

**Groupement d'intérêt public « Public Labos »  
Convention portant mise en œuvre des obligations de service public 2023**

**Annexe I.A - relative aux dépenses de fonctionnement  
liées à l'activité du laboratoire et conditions de remboursement**

Type de dépenses	Prise en charge	
	Département	GIP
Petits consommables de laboratoire	/	x
Fourniture de tests de diagnostic ESB et de la tremblante pour le laboratoire	/	x
Déchets biologiques + consommables	/	x
Déchets chimiques	/	x
Produits chimiques	/	x
Gaz (approvisionnement technique)	/	x
Nettoyage des locaux du laboratoire	/	x
Fourniture de produits et fournitures d'entretien	/	x
Contrat de nettoyage des EPI	/	x
Achat d'EPI et divers magasin	/	x
Location et maintenance de photocopieurs	/	x
Téléphonie portable	/	x
Achat de fourniture de bureau	/	x
Achat de mobilier	/	x
Location et maintenance de la fontaine eau (environ 200 € location annuelle)	x	/
Contrat d'entretien des matériels professionnels	/	x
Contrat d'entretien des véhicules cédés (réparation, lavage et contrôle technique)	x	/
Approvisionnement en carburant et péage	/	x
Assurances (RC, véhicule...)	/	x
Adhésion association	/	x
Électricité	x	/

**Groupement d'intérêt public « Public Labos »  
Convention portant mise en œuvre des obligations de service public 2023**

**Annexe I.B - relative aux prestations « in house » réalisées par Public Labos  
pour le compte de la Direction des collèges**

La présente convention décrit les prestations réalisées par le groupement d'intérêt public Public Labos site de Tarn-et-Garonne pour le compte de la Direction des collèges du Conseil Départemental de Tarn-et-Garonne.

**1. PRESTATIONS CONFIEES A PUBLIC LABOS**

**1.1. SITES CONCERNES**

Ces prestations seront réalisées pour les collèges publics du département du Tarn-et-Garonne suivants :

Collège Antonin Perbosc	Avenue d'Aquitaine 82310 LAFRANCAISE
Collège du Pays de Serre	Rue des Carmes 82210 LAUZERTE
<i>Cité scolaire François Mitterrand</i>	<i>Boulevard du Lycée 82201 MOISSAC</i>
Collège Flamens	Rue Joseph Flamens 82100 CASTELSARRASIN
Collèges Ingres	4 Place du Maréchal Leclerc 82000 MONTAUBAN
<i>Collège Jean de Prades</i>	<i>7 Place François Mitterrand 82100 CASTELSARRASIN</i>
Collège Jean Jaurès	9 Rue Jules Ferry 82001 MONTAUBAN
Collège Jean Lacaze	121 Rue du Collège 82170 GRISOLLES
Collège Jean Rostand	Avenue du Quercy 82400 VALENCE D'AGEN
Collège Jean-Honoré Fragonard	355 Rue Pasteur 82800 NEGREPELISSE
Collège Jean-Jacques Rousseau	411 Avenue Jean Moulin 82370 LABASTIDE-SAINT-PIERRE
Collège Manuel Azana	Avenue de Falguières 82000 MONTAUBAN
Collège Olympe de Gouges	Rue du Ramiérou 82017 MONTAUBAN
Collège Pierre Bayrou	Place des cordeliers 82140 SAINT-ANTONIN-NOBLE-VAL
Collège pierre Darasse	Avenue Jean Moulin 82300 CAUSSADE
Collège Simone Veil	5968A Route d'Auch VERDUN-SUR-GARONNE
Collège Théodore Despeyrous	10, Bd du Général de Gaulle 82500 BEAUMONT-DE-LOMAGNE
<i>Collège Vercingétorix</i>	<i>Impasse Lacoste 82700 MONTECH</i>

*En italique les collèges dont la compétence de restauration collective est régionale. Ces collèges sont concernés seulement par les prestations de formation.*

**1.2. NATURE DES PRESTATIONS**

Les prestations confiées à Public Labos sont les suivantes :

**1.2.1. Prélèvements et analyses (concerne uniquement les collèges dont la restauration collective est sous la compétence du département)**

Vérification de la qualité bactériologique des aliments et de l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection

Réalisation chaque mois (sauf juillet août), de 2 prélèvements de denrées alimentaires et de 5 prélèvements de surface aux fins d'analyses microbiologiques.

Des prélèvements supplémentaires pourront être réalisés en cas de toxi-infection alimentaire ou de demande particulière de l'établissement, avec l'accord de la Direction des collèges.

#### Vérification de la qualité de l'eau destinée à la consommation humaine

Réalisation, une fois par an, d'un prélèvement sur chaque point d'eau destinées à la consommation humaine (en général les points d'eaux servant au remplissage des carafes). Les paramètres microbiologiques suivants seront analysés afin de vérifier l'innocuité du réseau interne de distribution d'eau froide sur la qualité de l'eau :

- Bactéries aérobies revivifiables à 22°C et 36°C
- Bactéries coliformes
- *Escherichia coli*
- Entérocoques intestinaux
- Spores de bactéries anaérobies sulfite-réductrices
- *Pseudomonas aeruginosa* (uniquement pour les fontaines réfrigérées)

#### Maîtrise du risque légionelle

Réalisation, une fois par an et dans le mois suivant la rentrée scolaire, dans les collèges disposant de points à risque, de prélèvements d'eaux chaudes sanitaires pour recherche de *Legionella* conformément à l'arrêté du 1er février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire.

La surveillance ne concerne pas les points surveillés dans le cadre de la maintenance des réseaux d'eaux des bâtiments départementaux (déléguée à un prestataire extérieur).

Le cas échéant, Public Labos proposera à la Direction des collèges l'élaboration ou la révision d'un carnet sanitaire.

Public Labos sollicitera l'accord de la Direction des collèges avant de réaliser un prélèvement et une analyse supplémentaires liés à un recontrôle ou une demande spécifique d'un collège.

#### **1.2.2. Conseils (concerne uniquement les collèges dont la restauration collective est sous la compétence du département)**

Réalisation de conseil pour le compte de la Direction des collèges sur les processus de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments et du risque légionellose : conseil sur le terrain lors des actes de prélèvements, conseil par téléphone ou par mail pour l'aide à l'interprétation des résultats d'analyses, à la mise en place d'actions correctives, la gestion des informations suite aux alertes des services de l'état.

