g
Dénombrement des Staphylocoques coagulase positive par tech. NPP et lecture auto. TEMPO STA	BIO 12/28-04/10 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g
Dénombrement de Escherichia Coli par technique NPP et lecture automatisée TEMPO EC	BIO 12/13-02/05 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Le délai de rendu des résultats est de 15 jours ouvrés

Caractéristiques analytiques - Option charcuterie crue et listéria

Désignation	Méthode	Unité
Salmonella spp.	BIO 12/41-03/17 ou Méthode interne selon MOP AM 54 142	
Listeria monocytogenes (dénombrement)	NF EN ISO 11290-2 ou Méthode interne selon MOP AM 54 046	/g
Dénombrement des Staphylocoques coagulase positive par tech. NPP et lecture auto. TEMPO STA	BIO 12/28-04/10 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g
Clostridium perfringens	NF EN ISO 15213-2 ou Méthode interne selon MOP AM 54 025	/g
Dénombrement de Escherichia Coli par technique NPP et lecture automatisée TEMPO EC	BIO 12/13-02/05 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Le délai de rendu des résultats est de 15 jours ouvrés

Caractéristiques analytiques - Option charcuterie cuite et listéria

Désignation	Méthode	Unité
Salmonella spp.	BIO 12/41-03/17 ou Méthode interne selon MOP AM 54 142	
Listeria monocytogenes (dénombrement)	NF EN ISO 11290-2 ou Méthode interne selon MOP AM 54 046	/g

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

Dénombrement des Staphylocoques coagulase positive par tech. NPP et lecture auto. TEMPO STA	BIO 12/28-04/10 ou Méthode intern AM 54 141	
Clostridium perfringens	NF EN ISO 15213-2 ou Méthode interne selon MOP AM 54 025	/g
Dénombrement de Escherichia Coli par technique NPP et lecture automatisée TEMPO EC	BIO 12/13-02/05 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g
Dénombrement de la flore aérobie mésophile par technique NPP et lecture automatisée TEMPO AC	BIO 12/35-05/13 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g
Dénombrement de la flore Lactique par technique NPP et lecture automatisée TEMPO LAB	METHODE FOURNISSEUR ou Méthode interne selon	/g
Ratio Flore Totale / Flore Lactique TEMPO	ou Méthode interne selon	

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Le délai de rendu des résultats est de 15 jours ouvrés

Caractéristiques analytiques - Lame de surface

Désignation	Méthode	Unité
Nombre de colonies d'entérobactéries par Lame	Méthode Fournisseur	/g
Nombre de colonies de Flore aérobie mésophile par cm²	Méthode Fournisseur	/g

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Le délai de rendu des résultats est de 3 jours ouvrés

Caractéristiques analytiques - Recherche de listéria sur surface

Désignation	Méthode	Unité
Listeria monocytogenes (recherche par chiffonnette)	AES10/03-09/00 ou Méthode interne selon MOP AM 54 045	

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Le délai de rendu des résultats est de 5 jours ouvrés

Caractéristiques analytiques - Recherche de listéria sur produit

Désignation	Méthode	Unité
Listeria monocytogenes (recherche)	AES10/03-09/00 ou Méthode interne selon MOP AM 54 045	

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Le délai de rendu des résultats est de 5 jours ouvrés

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

Caractéristiques analytiques - Analyse de type Bactériologie

Désignation	Méthode	Unité
(*) Mode de désinfection		
(*) Origine de l'eau		
(*) Traitement		
Mode de prélèvement	FD T 90-520 NF EN ISO 19458	
Température de l'eau	MOPG52014	°C
Germes revivifiables à 22°C	NF EN ISO 6222	ufc/ml
Germes revivifiables à 36°C	NF EN ISO 6222	ufc/ml
Bactéries coliformes	NF EN ISO 9308-1	ufc/100ml
Escherichia coli	NF EN ISO 9308-1	ufc/100ml
Entérocoques intestinaux	NF EN ISO 7899-2	ufc/100ml

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 51XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Le délai de rendu des résultats est de 5 jours ouvrés

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

ARTICLE 5 : MODALITES DE REGLEMENT

Le prix facturé au client est fonction du menu du jour de passage du préleveur. La facture applique les prix unitaires du présent contrat aux quantités effectivement exécutées. Elle est adressée au client en un exemplaire original.
Le paiement respectera les règles de la comptabilité publique, notamment les délais de :

- maximum 30 jours pour l'Etat, les établissements publics ainsi que les collectivités territoriales et les établissements publics locaux,
- 50 jours pour les établissements publics de santé et pour les établissements du service de santé des Armées,
- 45 jours pour les établissements privés.

Les prix des prestations d'analyses sont HT ; ils seront donc majorés de la TVA en vigueur au moment du fait générateur.
Le LDA 13 se réserve le droit de ne communiquer les résultats d'analyses qu'à réception du solde total des impayés, dans les cas de non paiement délibéré de factures antérieures.
Les règlements pourront être effectués par chèque bancaire ou par virement.

ARTICLE 6 : DUREE DU CONTRAT

Dans un premier temps, le présent contrat est passé pour une durée allant de la date de signature par le LDA 13 jusqu'au 31 décembre de l'année en cours. Il peut être renouvelé trois fois pour une durée d'une année par tacite reconduction. Le contrat doit être dûment signé par les deux parties.

ARTICLE 7 : AVENANTS

Toute modification partielle des méthodes d'analyses, des fréquences, des quantités ou de types de prélèvement pourra faire l'objet d'un avenant.

Les tarifs augmenteront de 2 % à chaque date de reconduction. Dans le cas d'une augmentation plus importante des tarifs ou d'une révision tarifaire au cours de la première année ou au cours d'une année de reconduction, le client sera informé par lettre recommandée avec accusé de réception (LRAR). Celui-ci disposera d'un délai de trente jours à compter de l'envoi de l'avenant pour le retourner signé ou le refuser. A défaut de réponse dans ce délai, les nouveaux tarifs seront considérés comme acceptés par le client.

ARTICLE 8 : CONFIDENTIALITE DES INFORMATIONS

Toutes les informations recueillies par les agents du **LDA 13** dans la mise en œuvre du présent contrat demeurent confidentielles. Le **LDA 13** ne communiquera à des tiers aucune des informations qu'il aura pu recueillir.

ARTICLE 9 : INTERLOCUTEURS AU LDA 13

Directeur du LDA 13
Isabelle MARTEL
Tél : 04 13 31 90 01
isabelle.martel@departement13.fr

Service Contrôle Sanitaire des Aliments, des Eaux et des Baignades (CSAEB)
Marilyn CALVO (Directrice adjointe, Chef de service)
Tél : 04 13 31 90 12
marilyne.calvo@departement13.fr

Service Pôle Assistance Technique
Diane LAURENT (Chef de service)
Tél : 04 13 31 90 80
diane.laurent@departement13.fr

Service Pôle Moyens Généraux
Delphine PEMPO (Chef de service)
Tél : 04 13 31 90 81
delphine.pempo@departement13.fr

Unité Relation Clientèle
Jean-Philippe SOURD (Chargé de développement commercial)
Tél : 04 13 31 90 20
jeanphilippe.sourd@departement13.fr
contactlda@departement13.fr

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

ARTICLE 10: LES DONNEES RELATIVES AU PRESENT CONTRAT

- LIEU DE PRELEVEMENT - Microbiologie Alimentaire

Nom/référence et adresse établissement	Interlocuteur sur site
CRECHE LES FEUILLANTINES Boulevard victor jauffret 13450 GRANS	Nom : Tél : 0490558390 Fax/Mobile : Courriel : creche@grans.fr

- LIEU DE PRELEVEMENT - Eaux diverses

Nom/référence et adresse établissement	Interlocuteur sur site
Point :CRECHE LES FEUILLANTINES ROBINET CUISINE Boulevard victor jauffret 13450 GRANS	Nom : Tél : 0490558390 Fax/Mobile : Courriel : creche@grans.fr

- ADRESSE D'ENVOI DES RESULTATS/RAPPORTS :

MAIRIE DE GRANS
ATTN M. GAMET Laurent
Boulevard Victor Jauffret

13450 GRANS

Tél. : 0490559970 Fax : 0490558627
Courriel : secretariatdgs@grans.fr

- ADRESSE DE FACTURATION

MAIRIE DE GRANS

Boulevard Victor Jauffret

13450 GRANS

Tél. : 0490559979 Fax : 0490558627
Courriel : comptabilite@grans.fr

SIRET : 211300447 00011

- Périodes de fermeture annuelle :

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

ARTICLE 11 : RESILIATION

Le présent contrat pourra être résilié par l'une ou l'autre des parties moyennant un préavis de trois mois par rapport à l'échéance du contrat et par lettre recommandée avec accusé de réception (LRAR).

