

0352686E  
ACADEMIE DE RENNES  
LYCEE GENERAL ET TECHNOLOGIQUE ANITA CONTI  
ESPLANADE DU LYCEE  
35174 BRUZ CEDEX  
Tel : 0223501700

ACTE TRANSMISSIBLE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

**Objet : Passation de contrats et de marchés non inscrits à l'EPCP**

**Numéro de séance : 1**

**Numéro d'enregistrement : 14**

**Année scolaire : 2014-2015**

Nombre de membres du CA : 29

Quorum : 15

Nombre de présents : 27

Le Conseil d'administration

Convoqué le : 14/10/2014

Réuni le : 04/11/2014

Sous la présidence de : Francois Jousselein

Conformément aux dispositions du code de l'éducation, article R.421-25

**Vu**

- le code de l'éducation, notamment les articles L.421-14, R.421-20, R.421-54
- le code des marchés publics

**Sur proposition du Chef d'établissement, le Conseil d'administration autorise la passation des contrats et des marchés non inscrits à l'élément de prévision de la commande publique**

Pièce(s) jointe(s)

Oui     Non    Nombre: 1

Libellé de la délibération :

Diagnostic hygiène de la restauration  
- contrat avec la société LABOCEA

**Résultats du vote**

Suffrages exprimés : 27

Pour : 27

Contre : 0

Abstentions : 0

Blancs : 0

Nuls : 0

**Le président du Conseil d'administration**

Nom : Jousselein

Prénom : Francois

Signature

Date : 07/11/2014

Date de transmission à l'autorité de contrôle : 07/11/2014

Date de publication : 22/11/2014

Date d'exécution : 22/11/2014

**Instruction**

**Pour le recteur, et par délégation du préfet de Région**

Décision : Validation sans observations



**Siège social**  
**Site de Ploufragan**  
 Zoopôle - Le Sabot  
 CS 30054  
 22440 PLOUFRAGAN  
 Tél. 02 96 01 37 22 / Fax. 02 96 01 37 50

**Site de Quimper**  
 22, ave. de la Plage des Gueux  
 ZA de Crea'h Gwen  
 CS 13031  
 29334 Quimper Cedex  
 Tél. 02 98 10 28 88 / Fax. 02 98 10 28 60

**Site de Brest**  
 120, ave. Alexis de Rochon  
 CS 10062  
 29280 Plouzané  
 Tél. 02 98 34 11 00 / Fax. 02 98 34 11 01

devis@laboccea.fr - <http://www.laboccea.fr>

**LABOCEA**  
 Laboratoire public Conseil, Expertise et Analyse  
 GIP à caractère sanitaire et social :  
 Site de Ploufragan n° TVA FR 55222200016  
 Site de Quimper et Brest n° TVA FR 07130002082  
 SIRET : Site de Ploufragan : 130 002 082 00043,  
 Site de Quimper : 13 000 208 200 019, site de Brest : 13 000 208 200 027

Site de QUIMPER, le 03/10/2014

**DEVIS N° : 2014.3763.CPE**

**P-jointe** : Fiche prestation

**Dossier suivi par** : Cathy PERRET (02.98.10.28.75)

Virginie JOSEPH DIT PAGNY (02.98.10.28.66)

**Chef de Service** : Nicolas BONNET

**LYCEE GENERAL TECHNOLOGIQUE ANITA CONTI**  
 A l'attention de Monsieur MONVOISIN  
 Esplanade du Lycée  
 35170 BRUZ  
 Tél. 02.23.50.17.02  
 E-mail : [Ce\\_0352696e@ac-rennes.fr](mailto:Ce_0352696e@ac-rennes.fr)

Code activité : HYEC437F

**Objet** : DIAGNOSTIC HYGIENE

Monsieur,  
 Nous vous adressons notre proposition tarifaire pour la réalisation des prestations décrites ci-dessous.