Réalisation de conseil diététique pour le compte de la direction des collèges basés sur la mise à jour du plan alimentaire : intégration du menu végétarien hebdomadaire, rappel des notions d'équilibre vertical et horizontal des menus. Fourniture d'un fichier informatique personnalisé.

#### **1.2.3. Audits (concerne uniquement les collèges dont la restauration collective est sous la compétence du département)**

Réalisation, tous les 3 ans environ, pour chaque collège d'un audit sur les protocoles mis en place par le personnel de cuisine afin de garantir :

- la sécurité sanitaire des aliments,
- l'équilibre alimentaire des repas servis.

#### **1.2.4. Formations aux personnels de restauration collective (concerne tous les agents des collèges)**

Elles sont programmées chaque année selon les besoins exprimées par la Direction des collèges ou sur proposition des techniciens-conseil de Public Labos. Le catalogue de formation est distribué en début d'année dans chaque collège.

#### **1.2.5. Plan de Maîtrise Sanitaire (concerne uniquement les collèges dont la restauration collective est sous la compétence du département)**

Réalisation à la demande de la Direction des collèges du pilotage, de la coordination et de l'animation des projets pour la mise en place et/ou l'adaptation d'un Plan de Maîtrise Sanitaire

sur un collègue avec le gestionnaire et le personnel de cuisine.

#### **1.2.6. Mise à disposition de thermomètres étalonnés**

Le service de métrologie de Public Labos fournira sur demande de la Direction des collèges des thermomètres étalonnés pour la surveillance de la température des process critiques dans les restaurations collectives.

## **2. MODALITÉS DE MISE EN ŒUVRE DES MISSIONS**

### **2.1. ORGANISATION DES INTERVENTIONS**

Au regard de la périodicité retenue, les interventions seront directement organisées par Public Labos en concertation avec les collèges concernés et la Direction des collèges.

#### **2.1.1. Prélèvements et analyses**

Les prélèvements seront effectués et identifiés par un agent de Public Labos. En hygiène alimentaire, ils pourront aussi être effectués, identifiés et congelés par le responsable du service restauration du collège puis collectés ultérieurement par l'agent de Public Labos.

En cas de résultats non conformes, Public Labos avertira par mail la Direction des collèges ainsi que le contact identifié du collège concerné dès la connaissance des résultats.

Les rapports d'analyses dématérialisés sous format .pdf seront transmis aux collèges et à la Direction des collèges par voie numérique. Les résultats donnés par le laboratoire ne tiendront pas compte de l'incertitude de mesure associée.

#### **2.1.2. Conseil**

Suivant les problématiques et les modalités d'échanges, le conseil pourra être réalisé sur le terrain, par téléphone ou par mail par le personnel du laboratoire (préleveurs, techniciens-conseils hygiène alimentaire, responsable technique bactériologie des eaux ou signataires des rapports d'essais).

#### **2.1.3. Audits**

Public Labos interviendra de manière inopinée dans les collèges. Un rapport d'audit sera systématiquement transmis à la Direction des collèges.

#### **2.1.4. Formations du personnel**

Les formations des personnels se dérouleront sur le site du laboratoire, éventuellement dans une salle de réunion du conseil départemental de Tarn-et-Garonne, sur site, ou dans des locaux annexes du conseil départemental.

#### **2.1.5. Plan de Maîtrise Sanitaire**

Les plans de maîtrise sanitaire à mettre à jour ou à créer sont choisis conjointement entre Public Labos et la Direction des collèges.

#### **2.1.6. Mise à disposition de thermomètres étalonnés**

Le service de métrologie de Public Labos s'engage à étalonner, dans l'année, les thermomètres fournis par le laboratoire et destinés à surveiller la température des enceintes thermostatées des restaurations collectives des collèges. La liste des thermomètres sera transmise à la Direction des collèges en début d'année calendaire.

### **2.2. RESPONSABILITES, CONFIDENTIALITE, TRANSMISSION DES INFORMATIONS**

Public Labos s'engage à assurer la confidentialité des différents résultats qui ne seront communiqués à aucun autre interlocuteur que ceux mentionnés dans la présente convention.

En cas de besoin, la Direction des collèges peut émettre une réclamation auprès de Public Labos. La procédure de traitement des réclamations leur sera communiquée sur simple demande.

Public Labos s'engage en cas de sous-traitance à choisir un laboratoire compétent (notamment un

laboratoire accrédité COFRAC) en privilégiant les sites de Public Labos. La Direction des collèges ne souhaite pas être informée en amont du choix du laboratoire sous-traitant.

### 2.3. MODALITES FINANCIERES

Les prestations seront facturées sur la base du catalogue de tarifs annuel de Public Labos, disponible sur demande. Les factures trimestrielles sont déposées sur chorus.

Le détail estimatif est décrit ci-après :

Type de prestation	Destinataire des prestations	Nature des prestations	Volume minimum	Volume maximum	Prix unitaire (i)	Montant total (i) min	Montant total (i) max
Formation	Agents des collèges	Journées de formation (exemple : 3 agents présents à une formation de 2 jours = 6 journées de formation)	20	25	307	6140	7675
Audit	Collèges	Audit inopiné	5	8	559	2795	4472
Plan de maîtrise sanitaire	Collèges	Plan de maîtrise sanitaire : mise à jour	2	4	700	1400	2800
Conseil	Collèges	Plan alimentaire	13	15	420	5460	6300
Prélèvement et analyses	16 Collèges	Prélèvement et analyses alimentaires (sur 10 mois) : 2 analyses produits/mois 5 contrôles de surface/mois	16	18	1600	25600	28800
Prélèvement et analyses	16 Collèges	Prélèvement et analyses eau potable : 1 fois par an par point (hors recontrôle)	21	30	96	2016	2880
Prélèvement et analyses	15 Collèges	Prélèvement et analyses légionelle : 1 fois par an par point (hors recontrôle)	41	50	75	3075	3750
Métrologie	16 Collèges	Location de thermomètre étalonné (1 étalonnage par thermomètre par an)	15	20	80	1200	1600

(i) montant estimé

Total € / an : **47686** **58277**

**Groupement d'intérêt public « Public Labos »  
Convention portant mise en œuvre des obligations de service public 2023**

**Annexe I.C - Prestations « in house » pour le SATESE**

Le département du Tarn-et-Garonne apporte assistance technique et expertise auprès des collectivités du département en matière d'assainissement et des milieux aquatiques, et développe des réseaux de suivi de la qualité des eaux de rivières. Le SATESE est en charge de ces missions en réalisant, notamment, des prélèvements sur les stations d'épuration urbaines (eaux usées, eaux usées traitées, boues) et sur les cours d'eau (eaux naturelles) pour analyses, afin de caractériser le fonctionnement des ouvrages d'assainissement et d'évaluer la qualité de l'eau des rivières. Les analyses (et d'autres prestations) sont confiées à Public Labos dans le cadre de l'article « PRESTATIONS IN HOUSE » de la convention portant mise en œuvre des obligations de service public entre le département du Tarn-et-Garonne et le groupement d'intérêt public Public Labos.