ARTICLE 12 : ASSURANCES

Le **LDA 13** déclare souscrire les garanties d'assurance nécessaires auprès de compagnies notoirement solvables pour couvrir les responsabilités qu'il encourt du fait de l'exécution du présent contrat, pour un montant couvrant tout dommage corporel, matériel et immatériel consécutif ou non.

Le **LDA 13** s'engage à présenter les attestations ou polices d'assurances correspondantes, à première demande du **client**. Ces obligations d'assurance ne l'exonèrent pas de ses responsabilités ; il demeure notamment redevable des dommages qui lui seraient imputables et dont les conséquences financières ne seraient pas, en tout ou partie, prises en charge au titre des garanties d'assurance. Le **LDA 13** est responsable des dommages qui pourraient être causés aux personnes et aux biens lorsque ces dommages sont provoqués par sa faute ou celle de ses proposés dans les conditions prévues aux articles 1382 à 1386 du Code Civil.

ARTICLE 13 : JURIDICTION COMPETENTE

En cas de litiges pour l'exécution de la présente, seul le Tribunal Administratif de Marseille sera compétent.

Fait en deux exemplaires originaux

Le client

Préciser le nom et la qualité du signataire
Signature et cachet du client
Mention manuscrite "Lu et approuvé"

lu et approuvé

Fait à GRANS le 9 octobre 2026

Monsieur le Maire Philippe LEANDRI
Décision n°2026/... du 8 octobre 2026
87

MAIRIE DE GRANS
Bouches-du-Rhône

Le LDA 13

Signature et cachet du LDA 13

Fait à MARSEILLE le 26/03/2026

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

Conditions Générales de Vente du Laboratoire Départemental d'Analyses des Bouches du Rhône (LDA 13)

Nos ventes sont soumises aux présentes conditions générales de vente, qui prévalent sur toutes conditions d'achat, sa[illegible] de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du client à ces conditions générales de vente. Le fait que LDA 13 ne se prévale pas, à un moment donné, de l'une quelconque des présentes clauses ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

1. COMMANDES

Chaque commande comprend les informations suivantes :
• le nom et l'adresse du client
• l'adresse de facturation
• le nom et l'adresse du destinataire des rapports d'analyses
• la nature et le nombre des échantillons à analyser
• la liste précise des paramètres à analyser sur chaque échantillon, ou la référence du devis correspondant
• l'urgence éventuelle de la demande.
On entend par commande :
• tout document contractuel établi pour l'année et éventuellement renouvelable ; précisant les informations détaillées ci-dessus,
• tout document écrit par le client et accompagnant des échantillons déposés ou envoyés au laboratoire LDA 13
• toute fiche de demande d'analyse établie par LDA 13 et complété par le client ou son représentant, lors du dépôt des échantillons au laboratoire LDA 13.
Aucune analyse ne sera engagée en l'absence de commande écrite et signée.
Le dépôt d'échantillon au LDA13 vaut acceptation des présentes conditions générales de vente.

2. CONFIDENTIALITE

Le LDA 13 s'interdit de communiquer à des tiers, sans accord préalable, tout ou partie des renseignements concernant des prestations qui lui sont confiées sauf obligations légales. Le personnel du LDA 13 est statutairement ou contractuellement tenu au secret professionnel.

3. PRIX

Les prix sont Hors Taxe, TVA en vigueur en sus.
Les tarifs du LDA13 sont votés en commission permanente.
Les prix indiqués aux devis sont établis sur la base des données fournies par le client et pour les conditions normales d'exécution de la prestation. Toute modification dans l'objet ou l'étendue de la prestation ou dans les conditions d'exécution de celle-ci fera l'objet d'un devis et d'une facturation complémentaires.

4. FACTURATION

Les prestations sont facturées sur service fait sur la base du tarif en vigueur au jour de la réception des échantillons.

5. REGLEMENT

Le règlement s'effectue lors de la réception par le client de la facture formant avis des sommes à payer. Le client dispose alors d'un délai de 30 jours pour s'acquitter du paiement de la facture.
A défaut de règlement dans le délai imparti, le comptable public est habilité à exercer toutes les poursuites nécessaires.

6. PRELEVEMENT ET ACHEMINEMENT DES ECHANTILLONS REALISES PAR LE LDA 13

Lorsque les prélèvements et le transport sont réalisés par le LDA 13, ou par un sous-traitant du LDA 13, ils le seront selon les modes opératoires définis par ces derniers. La conformité et la représentativité des échantillons prélevés seront alors sous sa responsabilité.
Lorsque cela est nécessaire le LDA 13 réalisera une visite préliminaire sur site et/ou demandera au client un plan de prévention des risques.
Exceptionnellement des prélèvements peuvent être effectués en priorité moyennant une majoration du forfait de prélèvement pour urgence.

7. PRELEVEMENT ET ACHEMINEMENT DES ECHANTILLONS REALISES PAR UN TIERS

Lorsque le prélèvement est réalisé par un tiers (client, sous-traitant,....), la conformité, la représentativité et l'acheminement des échantillons soumis à analyse sont sous sa responsabilité exclusive.
La bonne conservation des échantillons durant le transport, et donc le respect des exigences, notamment en matière de conditionnement, de température de conservation, de temps de transport, incombent au tiers.
Le LDA 13 ne pourra, en aucun cas, être tenu responsable :
- des dommages et casses de flaconnages et/ou supports d'échantillonnage survenus durant le transport des échantillons qui lui sont remis,
- des conséquences liées aux éventuels retards d'acheminement des échantillons.
Le LDA 13 se réserve le droit de refuser d'analyser, ou d'émettre des réserves quant au résultat pour tout échantillon dont les conditions de prélèvement ou de transport ne sont pas satisfaisantes compte tenu des analyses à réaliser (flaconnage non conforme, délai entre le prélèvement et le dépôt, température et temps de transport inappropriés, etc.)

8. EXECUTION DE LA PRESTATION ANALYTIQUE

Les analyses réalisées sous accréditation COFRAC et/ou sous agrément du Ministère de la Santé et de la Prévention font l'objet de conditions générales de réalisation particulières, figurant à l'article 13 des présentes conditions générales de vente. En dehors de ce cadre, si le client désire voir appliquer une méthode ou norme d'analyse spécifique, il devra obligatoirement formuler la demande par écrit sur la commande. En absence de toute indication, le LDA 13 adoptera la méthode qui lui semble la plus appropriée, signalée comme telle dans le devis sans que sa responsabilité puisse être recherchée par le client pour le non-respect d'une méthode précise.
Si nécessaire, le demandeur autorise le LDA 13 à mettre en œuvre les moyens d'analyse les plus appropriés compte tenu de l'expérience de ce dernier.
Le client souhaitant reprendre possession des échantillons après analyse doit préciser par écrit sur la demande d'analyse les conditions de stockage désirées, et procéder à la récupération des échantillons dans un délai de 7 jours. Passé ce délai, le LDA 13 pourra procéder à la destruction des échantillons.

9. DECLARATION DE CONFORMITE

Si certains paramètres soumis à des seuils de conformité ne sont pas couverts par l'accréditation alors la déclaration de conformité n'est pas couverte par l'accréditation.

10. SOUS-TRAITANCE

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

En cas de nécessité technique, le laboratoire LDA 13 se réserve le droit avec l'accord du client de sous-traiter [illegible] performances analytiques compatibles avec la commande du client.
Dans ce cas, la partie sous-traitée apparaîtra sur le rapport d'analyses.
Conformément à l'article 3 des présentes conditions générales de vente, le recours à la sous-traitance pourra faire l'objet d'une majoration des tarifs (frais de traitement et d'acheminement des échantillons pris en charge par le LDA 13).

11. TRANSMISSION DES RAPPORTS D'ANALYSES

Sauf demande expresse du client portant sur un format spécifique des résultats, l'acceptation du devis vaut accord du client pour l'envoi des rapports d'analyse au format papier par voie postale et/ou par courriel au format pdf simple sans compression ni mot de passe. Sur demande du client, les rapports d'analyses pourront également être transmis par télécopie.
Le LDA 13 ne pourra être tenu pour responsable de tout retard ou anomalie imputable aux services postaux.
Dans le cas d'envoi des rapports par courriel, le message et toutes les pièces jointes sont confidentiels et établis à l'intention exclusive de leurs destinataires. Leurs coordonnées sont communiquées par le client, sous sa responsabilité. Toute utilisation de ces messages non conforme à leur destination, toute diffusion ou toute publication, totale ou partielle, est interdite, sauf autorisation expresse. L'envoi via internet ne permettant pas de garantir l'intégrité des messages, le LDA 13 décline toute responsabilité au titre des messages s'ils ont été modifiés ou altérés.