Désignation		PU 2014 € HT	Quantité	TOTAL 2014 € HT
<b>DIAGNOSTIC</b>				
Diagnostic Hygiène <i>Cf. Fiche prestation</i>	Restauration collective autonome	450,00	1	450,00
<b>Planning d'intervention</b>				
<b>Période ou date d'intervention souhaitée :</b>				
<input type="checkbox"/> 4ème trimestre 2014	<input type="checkbox"/> 1er trimestre 2015	<input type="checkbox"/> 2ème trimestre 2015	<input type="checkbox"/> 3ème trimestre 2015	
ou date(s) souhaitée(s) : .....				
<b>Validité du devis : du 01.01.2014 au 31.12.2014</b>		<b>Total € HT</b>	<b>450,00</b>	
		<b>TVA 20 %</b>	<b>90,00</b>	
		<b>Total € TTC</b>	<b>540,00</b>	

Complément d'informations lié à votre établissement :

LABOCEA possède une déclaration d'activité en tant que **prestataire de formation** enregistrée sous le numéro 53 22 08549 22 auprès du préfet de région de Bretagne.

Nous espérons que cette proposition réponde à vos attentes et restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

**"Bon pour accord" pour le présent devis :**

Date :

Nom :

Fonction :

Signature :

**Nicolas BONNET**  
Chef de service  
Conseil Expertise Alimentaire



Référence devis : 2014.3763.CPE

**Merci de nous retourner cette proposition signée avant le démarrage des prestations**

**Informations clients à compléter :**

Adresse de facturation (si différent de l'adresse d'envoi du présent devis) :



**Siège social**  
**Site de Ploufragan**  
Zoopôle - Le Sabot  
CS 30054  
22440 PLOUFRAGAN  
Tél. 02 96 01 37 22 / Fax. 02 96 02 37 50

**Site de Quimper**  
22, ave. de la Plage des Gueux  
ZA de Creaç'h Gwen  
CS 13031  
29204 Quimper Cedex  
Tél. 02 98 10 28 88 / Fax. 02 98 10 28 60

**Site de Brest**  
120, ave. Alexis de Rochon  
CS 10052  
29280 Plouzané  
Tél. 02 98 34 11 00 / Fax. 02 98 34 11 01

**ANNEXE AU DEVIS :  
MODALITES PRACTIQUES ET CONDITIONS GENERALES**

Référence devis : 2014.3763.CPE

**Accréditations – Agréments**

LABOCEA est **accrédité Cofrac** pour la réalisation des **analyses** selon le référentiel NF EN ISO 17025 sous les n° d'accréditations 1-1828 (site de Quimper), 1-1827 (site de Brest) et 1-5676 (site de Ploufragan). LABOCEA est également **accrédité Cofrac** pour la réalisation des **prélèvements d'eau et des mesures in situ** : eaux de rivières, eaux souterraines, eaux salines, eaux destinées à la consommation humaine, eaux de loisirs naturelles et traitées, eaux sur TAR et eaux chaudes sanitaires pour recherche de Legionelles. Les analyses marquées par « X » dans la colonne « COFRAC » de ce devis sont accréditées. La portée détaillée des accréditations est disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

LABOCEA est agréé par le Ministère de l'Ecologie et du Développement durable pour l'exécution des analyses des **eaux naturelles et résiduaires**. *Liste détaillée des agréments sur <http://www.labeau.ecologie.gouv.fr/default/liste-labo-agrees.php>*

LABOCEA est agréé par le Ministère de la Santé au titre du **contrôle sanitaire des eaux**.  
*Liste détaillée des agréments sur [http://www.sante-sports.gouv.fr/dossiers/eau/29\\_IDHESA%20Plouzane.pdf](http://www.sante-sports.gouv.fr/dossiers/eau/29_IDHESA%20Plouzane.pdf) et [http://www.sante-sports.gouv.fr/dossiers/eau/29\\_IDHESA%20Quimper.pdf](http://www.sante-sports.gouv.fr/dossiers/eau/29_IDHESA%20Quimper.pdf)*

LABOCEA réalise pour l'ARS du Finistère une partie des prélèvements et l'ensemble des analyses du contrôle sanitaire des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux de baignades (piscines, mer).

LABOCEA est agréé par le **Ministère de l'Agriculture** pour de nombreuses analyses en Santé Animale ainsi que dans le cadre des plans de surveillance et des plans de contrôle de la contamination des denrées alimentaires. <http://www.agriculture.gouv.fr>

LABOCEA possède une déclaration d'activité en tant que **prestataire de formation** enregistrée sous le numéro 53 22 08549 22 auprès du préfet de région de Bretagne.