**1. PRESTATIONS CONFIEES A PUBLIC LABOS**

**1.1. ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES**

**1.1.1. Prélèvements, collecte et réception des échantillons**

Les flacons sont fournis à la demande du SATESE par Public Labos.

L'étiquetage des flacons est réalisé par le SATESE, suivant un modèle d'étiquette fourni par Public Labos.

Le SATESE est responsable de la réalisation des prélèvements et de leur transport au laboratoire. Les conditions de conservation des échantillons avant analyse doivent respecter les recommandations de la norme NF EN 5667-3. De façon non exhaustive, les points suivants doivent être respectés :

- après échantillonnage, conserver les flacons à  $5 \pm 3^{\circ}\text{C}$ ,
- les échantillons doivent être amenés au laboratoire dans les 12 heures suivant le prélèvement, et le vendredi ou veille de jour férié avant midi.
- le SATESE utilisera le flaconnage et les modalités de remplissage ci-dessous, dans le cadre d'analyses physico-chimiques.

MATRICE	PARAMÈTRES	CONDITIONNEMENT	REPLISSAGE
Eaux résiduaires	Type analyses « Total Station »	2 flacons de 0,5 litre	à ras bord, sans emprisonner de bulles d'air
Boues		1 flacon de 0,5 litre	au 3/4 du flacon environ
Eaux naturelles	Type analyses « OXNP »	1 flacon de 2 litres	à ras bord, sans emprisonner de bulles d'air

**NOTE**

- Le volume d'échantillon conditionne le respect des limites de quantifications (cf. infra)
- Si les conditions ci-dessus ne sont pas respectées, les actions correctives seront décrites lors de la revue de demande avec visa des deux parties.

Les échantillons collectés par le SATESE sont réceptionnés au laboratoire soit par un agent du service de chimie des eaux (réception technique), soit par un agent appartenant à un autre service (réception non-technique), soit déposés dans une enceinte réfrigérée dont les modalités d'accès sont définies entre le Directeur du site du Tarn-et-Garonne de Public Labos et la Directrice du SATESE. En dehors de la réception technique, le personnel du service de chimie des eaux peut émettre des réserves sur la conformité des échantillons ou refuser un échantillon *a posteriori*. Dans ce cas, les deux parties décideront des actions correctives à mener d'un commun accord.

Une feuille de demande d'analyse est renseignée à chaque dépôt d'échantillons et constitue la revue de demande.

Les périodes de réception des échantillons sont disponibles sur demande. Les échantillons amenés au laboratoire en dehors des heures de réception des échantillons doivent être déposés dans l'enceinte réfrigérée dédiée.

### 1.1.2. Analyses

#### • Les paramètres

La liste des paramètres couverts par l'accréditation est disponible sur le site internet du comité français d'accréditation (COFRAC) à l'adresse suivant : [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr). Le numéro d'accréditation de Public-Labos site du Tarn-et-Garonne est 1-6850.

Les deux parties utilisent les codes « groupe d'analyses » suivants :

CODE	DESCRIPTIF	ANALYSES
AS	Indicateurs globaux pour eaux résiduaires	MES DBO DCO NTK PT
AL	Indicateurs globaux pour eaux résiduaires (lagunage)	MES DBO DBOc DCODCOc NTK PT
TS	Indicateurs globaux + azote pour eaux résiduaires	MES DBO DCO NTK PT NH4 NO2 NO3
TL	Indicateurs globaux + azote pour eaux résiduaires (lagunage)	MES DBO DBOc DCODCOc NTK PT NH4 NO2 NO3
B	Boue	MES MVS
MS	Matières sèches	MS
OXNP	Eau de rivière	MES DBO NTK PT NH4 NO2 NO3 PO4 COD

MES	matières en suspension totales
DBO	demande biochimique en oxygène
DBOc	demande biochimique en oxygène après centrifugation de l'échantillon
DCO	demande chimique en oxygène
DCOc	demande chimique en oxygène après centrifugation de l'échantillon
NTK	azote Kjeldahl
NH4	ammonium
PT	phosphore total
NO2	nitrites
NO3	nitrates
PO4	orthophosphates
COD	carbone organique dissous

Les méthodes d'analyses sont disponibles sur demande, le laboratoire Public Labos s'engage à réaliser les analyses sous accréditation lorsque le paramètre est couvert par l'accréditation COFRAC.

• Limites de quantification (LQ)

Les limites de quantification des paramètres les plus couramment analysés pour le compte du SATESE sont décrites ci-dessous.

PARAMÈTRES	MATRICE	LQ	UNITÉ DE MESURE
MES	Eau douce	<b>2</b>	mg/l
	Eau résiduaire	<b>5</b>	
DBO	Eau douce et résiduaire	<b>0,5</b>	mg(O <sub>2</sub> )/l
DCO	Eau douce et résiduaire	<b>30</b>	mg(O <sub>2</sub> )/l
NTK	Eau douce et résiduaire	<b>0,5</b>	mg(N)/l
PT	Eau douce	<b>0,01</b>	mg(P)/l
	Eau résiduaire	<b>0,05</b>	
NH <sub>4</sub>	Eau douce	<b>0,01</b>	mg/l
	Eau résiduaire	<b>0,5</b>	mg(N)/l
NO <sub>2</sub>	Eau douce	<b>0,01</b>	mg/l
	Eau résiduaire	<b>0,10 (ou inférieure)</b>	mg(N)/l
NO <sub>3</sub>	Eau douce	<b>0,5</b>	mg/l
	Eau résiduaire	<b>0,5</b>	mg(N)/l
PO <sub>4</sub>	Eau douce	<b>0,02</b>	mg/l
COD	Eau douce et résiduaire	<b>0,3</b>	mg/l

NOTE

Les limites de quantification des autres paramètres sont disponibles sur demande.