12. RECLAMATIONS

Toute réclamation sera transmise au LDA 13 par courrier : **Technopôle de château Gombert, 29 Rue Joliot-Curie, CS60006 13455 MARSEILLE Cedex 13** ou courriel : **lda13@departement13.fr**
Elle mentionnera :
- Le numéro de l'échantillon concerné
- L'objet détaillé de la réclamation
- Numéro de facture le cas échéant

Le processus de traitement des réclamations clients du LDA 13 est disponible sur simple demande.

13. CONTESTATION

Les parties rechercheront, avant toute action contentieuse, un accord amiable. En toutes circonstances, le droit applicable sera le droit français.
En cas de litige sur la facturation, les voies de recours sont les suivantes :
1) Pour contester le bien fondé de la créance, un recours devant le Tribunal Administratif de Marseille (24 rue Breteuil – 13006 Marseille) devra être déposé dans un délai de deux mois suivant la réception du titre exécutoire, ou à défaut, du premier acte procédant de ce titre ou de la notification d'un acte de poursuite (article L.1617-5 du code général des collectivités locales).
2) Pour contester les poursuites effectuées par le comptable public, un recours devant le de l'exécution devra être déposé conformément aux dispositions des articles L.213-5 et L.213-6 du code de l'organisation judiciaire, dans un délai de deux mois, suivant la notification de l'acte contesté.

14. CONDITIONS GENERALES DE REALISATION DES ANALYSES SOUS ACCREDITATION COFRAC

Le LDA 13 est agréé par le Ministère de la Santé et de la Prévention. Il est accrédité COFRAC sous le n° 1-1290, la portée d'accréditation est disponible sur www.cofrac.fr. La liste des méthodes accréditées faisant foi est celle accessible via le site internet du COFRAC. Elle peut également être fournie par le LDA 13 sur demande notamment en cas d'impossibilité de publication sur le site du COFRAC.

La prestation analytique est exécutée exclusivement sur la base des informations mentionnées dans la commande et l'ensemble des documents s'y rattachant (devis, convention, contrat, fiche de demande d'analyses ...), et conformément aux règles de l'accréditation COFRAC (NF EN ISO/IEC 17025).
Les échantillons pris en charge dans les délais impartis et respectant les exigences normatives (en terme de prélèvement, flaconnage, transport, délai de mise en analyse, conservation, méthodes) sont couverts par l'accréditation COFRAC.
Le client autorise le laboratoire LDA 13 à mettre en œuvre, si nécessaire, les moyens d'analyse les plus appropriés compte tenu de son expérience. Dès lors, si des modifications par rapport au texte de référence doivent être apportées dans le cadre de l'exécution des analyses, elles sont mentionnées sur le rapport d'analyse.
Si le demandeur le souhaite, les incertitudes liées aux résultats sont disponibles sur simple demande.

15. DROITS D'USAGE DU LOGO COFRAC

Les clients du LDA 13 ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation (en dehors de la reproduction intégrale des rapports d'analyses).
Le LDA 13 doit signaler à ses clients tout mauvais usage ou usage abusif de la référence à l'accréditation de leur part, constaté par le LDA 13 lui-même ou porté à sa connaissance. Le LDA 13 devra en informer le COFRAC et prendre toute action appropriée en cas d'usage erroné.

16. PROTECTION DES DONNEES

Les données personnelles collectées par le LDA 13 (principalement nom, prénom, coordonnées postales, numéro de téléphone, adresse électronique, coordonnées bancaires, etc.) sont enregistrées dans son fichier clients. L'ensemble des informations collectées sont nécessaires à la conclusion et à l'exécution du contrat et seront principalement utilisées pour la bonne gestion des relations avec le client, le traitement des commandes et la promotion des services du LDA 13. Les informations personnelles collectées seront conservées aussi longtemps que nécessaire à l'exécution du contrat, à l'accomplissement par le LDA 13 de ses obligations légales et règlementaires ou encore à l'exercice des prérogatives lui étant reconnues par la loi et la jurisprudence. L'accès aux données personnelles est strictement limité aux agents du LDA 13, habilités à les traiter en raison de leurs fonctions. Les informations recueillies pourront éventuellement être communiquées à des tiers liés au LDA 13 par contrat pour l'exécution de tâches sous-traitées nécessaires à la gestion des commandes, sans qu'une autorisation du client soit nécessaire. En dehors des cas énoncés ci-dessus, le LDA 13 s'engage à ne pas vendre, louer, céder ou donner accès à des tiers aux données sans consentement préalable du client, à moins d'y être contrainte en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude ou l'abus, exercice des droits de la défense, etc.). Conformément aux dispositions légales et règlementaires applicables, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Dans le cas où le client ne souhaiterait pas recevoir des messages promotionnels et invitations via courriers électroniques, appels téléphoniques et courriers postaux, celui-ci a la possibilité d'indiquer son choix dans le cadre du document matérialisant l'offre du LDA 13, de modifier son choix en contactant le LDA 13 ou en utilisant les liens de désinscription prévus dans les messages électroniques. En cas de difficulté en lien avec la gestion de ses données personnelles, le client peut contacter le délégué à la protection des données personnelles du LDA 13 dpo13@departement13.fr, la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés ou toute autre autorité compétente. Enfin, le client est informé de l'existence de la liste d'opposition au démarchage téléphonique « Bloctel », sur laquelle il peut s'inscrire (https://conso.bloctel.fr/).

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

Agréé par le Ministère de la Santé et de la prévention ; le Ministère de l'Agriculture et
Laboratoire Départemental d'Analyses des Bouches-du-Rhône
Sécurité Alimentaire - Hydrologie - Agronomie - Environnement - Biologie Médicale - Biologie Vétérinaire
- Prévention - Dépistage - Contrôle - Conseil et Formation au service de la Santé et de l'Environnement
Technopôle de Château-Gombert - 29, rue Frédéric Joliot-Curie - CS60006
13455 Marseille cedex 13
Tél. : 04 13 31 90 00 - Fax : 04 13 31 90 18 - lda13@departement13.fr
Siret : 221 300 015 01914

CONTRAT RELATIF A LA REALISATION DE PRESTATIONS D'ANALYSES

N° CA 26-44

ENTRE :

Le **Laboratoire Départemental d'Analyses des Bouches-du-Rhône** (LDA 13), service du Conseil Départemental des Bouches-du-Rhône (CD 13), sis 29 rue Frédéric Joliot-Curie - CS 60006 - 13455 Marseille Cedex 13 représenté par son Directeur en exercice **Madame Isabelle MARTEL**, dûment habilitée

ET :

MAIRIE DE GRANS
ATTN M. GAMET Laurent
Boulevard Victor Jauffret

13450 GRANS

Dûment habilité(e) :

Il a été convenu ce qui suit :

ARTICLE 1 : OBJET DU CONTRAT

Le présent document a pour but de contractualiser les différentes prestations réalisées par le LDA 13, et détaillées ci-après. Le client accepte et confie au LDA 13 la réalisation de ces dernières. Les conditions générales de vente du LDA 13 sont jointes au présent contrat.

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

ARTICLE 2 : CONDITIONS DE REALISATION DE LA PRESTATION

Accréditation et Agréments

Le LDA 13 est **agréé** par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et par le Ministère de la Santé et de la Prévention. Il est **accrédité** par le COFRAC (Comité Français d'Accréditation) sous le N° 1-1290, la portée d'accréditation est disponible sur www.cofrac.fr

Ceci implique un suivi du matériel et des réactifs utilisés au laboratoire, un contrôle des compétences et des formations régulières pour le personnel technique et l'utilisation de méthodes d'analyse validées.