**Le Pôle Conseil Expertise Clients : vos interlocuteurs pour l'établissement des devis et contrats en réponse à vos besoins de prestations**

M. Eric LAPORTE, Directeur général de LABOCEA – [eric.laporte@labocea.fr](mailto:eric.laporte@labocea.fr)  
Mme Pascale RIOU, Chargée de missions Relations Clients, Conseil et Expertise – [pascale.riou@labocea.fr](mailto:pascale.riou@labocea.fr)

**Conseil et Expertise en Alimentaire (C.E.A.)** - Audits, formations, plans de maîtrise sanitaire, nutrition, dans le domaine de l'alimentaire - Tél. : 02.98.10.28.88 / mail : [cea@labocea.fr](mailto:cea@labocea.fr)

M. Nicolas BONNET, Chef du service Conseil Expertise Alimentaire - [nicolas.bonnet@labocea.fr](mailto:nicolas.bonnet@labocea.fr)

**Assistants commerciales**

Mme Cathy PERRET – [cathy.perret@labocea.fr](mailto:cathy.perret@labocea.fr)  
Mme Virginie JOSEPH DIT PAGNY - [virginie.pagny@labocea.fr](mailto:virginie.pagny@labocea.fr)

**Information clients**

Mois sans activité (à compléter si besoin) : .....  
Jour de fermeture (éventuellement) : .....  
Heure d'ouverture (éventuellement) : .....  
Nom de l'interlocuteur : .....  
Sa fonction : .....  
Tél. : .....  
Mail : .....

**Transmission de la facturation**

**Facturation**

Une facture sera émise par LABOCEA en fin de travaux. Elle sera adressée à l'adresse de facturation indiquée sur le présent devis ou sur la demande d'analyse fournie par le client le cas échéant.  
Le règlement s'effectue sous 30 jours à compter de la date d'émission de la facture par chèque bancaire ou virement à l'ordre du régisseur des Recettes de LABOCEA.

**En cas d'annulation du rendez-vous sur le site par l'établissement demandeur, un forfait déplacement de 53,00 euros H.T. par rendez-vous annulé sera ajouté au montant global de la prestation.**



## Diagnostique Hygiène

**Diagnostique hygiène :**

- Diagnostic hygiène cuisine satellite**
- Diagnostic Hygiène restaurant autonome**
- Diagnostic hygiène cuisine centrale**
- Diagnostic Hygiène restauration commerciale**
- Diagnostic Hygiène artisans métiers de bouche**

Le service Conseil Expertise Alimentaire de LABOCEA intervient dans les établissements pendant les périodes de production afin de vérifier avec les responsables de production le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène et Bonnes Pratiques de Fabrication. L'ensemble des éléments constituant le Plan de Maîtrise Sanitaire sont aussi étudiés lors de cette visite

### Objectifs :

- Faire un état des lieux sur le fonctionnement de la cuisine ou l'atelier en matière de bonnes pratiques d'hygiène et fabrication.
- Faire le point sur les documents existants en termes de Bonnes Pratiques Hygiène, HACCP, traçabilité : mise en œuvre, application et efficacité sur le site.
- Vérifier l'effectivité du Plan de Maîtrise Sanitaire mis en place.
- Vérifier l'organisation, la gestion de la production et le service (ou l'expédition des denrées) et la pertinence de ces trois activités
- Mesurer la progression de la maîtrise de l'hygiène et de la sécurité des denrées alimentaires au sein d'un service de restauration ou d'un atelier artisanal

### Programme :

- L'hygiène du personnel,
- La réception des marchandises,
- Le nettoyage désinfection,
- Le stockage,
- La maîtrise des températures,
- Les diagrammes de fabrication et l'analyse des dangers correspondante,
- La surveillance des points critiques et la gestion des risques sur un fonctionnement annuel (test sur l'année en cours)
- La traçabilité des denrées
- La gestion des non conformités,
- La maintenance préventive et continue des locaux

Durée : 1 demi-journée dans l'établissement (intervention en situation de travail)

Document remis : remise d'un rapport écrit (observations + mesures correctives à apporter)