• Incertitudes de mesure

Les incertitudes de mesure ne sont pas renseignées sur le rapport d'essais, elles sont disponibles sur demande.

• Rapport d'essais

Public Labos ne formule pas d'avis et d'interprétation sur les rapports d'analyse dont le SATESE est destinataire. Les rapports d'analyses dématérialisés sous format .pdf sont transmis au SATESE par mail dès leur validation technique. Dans le cadre du Réseau Complémentaire Départemental, les résultats sont également transmis directement par Public Labos à l'Agence de l'eau Adour-Garonne au format Sandre.

Après réception des échantillons, le délai de rendu des résultats est de 1 mois pour les essais réalisés dans le cadre du Réseau Complémentaire Départemental, et de 21 jours pour les autres essais (sauf sous-traitance). En cas de non respect des délais de rendu des résultats, Public Labos

s'engage à fournir les explications du dépassement sur demande du SATESE.

## **1.2. ANALYSES BIOLOGIQUES**

Public Labos réalise pour le compte du SATESE les déterminations des indices invertébrés multi-métriques (I2M2) après prélèvement, tri, identification et dénombrement des macro-invertébrés benthiques. Le livrable est un rapport d'intervention complet comportant (liste non-exhaustive) les données suivantes :

- coordonnées complètes de la station,
- stratégie d'échantillonnage,
- mosaïque des substrats et des profils de vitesse des courants,
- liste faunistique,
- diagramme des pressions anthropiques,
- I2M2.

Le prélèvement et l'établissement de la liste faunistique est couverte par l'accréditation COFRAC et sous agrément du ministère chargé de l'environnement. Après prélèvement des échantillons, le délai de rendu des résultats est de 4 mois. En cas de non respect des délais de rendu des résultats, Public Labos s'engage à fournir les explications du dépassement sur demande du SATESE.

## **1.3. PRESTATION DE METROLOGIE**

Public-Labos réalise des mesures métrologiques sur certains matériels du SATESE. La nature et les modalités précises des contrôles métrologiques sont décrits dans les plans qualité métrologie et/ou chimie des eaux.

Le service de métrologie de Public Labos réalise les interventions suivantes :

- étalonnage des sondes et des indicateurs de température du SATESE, chaque début d'année,
- cartographie des enceintes réfrigérées du SATESE (en fonction des besoins).

## **2. SOUS-TRAITANCE**

Public Labos sous-traitera une prestation dans un des cas suivants :

- l'analyse demandée n'entre pas dans son domaine de compétence,
- indisponibilité temporaire (panne matériel, problème d'effectif,...).

Public Labos s'engage en cas de sous-traitance à choisir un laboratoire accrédité COFRAC en privilégiant les sites de Public Labos. Public Labos informera en préalable le SATESE des raisons et des modalités de la sous-traitance (analyses concernées, laboratoire sous-traitant, accréditations, modalités d'acheminement des échantillons, rendus des résultats, délais, facturation). Le SATESE se réserve le droit de refuser la sous-traitance.

## **3. PLANNING D'INTERVENTIONS**

Le SATESE transmet un programme prévisionnel de ses visites à Public Labos afin que le laboratoire puisse organiser son activité de manière efficiente :

- transmission du planning annuel pour le Réseau Complémentaire Départemental,
- transmission du planning trimestriel pour les visites sur stations d'épuration.

Le SATESE informe Public-Labos de tout changement dans la programmation prévisionnelle.

## **4. TRANSMISSION DES RESULTATS**

Public Labos transmettra les résultats par mail à l'adresse suivante :

***satese@tarnetgaronne.fr***

Le cas échéant, Public Labos proposera au SATESE de transmettre les résultats via une plateforme extranet, les codes d'accès seront fournis par Public Labos, l'adresse e-mail de contact étant par défaut celle ci-dessus. Si nécessaire, une convention de preuve signée par les deux parties indiquera une ou plusieurs autres adresses de destinataires des résultats.

## **5. RESPONSABILITES, CONFIDENTIALITE, INFORMATIONS**

Public Labos se tient à la disposition du SATESE pour tout renseignement complémentaire sur les résultats.

En cas de besoin, le SATESE peut émettre une réclamation auprès de Public Labos. La procédure de traitement des réclamations lui sera communiquée sur simple demande.

Toute anomalie sera indiquée par sa référence interne sur le rapport d'essai, sous la forme « A/ » suivi d'un numéro d'ordre. L'origine de l'anomalie, le traitement associé et l'impact sur l'analyse est disponible sur demande.

Public Labos s'engage à assurer la confidentialité des différents résultats qui ne seront communiqués qu'à l'adresse e-mail ci-dessus, via une plateforme extranet, ou aux contacts listés dans une convention de preuve signée par les deux parties.

Public Labos se tient à la disposition du SATESE pour tout renseignement complémentaire sur les résultats.

## **6. MODALITES FINANCIERES**

Les prestations d'analyses seront facturées sur la base des tarifs fournis par Public Labos en début d'année civile. Les prestations de métrologie seront facturées sur la base d'un devis transmis par Public Labos et signé par les deux parties.

Les factures détaillées seront adressées mensuellement au SATESE. Les factures seront séparées selon la typologie de prestations suivantes :

- déterminations I2M2
- analyses sur matières de vidanges
- analyses qualité eau (réseau complémentaire départemental)
- analyses d'autocontrôle pour des collectivités tiers (ramassage)
- autres analyses (station d'épuration,...)

**Groupement d'intérêt public « Public Labos »  
Convention portant mise en œuvre des obligations de service public 2023**

**Annexe I.D - Prestations « in house »  
pour la Base de loisirs de Saint-Nicolas-de-la-grave**

La présente convention décrit les prestations réalisées par le groupement d'intérêt public Public Labos - site de Tarn-et-Garonne pour la base de loisirs de Saint-Nicolas-de-la-grave

**1. PRESTATIONS CONFIEES A PUBLICLABOS**

**1.1. NATURE DES PRESTATIONS**

Les prestations confiées à Public Labos sont potentiellement les suivantes :

**1.1.1. Prélèvements et analyses**

Vérification de la qualité bactériologique des aliments et de l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection

Réalisation, pendant les mois de fonctionnement du restaurant entre mars et octobre de 2 prélèvements de denrées alimentaires à risques et de 5 prélèvements de surface aux fins d'analyses microbiologiques.