Prélèvement

Les mois de passage sont définis en début d'année avec le préleveur. Tous les prélèvements sont obligatoirement déposés au laboratoire au plus tard en fin de journée. Selon le souhait du client, il peut être informé ou non des dates de passages du LDA13. Les prélèvements de denrées alimentaires sont réalisés et conservés de façon à garantir l'intégrité du produit (conditions aseptiques de prélèvement et de transport). Pour cela, le préleveur utilise du matériel de prélèvements stérile du laboratoire ou du matériel désinfecté (ou non) sur site selon l'objectif du contrôle : qualité microbiologique du produit (flore intrinsèque) ou qualité du produit servi au client (surveillance de la production). Sauf avis contraire du client, le laboratoire effectuera des prélèvements de denrées à l'aide de matériel nettoyé et désinfecté.
Les méthodes de prélèvements de denrées alimentaires (hors produits laitiers et les carcasses) sont conformes à la règlementation.
Pour tout prélèvement, le personnel est équipé de blouse, surchaussures, charlotte. Dans le cas d'une simple collecte d'échantillons, le préleveur utilise ses équipements de protection en fonction du besoin (en fonction de la zone de collecte par exemple) ou de la demande du client.

Les prélèvements de surface

Les prélèvements de surface permettent de vérifier le processus de nettoyage des surfaces de travail et du matériel utilisé.
Les prélèvements de surface sous forme de lame gélosée peuvent être réalisés par le client (avant le démarrage de l'activité) et seront alors non couverts par l'accréditation COFRAC. Ils peuvent aussi être réalisés par le préleveur du LDA 13, sans différence de coût, sur surface sèche, nettoyée et désinfectée.
Le prélèvement sera réalisé selon la technique des boites « count tact » avec dénombrement de la flore totale mésophile et les entérobactéries selon la réglementation.
Les prélèvements de surface sous forme de chiffonnettes permettent de cibler certaines zones de travail et certains germes (Listeria monocytogenes par exemple) et sont donc réalisés par défaut avec neutralisant. Ils suivent les recommandations normatives. Les chiffonnettes sont appliquées sur surface sèche, nettoyée et désinfectée.
Pour toute demande de prélèvement de surface en cours de production et non après étape de nettoyage/désinfection, le client devra informer le laboratoire au préalable.

Transport

Une glacière dite « à main » munie de plaques réfrigérantes sert à transporter les prélèvements depuis le lieu de prélèvement jusqu'au véhicule.
Le prélèvement est placé dans un container réfrigéré présent dans le véhicule et transporté dans les meilleurs délais au laboratoire. Les produits prélevés chauds, les produits congelés, les produits réfrigérés et les produits à température ambiante sont stockés dans des compartiments séparés. Un système d'enregistreur de températures permet d'assurer un suivi lors du transport et de vérifier si besoin les températures à chaque étape. Les prélèvements alimentaires sont transportés dans une enceinte réglée entre 1°C et 8°C pour les réfrigérés, à une température inférieure à -15°C pour les congelés et à une température ne dépassant pas les 27°C pour les produits à température ambiante.
Les échantillons d'eau pour analyse de potabilité sont transportés dans une enceinte comprise entre 2°C et 8°C.

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

Réception
Une prise de température de l'enceinte réfrigérée est effectuée à réception du laboratoire et enregistrée. Elle apparait sur le rapport d'analyses.
Pour les denrées alimentaires, une température à réception supérieure à 8°C pour les produits frais ou supérieure à -5°C pour les produits congelés ne permet pas l'édition d'un rapport d'analyse sous accréditation COFRAC.
Au laboratoire, les échantillons de denrées alimentaires sont stockés dans une enceinte réfrigérée entre 1 et 5 °C pour les produits frais et dans un congélateur à une température inférieure à -18°C pour les congelés.
La masse d'échantillon nécessaire à l'analyse pour une analyse bactériologique classique est a minima de 100 g. Pour tout échantillon particulier (coquillages…) nous consulter.
Tout écart à ces critères d'acceptabilité de l'échantillon à réception fera l'objet d'une information au client.
Au sein du laboratoire, les échantillons d'eau sont stockés dans une enceinte réfrigérée entre 2 et 5 °C.

Délais de mise en analyses
Tous les échantillons d'eau sont mis en analyse le jour du prélèvement.
Les échantillons alimentaires réfrigérés sont analysés dans les 36 heures après leur prélèvement sauf pour les coquillages qui sont analysés dans les 24 heures.
Dans l'impossibilité de respecter ces délais, les échantillons alimentaires peuvent être congelés après accord du client. Dans ce cas, la mention « congelé avant analyse le ….(date) » apparaît sur le rapport d'essais.
Les analyses ne seront pas couvertes par l'accréditation.
Si le client ne souhaite pas de congèlation de ses échnatillons avant analyse, merci de cocher la case : |_| Non
Les échantillons en cours d'analyse qui sont réfrigérés plus de 24 heures après incubation ne seront pas rendus sous accréditation.

Méthodes d'analyses
Les méthodes d'analyses utilisées sont normalisées. Le LDA 13 réalisera dans la majorité des cas, les analyses en suivant strictement les normes citées à l'article 4. Afin de rendre un résultat inférieur au critère défini pour chaque catégorie d'aliments, une seule boite est ensemencée, pour les analyses hors accréditation. Pour les méthodes de dénombrement, dans le cas où une seule dilution de l'échantillon est effectuée au lieu de deux dilutions successives préconisées, le laboratoire rendra les résultats selon une méthode interne. Les analyses ne seront alors pas couvertes par l'accréditation.
Pour les analyses rendues sous accréditation, les deux dilutions seront réalisées en première intention selon la norme en vigueur (cf. article 4).

Pour les tests de vieillissement, deux échantillons à six échantillons du même lot seront analysés. Un premier échantillon est analysé à réception. Un à cinq échantillons (préalablement défini avec le client) sont analysés à DLC après décrochage de température avec passage de 4 °C à 8 °C au tiers de la durée de vie du produit.

Règlementation
Les critères de recherche microbiologique appliqués sont ceux prévus par les dispositions réglementaires et/ou complétés par le laboratoire. Les textes règlementaires en vigueur sont les suivants : Règlement européen 2073/2005, saisines de l'ANSES ou guides des bonnes pratiques d'hygiène en alimentaire et Code de la Santé Publique pour les analyses d'eau.
Dans le domaine alimentaire, ces documents s'appuient sur des analyses de lots de 5 échantillons (Plan en 3 classes PI3C). Toutefois, à la demande du client des analyses individuelles d'échantillons pourront être réalisées.

Les conclusions appliquées sur les rapports d'analyses sont définies comme suit dans le domaine alimentaire :

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

Pour les analyses d'échantillons individuels :
Si dépassement du seuil règlementaire pour un seul échantillon, la c[illegible]
Conformément à la règlementation en vigueur, il sera effectué un dénombrement en Listeria monocytogenes pour toute détectection de Listeria monocytogenes positive.
De même, il sera effectué une recherche d'enterotoxines de staphylocoques pour tout dénombrement en staphylocoque pathogéne supérieur à 100 000 ufc/g.
Pour les Plans en 3 classes :
Si 2 échantillons sur 5 sont compris entre le seuil d'acceptation m et le seuil de tolérance M (M=10m en général), la conclusion est acceptable.
Si plus de 2 échantillons sont compris entre m et M, la conclusion est non conforme.
Si un échantillon sur 5 a un résultat supérieur à M, la conclusion est non conforme.
Dans tous les autres cas, la conclusion est conforme.
Pour les Plans en deux classes :
Dès présence d'un germe, la conclusion est non conforme. Si absence de germe, la conclusion est conforme.
Pour les analyses de potabilité :
Si dépassement des seuils règlementaires (limites de qualité ou référence de qualité) la conclusion est non conforme aux limites ou références de qualité.

En cas de risque majeur pour la santé publique (présence de germes pathogènes…), le laboratoire avertira le client par téléphone, par fax ou par courriel. Parallèlement, le client a obligation d'avertir les autorités compétentes.
Les souches isolées sont susceptibles d'être envoyées au Laboratoire de référence pour sérotypage.

Accréditation
Le logo COFRAC sera apposé sur les rapports d'analyses dès qu'au moins un paramètre sera réalisé sous accréditation. Les paramètres non accrédités seront signalés par le symbole (*) sur le rapport d'analyses. Si le client souhaite que tous les paramètres soient réalisés sous accréditation, merci de nous le signaler lors de votre commande en le précisant ci-dessous.

Le LDA13 se réserve le droit de facturer la prestation COFRAC selon la grille tarifaire en vigueur. Le montant pourra être communiqué sur simple demande.

Si le client ne souhaite pas de résultats rendus sous accréditation, merci de cocher la case **Non**

Rapport d'analyses alimentaire édité avec le logo COFRAC : ☐ Non

Rapport d'analyses hydrologie édité avec le logo COFRAC : ☐ Non

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

Les résultats rendus hors accréditation ne sont pas présumés conformes à la norme EN ISO/CEI 17025 ni couverts par les accords de reconnaissance internationaux. Les résultats non couverts par l'accréditation ne pourront être transmis à des tiers ou utilisés dans le cadre réglementaire.

