



SYNDICAT MIXTE DE GESTION DE LA CUISINE CENTRALE DE FONDETTE

DÉCISION DE LA PRÉSIDENTE prise en vertu d'une délégation de pouvoir du comité syndical à la Présidente

relative au contrat d'analyses en hygiène alimentaire (autocontrôles) et surveillance des légionnelles des réseaux d'eau chaude sanitaire de la cuisine centrale de Fongettes passé avec la société INOVALYS

ACTE N°DC2026SMR01 – COMITÉ SYNDICAL

La Présidente du Syndicat mixte de gestion de la cuisine centrale de Fongettes,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment les articles L 5721-1 et suivants,

Vu le code de la commande publique du 1^{er} avril 2019 notamment les articles L2122-1 et R2122-8,

Vu la délibération en date du 21 juillet 2021 relative à la délégation de pouvoirs du Comité syndical à Mme la Présidente par laquelle le Comité syndical a chargé la Présidente de prendre toute décision concernant la préparation, la passation, l'exécution et le règlement des marchés et des accords-cadres, ainsi que toute décision concernant leurs avenants, lorsque les crédits sont inscrits au budget,

Vu la proposition de contrat reçue de la Société INOVALYS en date du 29 décembre 2025 considérée comme économiquement avantageuse,

Considérant qu'il convient de procéder régulièrement aux analyses en hygiène alimentaire d'échantillons, de surface et de surveillance de légionnelles dans chacun des réseaux d'eau chaude de la cuisine centrale de Fongettes,

DÉCIDE

Article 1 : Il est passé un contrat de prestations de service relatif aux analyses en hygiène alimentaire, recherche de légionnelles et eau de la cuisine centrale de Fongettes avec la société INOVALYS sise 3 rue de l'aviation – BP 67337 – 37073 TOURS CEDEX 2.

Article 2 : Chaque mois, la cuisine centrale sera visitée aux jours et heures d'ouverture pour réaliser, conformément au règlement (CE) n°2073/2005 modifié et rectifié, les prélèvements suivants :

- 3 prélèvements d'échantillons alimentaires en vue d'un bilan microbiologique
- 1 surface (type bilame) ;
- 1 surface (type chiffonnette pour la recherche de Listeria monocytogenes).

Article 3 : Une fois par an, un prélèvement et analyse d'eau au point d'usage sera également réalisé.

Article 4 : Le coût annuel de cette prestation évalué à 2 980,55 € HT, soit 3 576,66 € TTC est décliné comme suit :

- déplacements en tournée : 283,80 € HT ;
- prélèvement de produit alimentaire : 124,20 € HT ;
- Aliment composé (végétaux crus/cuits et/ou féculents et/ou viande) : 2039,76 € HT ;
- Bilame : 117,96 € HT ;
- Chiffonnette : 329,40€ HT ;
- Eau destinée à l'alimentation humaine : 85,43 € HT.

Article 5 : Les crédits seront prélevés sur le budget de l'exercice 2026 pour le montant précité (imputation 611 RB2 281), auxquels s'ajouteront des prélèvements complémentaires si le besoin s'en fait sentir.

Article 6 : Le présent contrat prend effet à compter de l'accomplissement des formalités administratives jusqu'au 31 décembre 2026.

Article 7 : Le responsable administratif du Syndicat mixte est chargé de l'exécution de la présente décision.

Article 8 : La présente décision sera transmise à Monsieur le Préfet d'Indre-et-Loire et sera publiée conformément à la réglementation en vigueur.

Article 9 : La présente décision sera communiquée au Comité syndical lors d'une prochaine séance sous forme d'un donner acte.

Article 10 : La présente décision sera inscrite au registre des délibérations du Comité syndical.



Fait à Fondettes, le 12 janvier 2026

La Présidente,

Dominique SARDOU

Envoyé en préfecture le 13/01/2026

Reçu en préfecture le 13/01/2026

Publié le 13/01/2026

ID : 037-200022945-20260112-DC2026SMR01-AU

Le présent acte peut faire l'objet d'un recours pour excès de pouvoir devant le Tribunal Administratif d'Orléans, dans un délai de deux mois à compter de sa transmission aux services de l'Etat et de sa publication.

Le tribunal administratif peut être saisi par l'application informatique "Télérecours citoyens" accessible par le site Internet <http://www.telerecours.fr>.