Des prélèvements supplémentaires pourront être réalisés en cas de toxi-infection alimentaire ou de demande particulière de l'établissement, avec l'accord de la Direction des sports ou de la base de loisirs.

Vérification de la qualité de l'eau destinée à la consommation humaine

Réalisation, une fois par an, d'un prélèvement sur chaque point d'eau destinées à la consommation humaine (en général les points d'eaux servant au remplissage des carafes). Les paramètres microbiologiques suivants seront analysés afin de vérifier l'innocuité du réseau interne de distribution d'eau froide sur la qualité de l'eau :

- Bactéries aérobies revivifiables à 22°C et 36°C
- Bactéries coliformes
- Escherichia coli
- Entérocoques intestinaux
- Spores de bactéries anaérobies sulfite-réductrices
- *Pseudomonas aeruginosa* (uniquement pour les fontaines réfrigérées)

**1.1.2. Conseil**

Réalisation de prestations de conseils auprès du personnel de la base de loisirs, sur les processus de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments et du risque légionellose : conseil sur le terrain lors des actes de prélèvements, conseil par téléphone ou par mail pour l'aide à l'interprétation des résultats d'analyses, à la mise en place d'actions correctives, la gestion des informations suite aux alerte.

**1.1.3. Animations atelier pédagogique**

Sur demande de la Direction des sports ou de la base de loisirs, animation d'atelier pédagogique à destination des utilisateurs de la base de loisirs (ex : atelier sensoriel,...)

#### **1.1.4. Audits**

Réalisation, tous les 3 ans environ d'un audit sur les protocoles mis en place par le personnel de cuisine afin de garantir :

- la sécurité sanitaire des aliments,
- l'équilibre alimentaire des repas servis.

#### **1.1.5. Formations aux personnels de restauration collective**

Elles sont programmées chaque année selon les besoins exprimées par la Direction des sports ou sur proposition des techniciens-conseil de Public Labos. Le catalogue de formation est transmis en début d'année .

#### **1.1.6. Plan de Maîtrise Sanitaire**

Réalisation à la demande de la Direction de la base de loisirs ou de la Direction des sports, de la coordination et de l'animation des projets pour la mise en place et/ou l'adaptation d'un PMS sur le restaurant de la base de loisirs avec le gestionnaire et le personnel de cuisine.

#### **1.1.7. Mise à disposition de thermomètres étalonnés**

Le service de métrologie de Public Labos fournira sur demande de la Direction des sports ou de la base de loisirs un ou plusieurs thermomètres étalonnés pour la surveillance de la température des process critiques dans la restauration collective.

## **2. MODALITÉS DE MISE EN ŒUVRE DES MISSIONS**

### **2.1. PLANIFICATION**

Un échange en fin d'année civile entre Public Labos et la base de loisirs aura lieu afin de dresser un bilan des actions réalisées dans l'année écoulée, ainsi qu'un bilan financier, de prévoir les interventions et leurs modalités de réalisation pour l'année suivante, de modifier les termes de la convention le cas échéant, d'estimer le coût approximatif des différentes prestations et interventions pour l'année suivante.

### **2.2. ORGANISATION DES INTERVENTIONS**

Au regard de la périodicité retenue, les interventions seront directement organisées par Public Labos en concertation avec la base de loisirs.

#### **2.2.1. Prélèvements et analyses**

Les prélèvements seront effectués et identifiés par un agent de Public Labos. En hygiène alimentaire, ils pourront aussi être effectués, identifiés et congelés par le responsable du service restauration de la base de loisirs puis collectés ultérieurement par l'agent de Public Labos.

En cas de résultats non conformes, Public Labos avertira par mail la Direction des sports ainsi que le contact identifié de la base de loisirs dès la connaissance des résultats.

Les rapports d'analyses dématérialisés sous format .pdf seront transmis à la base de loisirs par voie numérique. Les résultats donnés par le laboratoire ne tiendront pas compte de l'incertitude de mesure associée.

#### **2.2.2. Conseil**

Suivant les problématiques et les modalités d'échanges, le conseil pourra être réalisé sur le terrain, par téléphone ou par mail par le personnel du laboratoire (préleveurs, chef d'unité hygiène alimentaire et hydrologie, signataires des rapports d'essais).

#### **2.2.3. Audits**

Public Labos interviendra de manière inopinée sur la restauration de la base de loisirs. Le rapport d'audit sera systématiquement délivré à la Direction des sports et à la base de loisirs.

#### **2.2.4. Formations du personnel**

Les formations des personnels se dérouleront sur le site du laboratoire, éventuellement dans une salle de réunion du conseil départemental de Tarn-et-Garonne, ou sur le site de la base de loisirs.

#### **2.2.5. Plan de Maîtrise Sanitaire**

Le plan de maîtrise sanitaire à mettre à jour ou à créer est défini conjointement entre Public Labos et la Direction des sports ou la base de loisirs.

#### **2.2.6. Mise à disposition de thermomètres étalonnés**

Le service de métrologie de Public Labos s'engage à étalonner, dans l'année, les thermomètres fournis. La liste des thermomètres sera transmise à la Direction de la base de loisirs en début d'année calendaire.

### **2.3. RESPONSABILITES, CONFIDENTIALITE, INFORMATIONS**

Les prélèvements réalisés par Public Labos sont placés sous sa responsabilité. Public Labos s'exonère de toute responsabilité lorsque les prélèvements sont réalisés par le personnel de la base de loisirs, et que les informations pouvant affecter la validité des résultats sont fournies par le client ou toute autre personne extérieure à Public Labos.

Public Labos s'engage à assurer la confidentialité des résultats qui seront communiqués par voie électronique à(aux) adresse(s) suivante(s) :

Pour l'hygiène alimentaire :  
*contact@basedeloisirs82.com*

Pour l'hydrologie :  
*contact@basedeloisirs82.com*  
*frederic.berra@tarnetgaronne.fr*

Public Labos se tient à la disposition de la Direction des sports ou de la base de loisirs pour tout renseignement complémentaire sur les résultats.

Le cas échéant, la base de loisirs peut émettre une réclamation auprès de Public Labos. La procédure de traitement des réclamations leur sera communiquée sur simple demande.