En cas de nécessité ou problème technique, le LDA 13 se réserve le droit de rendre les résultats hors accréditation ou de sous-traiter les échantillons dans un laboratoire accrédité avec accord du client ; ces mentions seront précisées sur le rapport d'analyses.

Les audits

Les audits de production alimentaire sont réalisés en trois étapes :

- Analyse sur site des documents (procédures, enregistrements...) mis en place, relevé des pratiques, vérification des connaissances des agents présents, vérification de l'application du PMS (Plan de maitrise sanitaire) et de l'utilisation des enregistrements, réalisation éventuelle de prélèvements de surface (dont les résultats seront utilisés au cours des sessions de formation)
- Restitution provisoire de l'audit en fin de séance avec relevé des points forts, des points faibles, des non conformités et des axes d'amélioration. Le traitement d'une non-conformité sera consigné sur le rapport d'audit.
- Rédaction du rapport définitif d'audit (agrémenté de photos) et envoi par mail et par courrier sous 15 jours

Les grilles d'audit permettent d'évaluer notamment les items suivants :

- L'adéquation des locaux et du matériel à la cuisine
- La formation des personnels, leurs compétences
- L'organisation de la production et de la distribution
- Le respect de la réglementation sanitaire en vigueur via la mise en place de la méthodologie HACCP et l'application de votre Plan de Maîtrise Sanitaire,
- Le respect de vos cahiers des charges par vos fournisseurs et prestataires de services...

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

ARTICLE 3 : FREQUENCES, QUANTITES, TARIFS

- **PRELEVEMENTS/COLLECTES**

Les définitions suivantes s'appliquent au présent document :

Le **prélèvement** de denrées alimentaires est l'acte qui consiste à prélever, portionner un échantillon dans des conditions permettant de conserver l'intégrité du produit.

Lors de la **collecte**, les échantillons sont préparés et emballés par le client et récupérés par le préleveur du laboratoire pour transport jusqu'au laboratoire.

Le prélèvement alimentaire ou de surface pourra être réalisé par le laboratoire ou par le client.
Si le prélèvement n'est pas réalisé par le laboratoire, il ne sera pas couvert par l'accréditation.

Le laboratoire réalise ses prélèvements alimentaires selon la norme ISO/TS 17728 « Microbiologie de la chaîne alimentaire - Techniques de prélèvement pour l'analyse microbiologique d'échantillons d'aliments ».

Pour les prélèvements de surface, il respecte le référentiel NF EN ISO 18593, « Microbiologie des aliments - Méthodes horizontales pour les techniques de prélèvement sur des surfaces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons ».

Cochez la case suivante si le client réalise le prélèvement et le transport : ☐
Dans ce cas, le transport dans les conditions garantissant l'intégrité du produit est sous la responsabilité du client.

NB : les prélèvements d'eau seront réalisés par le préleveur du LDA 13 à l'aide de flaconnage réglementaire.

- **DENREES ALIMENTAIRES**

☑ Cuisine centrale ☐ Cuisine traditionnelle ☐ Cuisine satellite ☐ Non concerné

Offre financière - Microbiologie alimentaire

Désignation(s)	P.U. HT par échantillon	Quantité sur la période	Total HT
Plat cuisiné avec féculents Cuisine centrale	40,30	12	483,60 €
Entrée avec féculents + listéria	54,48	12	653,76 €
Lame de surface	7,97	36	286,92 €
Recherche de listéria sur surface	33,66	2	67,32 €
Recherche de listéria sur produit	30,60	2	61,20 €
		Total HT (Microbiologie alimentaire)	**1552,80 €**

Offre financière - Analyses des eaux

Désignation(s)	P.U. HT par échantillon	Quantité sur la période	Total HT
Bactériologie D1	54,4	1	54,40 €

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

Total HT (Ar	

Offre financière - Autre frais

Désignation(s)	P.U. HT par échantillon	Quantité sur la période	Total HT
Prélèvement et/ou collecte de prélèvement planifié Bouches du Rhône	42,25	12	507,00 €
Frais de prise en charge par échantillon	9,7	1	9,70 €
Frais de dossier	8,1	12	97,20 €

Total HT (Autres frais)	**613,90 €**

Total HT (Microbiologie alimentaire)	**1552,80 €**
Total HT (Analyses des eaux)	**54,40 €**
Total HT (Autre frais)	**613,90 €**
Total général HT	**2221,10 €**
Montant TVA	**444,22 €**
Total général TTC	**2665,32 €**

Dans le cadre du suivi client réalisé par le LDA 13, je souhaite porter à votre connaissance les propositions de modifications des plans de prélèvements/analyses dans le domaine des analyses alimentaires. En effet, la règlementation ayant évolué ces dernières années avec un renforcement de la surveillance du germe pathogène Listeria monocytogenes, les plans de prélèvements doivent être adaptés. Ainsi, le règlement européen CE 2073 de 2005 a été complété par le règlement UE 2024/2895 du 20/11/24 et par l'instruction technique IT 2023-27 sur le risque Listeria.
Dès à présent, et afin d'être en conformité avec la réglementation, le LDA 13 vous propose d'inclure systématiquement dans ces contrats/devis au moins une recherche Listeria monocytogenes sur surface et/ou denrée alimentaire par an. Le nombre d'analyses de recherche Listeria sera proportionnel au nombre d'analyses globales réalisées par an dans la limite de deux recherches par an pour les denrées, et deux recherches par an pour les surfaces de façon à limiter l'impact financier.

Intervention(s) alternative(s) - Microbiologie alimentaire

Désignation(s)	P.U. HT par échantillon	Quantité sur la période	Total remisé HT
Option Plat cuisiné sans féculents Cuisine centrale	38,26	12	459,12 €
Option Entrée sans féculents + listéria	46,42	12	557,04 €
Option charcuterie cuite + listéria	68,56	12	822,72 €
Option charcuterie crue + listéria	52,44	12	629,28 €

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

Organisation des interventions - Microbiologie alimentaire

Lieu de prélèvement	Désignation intervention	Périodicité / Nb. d'interventions	Période
CUISINE CENTRALE DE GRANS	Plat cuisiné avec féculents Cuisine centrale	12 fois par an	du 01/01/26 au 31/12/26
CUISINE CENTRALE DE GRANS	Entrée avec féculents + listéria	12 fois par an	du 01/01/26 au 31/12/26
CUISINE CENTRALE DE GRANS	Option Plat cuisiné sans féculents Cuisine centrale	12 fois par an	du 01/01/26 au 31/12/26
CUISINE CENTRALE DE GRANS	Option Entrée sans féculents + listéria	12 fois par an	du 01/01/26 au 31/12/26
CUISINE CENTRALE DE GRANS	Lame de surface	12 fois par an	du 01/01/26 au 31/12/26
CUISINE CENTRALE DE GRANS	Option charcuterie cuite + listéria	12 fois par an	du 01/01/26 au 31/12/26
CUISINE CENTRALE DE GRANS	Option charcuterie crue + listéria	12 fois par an	du 01/01/26 au 31/12/26
CUISINE CENTRALE DE GRANS	Recherche de listéria sur surface	2 fois par an	du 01/01/26 au 31/12/26
CUISINE CENTRALE DE GRANS	Recherche de listéria sur produit	2 fois par an	du 01/01/26 au 31/12/26

Organisation des interventions - Analyses des eaux

Lieu de prélèvement	Désignation intervention	Périodicité / Nb. d'interventions	Période
MAIRI28-01 - CUISINE CENTRALE DE GRANS ROBINET CUISINE	Bactériologie D1	Annuelle	du 01/01/26 au 31/12/26

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

ARTICLE 4 : PARAMETRES ET METHODES

Caractéristiques analytiques - Plat cuisiné avec féculents Cuisine centrale

Désignation	Méthode	Unité
Salmonella spp.	BIO 12/41-03/17 ou Méthode interne selon MOP AM 54 142	
Dénombrement des Staphylocoques coagulase positive par tech. NPP et lecture auto. TEMPO STA	BIO 12/28-04/10 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g
Dénombrement du groupe Bacillus cereus par tech. NPP et lecture auto. TEMPO BC	2014 LR 47 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g
Dénombrement de Escherichia Coli par technique NPP et lecture automatisée TEMPO EC	BIO 12/13-02/05 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Le délai de rendu de résultats est de 15 jours ouvrés.