Public Labos s'engage en cas de sous-traitance à choisir un laboratoire compétent (notamment en matière d'accréditation COFRAC) en privilégiant les sites de Public Labos. La base de loisirs ne souhaite pas être informée en amont du choix du laboratoire sous-traitant.

## 2.4. MODALITES FINANCIERES

Les prestations seront facturées sur la base des tarifs fournis par Public Labos en début d'année calendaire. Les factures sont déposés sur chorus trimestriellement.

Le détails estimatif est décrit ci-après :

Type de prestations	Destinataire des prestations	Nature des prestations	Volume minimum	Volume maximum	Prix unitaire (i)	Montant total minimum (i)	Montant total maximum (i)
Formation	Agents de la base de loisirs	Journées de formation (exemple : 3 agents présents à une formation de 2 jours = 6 journées de formation)	4	6	307	1228	1842
Audit	Base de loisirs	Audit inopiné	1	1	559	559	559
Animation	Usagers de la base de loisirs	Animation d'ateliers pédagogiques (à l'heure)	16	32	62	992	1984
Plan de maîtrise sanitaire	Base de loisirs	Plan de maîtrise sanitaire : mise à jour	0	0	700	0	0
Prélèvements et analyses	Base de loisirs	Prélèvement et analyses alimentaires (sur 10 mois) : 2 analyses produits / mois 5 contrôles de surface / mois	6	8	160	960	1280
Prélèvements et analyses	Base de loisirs	Prélèvement et analyses eau potable : 1 fois par an par point (hors recontrôle)	1	2	96	96	192
Prélèvements et analyses	Base de loisirs	Prélèvement et analyses légionelle et recontrôles	0	2	75	0	150
Métrologie	Base de loisirs	Location de thermomètre étalonné	0	1	80	0	80

(i) montant estimé

Total annuel estimé € (TVA = 0) : 3800 6100

## **Groupement d'intérêt public « Public Labos » Convention portant mise en œuvre des obligations de service public 2023**

### **Annexe I.E - Prestations « in house » pour le restaurant du centre universitaire**

La présente convention décrit les prestations réalisées par le groupement d'intérêt public Public Labos - site de Tarn-et-Garonne pour le restaurant du centre universitaire de Montauban, budget annexe du Conseil départemental de Tarn-et-Garonne.

#### **1. PRESTATIONS CONFIEES A PUBLIC LABOS**

##### **1.1. NATURE DES PRESTATIONS**

Les prestations confiées à Public Labos sont potentiellement les suivantes :

###### **1.1.1. Prélèvements et analyses**

Vérification de la qualité bactériologique des aliments et de l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection (conformément aux dispositions du règlement européen 852/2004)

Réalisation, tous les mois de fonctionnement du restaurant de 2 prélèvements de denrées alimentaires à risques et de 5 prélèvements de surface aux fins d'analyses microbiologiques. Des prélèvements supplémentaires pourront être réalisés en cas de toxi-infection alimentaire ou de demande particulière de l'établissement, avec l'accord de la Direction du restaurant .

Vérification de la qualité de l'eau destinée à la consommation humaine (conformément au code de la santé publique et notamment conformément à l'article L1321-1)

Réalisation, une fois par an, d'un prélèvement sur chaque point d'eau destinées à la consommation humaine (en général les points d'eaux servant au remplissage des carafes (fontaine). Les paramètres microbiologiques suivants seront analysés afin de vérifier l'innocuité du réseau interne de distribution d'eau froide sur la qualité de l'eau :

- Bactéries aérobies revivifiables à 22°C et 36°C
- Bactéries coliformes
- *Escherichia coli*
- Entérocoques intestinaux
- Spores de bactéries anaérobies sulfite-réductrices
- *Pseudomonas aeruginosa* (uniquement pour les fontaines réfrigérées)

###### **1.1.2. Conseils**

Réalisation de prestations de conseils auprès du personnel du restaurant sur les processus de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments : conseil sur le terrain lors des actes de prélèvements, conseil par téléphone ou par mail pour l'aide à l'interprétation des résultats d'analyses, à la mise en place d'actions correctives, la gestion des informations suite aux alertes...

### **1.1.3. Audits**

Réalisation, tous les 3 ans environ d'un audit sur les protocoles mis en place par le personnel de cuisine afin de garantir :

- la sécurité sanitaire des aliments,
- l'équilibre alimentaire des repas servis.

### **1.1.4. Formations aux personnels de restauration collective**

Elles sont programmées chaque année selon les besoins exprimées par la Direction du restaurant ou sur proposition des techniciens-conseil de Public Labos. Le catalogue de formation est donné en début d'année à la Direction du restaurant.

### **1.1.5. Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)**

Réalisation à la demande de la Direction du restaurant-de la coordination et de l'animation des projets pour la mise en place et/ou l'adaptation d'un PMS du restaurant avec le chef du restaurant et le personnel de cuisine.

### **1.1.6. Mise à disposition de thermomètres étalonnés**

Le service de métrologie de Public Labos fournira sur demande de la Direction du restaurant un ou plusieurs thermomètres étalonnés pour la surveillance de la température des process critiques dans la restauration collective.

## **2. MODALITÉS DE MISE EN ŒUVRE DES MISSIONS**

### **2.1. PLANIFICATION**

Un échange en fin d'année civile entre Public Labos et le restaurant aura lieu afin de dresser un bilan des actions réalisées dans l'année écoulée (i), ainsi qu'un bilan financier, de prévoir les interventions et leurs modalités de réalisation pour l'année suivante, de modifier les termes de la convention le cas échéant, d'estimer le coût approximatif des différentes prestations et interventions pour l'année suivante.

(i) remise d'un rapport annuel indiquant le nombre de prélèvement, les résultats d'analyses par type d'échantillons, les propositions d'actions correctives si nécessaire : modification de process – renforcement des contrôles – formation

### **2.2. ORGANISATION DES INTERVENTIONS**

Au regard de la périodicité retenue, les interventions seront directement organisées par Public Labos en concertation avec le restaurant.

#### **2.2.1. Prélèvements et analyses**

Les prélèvements seront effectués et identifiés par un agent de Public Labos. En hygiène alimentaire, ils pourront aussi être effectués, identifiés et congelés par le responsable du service restauration puis collectés ultérieurement par l'agent de Public Labos.

En cas de résultats non conformes, Public Labos avertira par mail la Direction du restaurant ainsi que les contacts identifiés au restaurant dès la connaissance des résultats :

M. Mickael ROMERA

et le chef de cuisine Patrice BRIAN.

Les résultats donnés par le laboratoire ne tiendront pas compte de l'incertitude de mesure associée.

#### **2.2.2. Conseil**

Suivant les problématiques et les modalités d'échanges, le conseil pourra être réalisé sur le terrain, par téléphone ou par mail par le personnel du laboratoire (préleveurs, chef d'unité hygiène alimentaire et hydrologie, signataires des rapports d'essais).

#### **2.2.3. Audits**

Public Labos interviendra de manière inopinée sur cette restauration. Le rapport d'audit sera systématiquement délivré à la Direction du restaurant universitaire.

#### **2.2.4. Formations du personnel**

Les formations des personnels se dérouleront sur le site du laboratoire, éventuellement dans une salle de réunion du conseil départemental de Tarn-et-Garonne, ou sur le site du restaurant universitaire.

#### **2.2.5. Plan de Maîtrise Sanitaire**

La décision de création ou de mise à jour d'un plan de maîtrise sanitaire revient à la Direction du restaurant universitaire sur conseil du laboratoire Public Labos.

#### **2.2.6. Mise à disposition de thermomètres étalonnés**

Le service de métrologie de Public Labos s'engage à étalonner, dans l'année, les thermomètres fournis. La liste des thermomètres sera transmise à la Direction du restaurant universitaire en début d'année calendaire.

### **2.3. RESPONSABILITES, CONFIDENTIALITE, INFORMATIONS**

Les prélèvements réalisés par Public Labos sont placés sous sa responsabilité.

Public Labos s'exonère de toute responsabilité lorsque les prélèvements sont réalisés par le personnel du restaurant universitaire, et que les informations pouvant affecter la validité des résultats sont fournies par le client ou toute autre personne extérieure à Public Labos.

Public Labos s'engage à assurer la confidentialité des résultats qui seront communiqués via un extranet ou par voie électronique à(aux) adresse(s) suivante(s) :

Pour l'hygiène alimentaire :

***mickael.romera@tarnetgaronne.fr***

***patrice.brian@tarnetgaronne.fr***

Pour l'hydrologie :

***mickael.romera@tarnetgaronne.fr***

Public Labos se tient à la disposition de la Direction du restaurant universitaire pour tout renseignement complémentaire sur les résultats.

En cas de besoin, le restaurant universitaire peut émettre une réclamation auprès de Public Labos. La procédure de traitement des réclamations leur sera communiquée sur simple demande.

Public Labos s'engage en cas de sous-traitance à choisir un laboratoire compétent (notamment en matière d'accréditation COFRAC) en privilégiant les sites de Public Labos. La Direction du restaurant universitaire souhaite être informée en amont du choix du laboratoire sous-traitant.

Le GIP Public Labos s'engage au respect du Règlement Général sur la Protection des Données à caractère personnel (RGPD) conformément au règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen.

Les données recueillies et étudiées dans le cadre de la convention sont traitées dans le seul cadre des traitements définis en article 1 de la présente convention.

## 2.4. MODALITES FINANCIERES

Les prestations seront facturées sur la base des tarifs fournis par Public Labos en début d'année calendaire. Les factures sont déposés sur chorus trimestriellement.

Le détail estimatif est décrit ci-après :

Type de prestations	Destinataire des prestations	Nature des prestations	Volume minimum	Volume maximum	Prix unitaire (i)	Montant total minimum (i)	Montant total maximum (i)
Formation	Agents du restaurant du centre universitaire	Journées de formation (exemple : 3 agents présents à une journée de formation = 3 journées de formation)	0	3	307	0	921
Audit	Restaurant du centre universitaire	Audit inopiné	0	1	559	0	559
Plan de maîtrise sanitaire	Restaurant du centre universitaire	Plan de maîtrise sanitaire : mise à jour	0	1	700	0	700
Prélèvements et analyses	Restaurant du centre universitaire	Prélèvement et analyses alimentaires (sur 12 mois) : 2 analyses produits / mois 5 contrôles de surface / mois	12	12	160	1920	1920
Prélèvements et analyses	Restaurant du centre universitaire	Prélèvement et analyses eau potable : 1 fois par an par point (hors recontrôle	2	4	96	192	384
Prélèvements et analyses	Restaurant du centre universitaire	Prélèvement et analyses légionelle et recontrôles	0	0	75	0	0
Métrologie	Restaurant du centre universitaire	Location de thermomètre étalonné aux températures encadrant la ou les températures d'utilisation	0	1	80	0	80

(i) montant estimé

Total annuel estimé € (TVA = 0) : **2100**      **4600**

**Groupement d'intérêt public « Public Labos »  
Convention portant mise en œuvre des obligations de service public 2023**

**Annexe I.F - Prestation in house pour la Direction de l'immobilier**

La présente convention décrit les prestations réalisées par le groupement d'intérêt public Public Labos - site de Tarn-et-Garonne pour la Direction de l'immobilier du Conseil départemental de Tarn-et-Garonne.

**1. PRESTATIONS CONFIEES A PUBLIC LABOS**

**1.1. CONTROLE QUALITE DE L'AIR INTERIEUR DES COLLEGES**

La Direction de l'immobilier confie au laboratoire Public Labos la réalisation de la qualité de l'air intérieur des collèges du département du Tarn-et-Garonne, avec pour objectif la réalisation des évaluations de tous les collèges du département (cf. tableau ci-dessous) sur une période de 7 ans. Cette période correspond à la période de réévaluation de la qualité de l'air intérieur pour un établissement recevant du public (article R221-30 du code de l'environnement).