Caractéristiques analytiques - Entrée avec féculents + listéria

Désignation	Méthode	Unité
Salmonella spp.	BIO 12/41-03/17 ou Méthode interne selon MOP AM 54 142	
Listeria monocytogenes (dénombrement)	NF EN ISO 11290-2 ou Méthode interne selon MOP AM 54 046	/g
Dénombrement des Staphylocoques coagulase positive par tech. NPP et lecture auto. TEMPO STA	BIO 12/28-04/10 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g
Dénombrement du groupe Bacillus cereus par tech. NPP et lecture auto. TEMPO BC	2014 LR 47 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g
Dénombrement de Escherichia Coli par technique NPP et lecture automatisée TEMPO EC	BIO 12/13-02/05 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Le délai de rendu de résultats est de 15 jours ouvrés.

Caractéristiques analytiques - Option Plat cuisiné sans féculents Cuisine centrale

Désignation	Méthode	Unité
Salmonella spp.	BIO 12/41-03/17 ou Méthode interne selon MOP AM 54 142	
Dénombrement des Staphylocoques coagulase positive par tech. NPP et lecture auto. TEMPO STA	BIO 12/28-04/10 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g
Clostridium perfringens	NF EN ISO 15213-2 ou Méthode interne selon MOP AM 54 025	/g

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

Dénombrement de Escherichia Coli par technique NPP et lecture automatisée TEMPO EC	BIO 12/13-02/05 ou Méthode intern AM 54 141	

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Le délai de rendu de résultats est de 15 jours ouvrés.

Caractéristiques analytiques - Option Entrée sans féculents + listéria

Désignation	Méthode	Unité
Salmonella spp.	BIO 12/41-03/17 ou Méthode interne selon MOP AM 54 142	
Listeria monocytogenes (dénombrement)	NF EN ISO 11290-2 ou Méthode interne selon MOP AM 54 046	/g
Dénombrement des Staphylocoques coagulase positive par tech. NPP et lecture auto. TEMPO STA	BIO 12/28-04/10 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g
Dénombrement de Escherichia Coli par technique NPP et lecture automatisée TEMPO EC	BIO 12/13-02/05 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Le délai de rendu de résultats est de 15 jours ouvrés.

Caractéristiques analytiques - Lame de surface

Désignation	Méthode	Unité
Nombre de colonies d'entérobactéries par Lame	Méthode Fournisseur	/g
Nombre de colonies de Flore aérobie mésophile par cm^2	Méthode Fournisseur	/g

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Le délai de rendu de résultats est de 3 jours ouvrés.

Caractéristiques analytiques - Option charcuterie cuite + listéria

Désignation	Méthode	Unité
Salmonella spp.	BIO 12/41-03/17 ou Méthode interne selon MOP AM 54 142	
Listeria monocytogenes (dénombrement)	NF EN ISO 11290-2 ou Méthode interne selon MOP AM 54 046	/g
Dénombrement des Staphylocoques coagulase positive par tech. NPP et lecture auto. TEMPO STA	BIO 12/28-04/10 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g
Clostridium perfringens	NF EN ISO 15213-2 ou Méthode interne selon MOP AM 54 025	/g

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

Dénombrement de Escherichia Coli par technique NPP et lecture automatisée TEMPO EC	BIO 12/13-02/05 ou Méthode intern AM 54 141	
Dénombrement de la flore aérobie mésophile par technique NPP et lecture automatisée TEMPO AC	BIO 12/35-05/13 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g
Dénombrement de la flore Lactique par technique NPP et lecture automatisée TEMPO LAB	METHODE FOURNISSEUR ou Méthode interne selon	/g
Ratio Flore Totale / Flore Lactique TEMPO	ou Méthode interne selon	

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Le délai de rendu de résultats est de 15 jours ouvrés.

Caractéristiques analytiques - Option charcuterie crue + listéria

Désignation	Méthode	Unité
Salmonella spp.	BIO 12/41-03/17 ou Méthode interne selon MOP AM 54 142	
Listeria monocytogenes (dénombrement)	NF EN ISO 11290-2 ou Méthode interne selon MOP AM 54 046	/g
Dénombrement des Staphylocoques coagulase positive par tech. NPP et lecture auto. TEMPO STA	BIO 12/28-04/10 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g
Clostridium perfringens	NF EN ISO 15213-2 ou Méthode interne selon MOP AM 54 025	/g
Dénombrement de Escherichia Coli par technique NPP et lecture automatisée TEMPO EC	BIO 12/13-02/05 ou Méthode interne selon MOP AM 54 141	/g

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Le délai de rendu de résultats est de 15 jours ouvrés.

Caractéristiques analytiques - Recherche de listéria sur surface

Désignation	Méthode	Unité
Listeria monocytogenes (recherche par chiffonnette)	AES10/03-09/00 ou Méthode interne selon MOP AM 54 045	

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Délais de rendud es résultats 5 jours ouvrés

Caractéristiques analytiques - Recherche de listéria sur produit

Désignation	Méthode	Unité
Listeria monocytogenes (recherche)	AES10/03-09/00 ou Méthode interne selon MOP AM 54 045	

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la me
paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Délais de rendud es résultats 5 jours ouvrés

Caractéristiques analytiques - Bactériologie D1

Désignation	Méthode	Unité
(*) Mode de désinfection		
(*) Origine de l'eau		
(*) Traitement		
Mode de prélévement	FD T 90-520 NF EN ISO 19458	
Température de l'eau	MOPG52014	°C
Germes revivifiables à 22°C	NF EN ISO 6222	ufc/ml
Germes revivifiables à 36°C	NF EN ISO 6222	ufc/ml
Bactéries coliformes	NF EN ISO 9308-1	ufc/100ml
Escherichia coli	NF EN ISO 9308-1	ufc/100ml
Entérocoques intestinaux	NF EN ISO 7899-2	ufc/100ml

Les paramètres signalés par (*) ne sont pas accrédités, par (§) sont sous-traités, par (¤) sont co-traités.
Pour la Microbiologie alimentaire : si les dénombrements sont réalisées avec deux dilutions alors la méthode utilisée sera la méthode officielle et le paramètre sera rendu sous accréditation.
Dans le cas contraire, la méthode utilisée sera "Méthode interne selon MOP AM 54XXX" et le paramètre ne sera pas rendu sous accréditation.

Le délai de rendu de résultats est de 5 jours ouvrés.

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

ARTICLE 5 : MODALITES DE REGLEMENT

Le prix facturé au client est fonction du menu du jour de passage du préleveur. La facture applique les prix unitaires du présent contrat aux quantités effectivement exécutées. Elle est adressée au client en un exemplaire original.
Le paiement respectera les règles de la comptabilité publique, notamment les délais de :

- maximum 30 jours pour l'Etat, les établissements publics ainsi que les collectivités territoriales et les établissements publics locaux,
- 50 jours pour les établissements publics de santé et pour les établissements du service de santé des Armées,
- 45 jours pour les établissements privés.

Les prix des prestations d'analyses sont HT ; ils seront donc majorés de la TVA en vigueur au moment du fait générateur.
Le LDA 13 se réserve le droit de ne communiquer les résultats d'analyses qu'à réception du solde total des impayés, dans les cas de non paiement délibéré de factures antérieures.
Les règlements pourront être effectués par chèque bancaire ou par virement.

ARTICLE 6 : DUREE DU CONTRAT

Dans un premier temps, le présent contrat est passé pour une durée allant de la date de signature par le LDA 13 jusqu'au 31 décembre de l'année en cours. Il peut être renouvelé trois fois pour une durée d'une année par tacite reconduction. Le contrat doit être dûment signé par les deux parties.

ARTICLE 7 : AVENANTS

Toute modification partielle des méthodes d'analyses, des fréquences, des quantités ou de types de prélèvement pourra faire l'objet d'un avenant.

Les tarifs augmenteront de 2 % à chaque date de reconduction. Dans le cas d'une augmentation plus importante des tarifs ou d'une révision tarifaire au cours de la première année ou au cours d'une année de reconduction, le client sera informé par lettre recommandée avec accusé de réception (LRAR). Celui-ci disposera d'un délai de trente jours à compter de l'envoi de l'avenant pour le retourner signé ou le refuser. A défaut de réponse dans ce délai, les nouveaux tarifs seront considérés comme acceptés par le client.

ARTICLE 8 : CONFIDENTIALITE DES INFORMATIONS

Toutes les informations recueillies par les agents du **LDA 13** dans la mise en œuvre du présent contrat demeurent confidentielles. Le **LDA 13** ne communiquera à des tiers aucune des informations qu'il aura pu recueillir.

ARTICLE 9 : INTERLOCUTEURS AU LDA 13

Directeur du LDA 13
Isabelle MARTEL
Tél : 04 13 31 90 01
isabelle.martel@departement13.fr

Service Contrôle Sanitaire des Aliments, des Eaux et des Baignades (CSAEB)
Marilyn CALVO (Directrice adjointe, Chef de service)
Tél : 04 13 31 90 12
marilyne.calvo@departement13.fr

Service Pôle Assistance Technique
Diane LAURENT (Chef de service)
Tél : 04 13 31 90 80
diane.laurent@departement13.fr

Service Pôle Moyens Généraux
Delphine PEMPO (Chef de service)
Tél : 04 13 31 90 81
delphine.pempo@departement13.fr

Unité Relation Clientèle
Jean-Philippe SOURD (Chargé de développement commercial)
Tél : 04 13 31 90 20
jeanphilippe.sourd@departement13.fr
contactlda@departement13.fr

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

ARTICLE 10: LES DONNEES RELATIVES AU PRESENT CONTRAT

- LIEU DE PRELEVEMENT - Microbiologie Alimentaire

Nom/référence et adresse établissement	Interlocuteur sur site
CUISINE CENTRALE DE GRANS Boulevard victor jauffret GRANS	Nom : M. CORNILLE Tél : 0490559987 Fax/Mobile : Courriel : cantine@grans.fr

- LIEU DE PRELEVEMENT - Eaux diverses

Nom/référence et adresse établissement	Interlocuteur sur site
Point :CUISINE CENTRALE DE GRANS ROBINET CUISINE Boulevard victor jauffret GRANS	Nom : M. CORNILLE Tél : 0490559970 Fax/Mobile : Courriel : cantine@grans.fr

- ADRESSE D'ENVOI DES RESULTATS/RAPPORTS :

MAIRIE DE GRANS
ATTN M. GAMET Laurent
Boulevard Victor Jauffret

13450 GRANS

Tél. : 0490559970 Fax : 0490558627
Courriel : secretariatdgs@grans.fr

- ADRESSE DE FACTURATION

MAIRIE DE GRANS

Boulevard Victor Jauffret

13450 GRANS

Tél. : 0490559979 Fax : 0490558627
Courriel : comptabilite@grans.fr

SIRET : 211300447 00011

- Périodes de fermeture annuelle :

Aucune

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

ARTICLE 11 : RESILIATION

Le présent contrat pourra être résilié par l'une ou l'autre des parties moyennant un préavis de trois mois par rapport à l'échéance du contrat et par lettre recommandée avec accusé de réception (LRAR).

ARTICLE 12 : ASSURANCES

Le **LDA 13** déclare souscrire les garanties d'assurance nécessaires auprès de compagnies notoirement solvables pour couvrir les responsabilités qu'il encourt du fait de l'exécution du présent contrat, pour un montant couvrant tout dommage corporel, matériel et immatériel consécutif ou non.

Le **LDA 13** s'engage à présenter les attestations ou polices d'assurances correspondantes, à première demande du **client**. Ces obligations d'assurance ne l'exonèrent pas de ses responsabilités ; il demeure notamment redevable des dommages qui lui seraient imputables et dont les conséquences financières ne seraient pas, en tout ou partie, prises en charge au titre des garanties d'assurance. Le **LDA 13** est responsable des dommages qui pourraient être causés aux personnes et aux biens lorsque ces dommages sont provoqués par sa faute ou celle de ses proposés dans les conditions prévues aux articles 1382 à 1386 du Code Civil.

ARTICLE 13 : JURIDICTION COMPETENTE

En cas de litiges pour l'exécution de la présente, seul le Tribunal Administratif de Marseille sera compétent.

Fait en deux exemplaires originaux

Le client

Préciser le nom et la qualité du signataire
Signature et cachet du client
Mention manuscrite "Lu et approuvé"

Lu et approuvé

Fait à GRANS le 9 octobre 2026

Monsieur le Maire Philippe LEANDRI
Décision n°2026/... du 8/10/2026
87

MAIRIE DE GRANS
Bouches-du-Rhône

Le LDA 13

Fait à MARSEILLE le 14/04/2026

Signature et cachet du LDA 13

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

Conditions Générales de Vente du Laboratoire Départemental d'Analyses des Bouches du Rhône (LDA 13)

Nos ventes sont soumises aux présentes conditions générales de vente, qui prévalent sur toutes conditions d'achat, sa de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du client à ces conditions générales de vente. Le fait que LDA 13 ne se prévale pas, à un moment donné, de l'une quelconque des présentes clauses ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

1. COMMANDES

Chaque commande comprend les informations suivantes :
• le nom et l'adresse du client
• l'adresse de facturation
• le nom et l'adresse du destinataire des rapports d'analyses
• la nature et le nombre des échantillons à analyser
• la liste précise des paramètres à analyser sur chaque échantillon, ou la référence du devis correspondant
• l'urgence éventuelle de la demande.
On entend par commande :
• tout document contractuel établi pour l'année et éventuellement renouvelable ; précisant les informations détaillées ci-dessus,
• tout document écrit par le client et accompagnant des échantillons déposés ou envoyés au laboratoire LDA 13
• toute fiche de demande d'analyse établie par LDA 13 et complété par le client ou son représentant, lors du dépôt des échantillons au laboratoire LDA 13.
Aucune analyse ne sera engagée en l'absence de commande écrite et signée.
Le dépôt d'échantillon au LDA13 vaut acceptation des présentes conditions générales de vente.

2. CONFIDENTIALITE

Le LDA 13 s'interdit de communiquer à des tiers, sans accord préalable, tout ou partie des renseignements concernant des prestations qui lui sont confiées sauf obligations légales. Le personnel du LDA 13 est statutairement ou contractuellement tenu au secret professionnel.

3. PRIX

Les prix sont Hors Taxe, TVA en vigueur en sus.
Les tarifs du LDA13 sont votés en commission permanente.
Les prix indiqués aux devis sont établis sur la base des données fournies par le client et pour les conditions normales d'exécution de la prestation. Toute modification dans l'objet ou l'étendue de la prestation ou dans les conditions d'exécution de celle-ci fera l'objet d'un devis et d'une facturation complémentaires.

4. FACTURATION

Les prestations sont facturées sur service fait sur la base du tarif en vigueur au jour de la réception des échantillons.

5. REGLEMENT

Le règlement s'effectue lors de la réception par le client de la facture formant avis des sommes à payer. Le client dispose alors d'un délai de 30 jours pour s'acquitter du paiement de la facture.
A défaut de règlement dans le délai imparti, le comptable public est habilité à exercer toutes les poursuites nécessaires.

6. PRELEVEMENT ET ACHEMINEMENT DES ECHANTILLONS REALISES PAR LE LDA 13

Lorsque les prélèvements et le transport sont réalisés par le LDA 13, ou par un sous-traitant du LDA 13, ils le seront selon les modes opératoires définis par ces derniers. La conformité et la représentativité des échantillons prélevés seront alors sous sa responsabilité.
Lorsque cela est nécessaire le LDA 13 réalisera une visite préliminaire sur site et/ou demandera au client un plan de prévention des risques.
Exceptionnellement des prélèvements peuvent être effectués en priorité moyennant une majoration du forfait de prélèvement pour urgence.

7. PRELEVEMENT ET ACHEMINEMENT DES ECHANTILLONS REALISES PAR UN TIERS

Lorsque le prélèvement est réalisé par un tiers (client, sous-traitant,....), la conformité, la représentativité et l'acheminement des échantillons soumis à analyse sont sous sa responsabilité exclusive.
La bonne conservation des échantillons durant le transport, et donc le respect des exigences, notamment en matière de conditionnement, de température de conservation, de temps de transport, incombent au tiers.
Le LDA 13 ne pourra, en aucun cas, être tenu responsable :
- des dommages et casses de flaconnages et/ou supports d'échantillonnage survenus durant le transport des échantillons qui lui sont remis,
- des conséquences liées aux éventuels retards d'acheminement des échantillons.
Le LDA 13 se réserve le droit de refuser d'analyser, ou d'émettre des réserves quant au résultat pour tout échantillon dont les conditions de prélèvement ou de transport ne sont pas satisfaisantes compte tenu des analyses à réaliser (flaconnage non conforme, délai entre le prélèvement et le dépôt, température et temps de transport inappropriés, etc.)