Collège Antonin Perbosc	Avenue d'Aquitaine 82310 LAFRANCAISE
Collège du Pays de Serre	Rue des Carmes 82210 LAUZERTE
Cité scolaire François Mitterrand	Boulevard du Lycée 82201 MOISSAC
Collège Flamens	Rue Joseph Flamens 82100 CASTELSARRASIN
Collèges Ingres	4 Place du Maréchal Leclerc 82000 MONTAUBAN
Collège Jean de Prades	7 Place François Mitterrand 82100 CASTELSARRASIN
Collège Jean Jaurès	9 Rue Jules Ferry 82001 MONTAUBAN
Collège Jean Lacaze	121 Rue du Collège 82170 GRISOLLES
Collège Jean Rostand	Avenue du Quercy 82400 VALENCE D'AGEN
Collège Jean-Honoré Fragonard	355 Rue Pasteur 82800 NEGREPELISSE
Collège Jean-Jacques Rousseau	411 Avenue Jean Moulin 82370 LABASTIDE-SAINT-PIERRE
Collège Manuel Azana	Avenue de Falguières 82000 MONTAUBAN
Collège Olympe de Gouges	Rue du Ramiérou 82017 MONTAUBAN
Collège Pierre Bayrou	Place des cordeliers 82140 SAINT-ANTONIN-NOBLE-VAL
Collège pierre Darasse	Avenue Jean Moulin 82300 CAUSSADE
Collège Simone Veil	5968A Route d'Auch VERDUN-SUR-GARONNE
Collège Théodore Despeyrous	10, Bd du Général de Gaulle 82500 BEAUMONT-DE-LOMAGNE
Collège Vercingétorix	Impasse Lacoste 82700 MONTECH

**1.2. PROGRAMMATION : ETABLISSEMENTS A CONTROLER**

En début d'année civile, la liste annuelle des établissements à contrôler sera proposée par la Direction de l'immobilier.

**2. MODALITES DE MISE EN ŒUVRE DES MISSIONS**

**2.1. INTERVENANTS**

Le site du Tarn-et-Garonne sera l'interlocuteur principal auprès de la Direction de l'immobilier.

## 2.2. PLANIFICATION

Le laboratoire Public Labos proposera le planning des interventions à la Direction de l'immobilier qui sera chargée d'avertir les établissements concernés et la Direction des collèges.

## 2.3. PRECISIONS SUR LES INTERVENTIONS

Les nouveaux textes réglementaires relatifs à la gestion de la qualité de l'air intérieur ont été mis en application au 1<sup>er</sup> janvier 2023. Toutefois, les interventions engagées en 2022 dans les collèges de Labastide Saint-Pierre, Lafrançaise, Montech, Grisolles et Valence d'Agen seront réalisées selon les modalités de l'ancienne réglementation (décret n°2011-1728 du 2 décembre 2011) à savoir :

Fréquence	2 séries de prélèvements espacées de 5 à 7 mois dont une en période de chauffage de l'établissement à renouveler tous les 7 ans et dans les 2 ans en cas de dépassement des valeurs limites
Mesures à effectuer	Dioxyde de carbone pour calcul de l'indice de confinement : seulement lors de la campagne réalisée en période de chauffe de l'établissement Formaldéhyde et benzène en intérieur Dioxyde de carbone (seulement en période de chauffage) Benzène en extérieur Température Tétrachloroéthylène (PCE) : si présence d'une installation de nettoyage à sec utilisant du tétrachloroéthylène dans le même immeuble ou un immeuble contigu.
Pièces à instrumenter	8 pièces maximum, en fonction du nombre de pièces et de la configuration de l'établissement
Durée de la mesure	4,5 jours en présence des occupants (du lundi matin au vendredi après-midi)

Les analyses de formaldéhyde, benzène et le cas échéant de tétrachloroéthylène sont confiées au laboratoire départemental de la Haute-Garonne, accréditation COFRAC n°1104.

Pour les autres établissements, les modalités de contrôle de la qualité de l'air intérieur seront celles prévues dans les nouveaux textes réglementaires (décret n° 2022-1689, décret n°2022-1690 du 27 décembre 2022 et arrêté du 27 décembre 2022 modifiant l'arrêté du 1er juin 2016 relatif aux modalités de surveillance de la qualité de l'air intérieur dans certains établissements recevant du public) :

Evaluation des moyens d'aération et mesure directe du CO2	Visite de l'ensemble des pièces éligibles de l'établissement et réalisation de l'évaluation des moyens d'aération - Pose de capteur CO2 pendant au moins 2 heures, récupération des capteurs, exploitation des enregistrements, calcul de l'indice ICONE – Rédaction du rapport d'intervention
Aide à l'auto-diagnostic et plan d'action	Mise en œuvre de l'auto-diagnostic de la qualité de l'air intérieur dans les établissements recevant du public et définition d'un plan d'action visant à améliorer la qualité de l'air intérieur

## **2.4. COMMUNICATION DES RESULTATS**

Les rapports d'interventions sont transmis à la Direction de l'immobilier à l'adresse mail : *direction.immobilier@tarnetgaronne.fr*

ou par courrier à :

**Conseil départemental de Tarn-et-Garonne**  
**Direction de l'immobilier**  
**100 Bd Hubert Gouze**  
**82 000 Montauban**

Concernant les collèges contrôlés selon les modalités applicables **avant** le 1<sup>er</sup> janvier 2023 :

Le laboratoire Public Labos s'engage à fournir les rapports d'évaluation (partiel après la 1<sup>ère</sup> campagne et complet après la 2<sup>ème</sup> campagne) dans les 60 jours suivant la fin des interventions sur site.

Le laboratoire Public Labos s'engage à communiquer les résultats de l'évaluation dans les deux mois suivant la fin de la deuxième campagne à l'Institut national de l'environnement industriel et des risques (INERIS).

En cas de non-conformité, le laboratoire Public Labos s'engage à décrire la ou les non-conformité(s) ainsi que les informations à communiquer dans un courrier adressé au Directeur de l'immobilier. Public Labos s'engage à informer la préfecture du département du Tarn-et-Garonne lorsqu'au moins pour un polluant mesuré le résultat d'analyse dépasse le seuil de conformité (cf. article R. 221-35 du code de l'environnement).

Concernant les collèges contrôlés selon les modalités applicables **après** le 1<sup>er</sup> janvier 2023 :

Le laboratoire Public Labos s'engage à fournir les rapports d'évaluation (évaluation des moyens d'aération et indice de confinement ICONNE) dans les 60 jours suivant la fin des interventions sur site. En cas de non-conformité de l'indice ICONNE, le laboratoire Public Labos s'engage à décrire la ou les non-conformité(s) ainsi que les informations à communiquer dans un courrier adressé au Directeur de l'immobilier. Public Labos s'engage à informer la préfecture du département du Tarn-et-Garonne.

Le plan d'action visant à améliorer la qualité de l'air intérieur sera transmis dans les 3 mois suivant la 1<sup>ère</sup> visite de l'établissement concerné.

## **3. MODALITES FINANCIERES**

Un devis par collège sera fourni par le laboratoire Public Labos à la Direction de l'immobilier.