8. EXECUTION DE LA PRESTATION ANALYTIQUE

Les analyses réalisées sous accréditation COFRAC et/ou sous agrément du Ministère de la Santé et de la Prévention font l'objet de conditions générales de réalisation particulières, figurant à l'article 13 des présentes conditions générales de vente. En dehors de ce cadre, si le client désire voir appliquer une méthode ou norme d'analyse spécifique, il devra obligatoirement formuler la demande par écrit sur la commande. En absence de toute indication, le LDA 13 adoptera la méthode qui lui semble la plus appropriée, signalée comme telle dans le devis sans que sa responsabilité puisse être recherchée par le client pour le non-respect d'une méthode précise.
Si nécessaire, le demandeur autorise le LDA 13 à mettre en œuvre les moyens d'analyse les plus appropriés compte tenu de l'expérience de ce dernier.
Le client souhaitant reprendre possession des échantillons après analyse doit préciser par écrit sur la demande d'analyse les conditions de stockage désirées, et procéder à la récupération des échantillons dans un délai de 7 jours. Passé ce délai, le LDA 13 pourra procéder à la destruction des échantillons.

9. DECLARATION DE CONFORMITE

Si certains paramètres soumis à des seuils de conformité ne sont pas couverts par l'accréditation alors la déclaration de conformité n'est pas couverte par l'accréditation.

10. SOUS-TRAITANCE

Envoyé en préfecture le 08/10/2026
Reçu en préfecture le 08/10/2026
Publié le 09/10/26
ID : 013-211300447-20261008-DEC_2026_87-AU

En cas de nécessité technique, le laboratoire LDA 13 se réserve le droit avec l'accord du client de sous-traiter [illegible] performances analytiques compatibles avec la commande du client.
Dans ce cas, la partie sous-traitée apparaîtra sur le rapport d'analyses.
Conformément à l'article 3 des présentes conditions générales de vente, le recours à la sous-traitance pourra faire l'objet d'une majoration des tarifs (frais de traitement et d'acheminement des échantillons pris en charge par le LDA 13).

11. TRANSMISSION DES RAPPORTS D'ANALYSES

Sauf demande expresse du client portant sur un format spécifique des résultats, l'acceptation du devis vaut accord du client pour l'envoi des rapports d'analyse au format papier par voie postale et/ou par courriel au format pdf simple sans compression ni mot de passe. Sur demande du client, les rapports d'analyses pourront également être transmis par télécopie.
Le LDA 13 ne pourra être tenu pour responsable de tout retard ou anomalie imputable aux services postaux.
Dans le cas d'envoi des rapports par courriel, le message et toutes les pièces jointes sont confidentiels et établis à l'intention exclusive de leurs destinataires. Leurs coordonnées sont communiquées par le client, sous sa responsabilité. Toute utilisation de ces messages non conforme à leur destination, toute diffusion ou toute publication, totale ou partielle, est interdite, sauf autorisation expresse. L'envoi via internet ne permettant pas de garantir l'intégrité des messages, le LDA 13 décline toute responsabilité au titre des messages s'ils ont été modifiés ou altérés.

12. RECLAMATIONS

Toute réclamation sera transmise au LDA 13 par courrier : **Technopôle de château Gombert, 29 Rue Joliot-Curie, CS60006 13455 MARSEILLE Cedex 13** ou courriel : **lda13@departement13.fr**
Elle mentionnera :
- Le numéro de l'échantillon concerné
- L'objet détaillé de la réclamation
- Numéro de facture le cas échéant

Le processus de traitement des réclamations clients du LDA 13 est disponible sur simple demande.

13. CONTESTATION

Les parties rechercheront, avant toute action contentieuse, un accord amiable. En toutes circonstances, le droit applicable sera le droit français.
En cas de litige sur la facturation, les voies de recours sont les suivantes :
1) Pour contester le bien fondé de la créance, un recours devant le Tribunal Administratif de Marseille (24 rue Breteuil – 13006 Marseille) devra être déposé dans un délai de deux mois suivant la réception du titre exécutoire, ou à défaut, du premier acte procédant de ce titre ou de la notification d'un acte de poursuite (article L.1617-5 du code général des collectivités locales).
2) Pour contester les poursuites effectuées par le comptable public, un recours devant le de l'exécution devra être déposé conformément aux dispositions des articles L.213-5 et L.213-6 du code de l'organisation judiciaire, dans un délai de deux mois, suivant la notification de l'acte contesté.

14. CONDITIONS GENERALES DE REALISATION DES ANALYSES SOUS ACCREDITATION COFRAC

Le LDA 13 est agréé par le Ministère de la Santé et de la Prévention. Il est accrédité COFRAC sous le n° 1-1290, la portée d'accréditation est disponible sur www.cofrac.fr. La liste des méthodes accréditées faisant foi est celle accessible via le site internet du COFRAC. Elle peut également être fournie par le LDA 13 sur demande notamment en cas d'impossibilité de publication sur le site du COFRAC.

La prestation analytique est exécutée exclusivement sur la base des informations mentionnées dans la commande et l'ensemble des documents s'y rattachant (devis, convention, contrat, fiche de demande d'analyses ...), et conformément aux règles de l'accréditation COFRAC (NF EN ISO/IEC 17025).
Les échantillons pris en charge dans les délais impartis et respectant les exigences normatives (en terme de prélèvement, flaconnage, transport, délai de mise en analyse, conservation, méthodes) sont couverts par l'accréditation COFRAC.
Le client autorise le laboratoire LDA 13 à mettre en œuvre, si nécessaire, les moyens d'analyse les plus appropriés compte tenu de son expérience. Dès lors, si des modifications par rapport au texte de référence doivent être apportées dans le cadre de l'exécution des analyses, elles sont mentionnées sur le rapport d'analyse.
Si le demandeur le souhaite, les incertitudes liées aux résultats sont disponibles sur simple demande.

15. DROITS D'USAGE DU LOGO COFRAC

Les clients du LDA 13 ne sont pas autorisés à utiliser la marque d'accréditation (en dehors de la reproduction intégrale des rapports d'analyses).
Le LDA 13 doit signaler à ses clients tout mauvais usage ou usage abusif de la référence à l'accréditation de leur part, constaté par le LDA 13 lui-même ou porté à sa connaissance. Le LDA 13 devra en informer le COFRAC et prendre toute action appropriée en cas d'usage erroné.

16. PROTECTION DES DONNEES

Les données personnelles collectées par le LDA 13 (principalement nom, prénom, coordonnées postales, numéro de téléphone, adresse électronique, coordonnées bancaires, etc.) sont enregistrées dans son fichier clients. L'ensemble des informations collectées sont nécessaires à la conclusion et à l'exécution du contrat et seront principalement utilisées pour la bonne gestion des relations avec le client, le traitement des commandes et la promotion des services du LDA 13. Les informations personnelles collectées seront conservées aussi longtemps que nécessaire à l'exécution du contrat, à l'accomplissement par le LDA 13 de ses obligations légales et règlementaires ou encore à l'exercice des prérogatives lui étant reconnues par la loi et la jurisprudence. L'accès aux données personnelles est strictement limité aux agents du LDA 13, habilités à les traiter en raison de leurs fonctions. Les informations recueillies pourront éventuellement être communiquées à des tiers liés au LDA 13 par contrat pour l'exécution de tâches sous-traitées nécessaires à la gestion des commandes, sans qu'une autorisation du client soit nécessaire. En dehors des cas énoncés ci-dessus, le LDA 13 s'engage à ne pas vendre, louer, céder ou donner accès à des tiers aux données sans consentement préalable du client, à moins d'y être contrainte en raison d'un motif légitime (obligation légale, lutte contre la fraude ou l'abus, exercice des droits de la défense, etc.). Conformément aux dispositions légales et règlementaires applicables, le client bénéficie d'un droit d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou encore de limitation du traitement. Il peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement des données le concernant. Dans le cas où le client ne souhaiterait pas recevoir des messages promotionnels et invitations via courriers électroniques, appels téléphoniques et courriers postaux, celui-ci a la possibilité d'indiquer son choix dans le cadre du document matérialisant l'offre du LDA 13, de modifier son choix en contactant le LDA 13 ou en utilisant les liens de désinscription prévus dans les messages électroniques. En cas de difficulté en lien avec la gestion de ses données personnelles, le client peut contacter le délégué à la protection des données personnelles du LDA 13 dpo13@departement13.fr, la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés ou toute autre autorité compétente. Enfin, le client est informé de l'existence de la liste d'opposition au démarchage téléphonique « Bloctel », sur laquelle il peut s'inscrire (https://conso.bloctel.fr/).