



Association des Groupements d'Achats Publics de l'Education du Département de la Charente

Adhérent à l'ACENA
(Association des coordonnateurs des EPLE de Nouvelle-Aquitaine)

Coordinateur : Lycée Marguerite de Valois - 16023 ANGOULEME CEDEX

« CONTROLES BACTERIOLOGIQUES ET SURVEILLANCE DES LEGIONELLES 2018-2021 »
Pour la période du 1^{er} septembre 2018 au 31 août 2021

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES PARTICULIERES
Valant réglementation de consultation
Établi en application de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015
et du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016

OBJET DU MARCHÉ :

Contrôles bactériologiques en vue d'améliorer la qualité hygiénique des services de restauration d'établissements scolaires et hospitaliers du département de la Charente et de surveillance des légionelles.

PERIODE : du 1^{er} septembre 2018 au 31 août 2021

FORME DE MARCHÉ : marché à procédure adaptée (MAPA)

La procédure de consultation utilisée est celle prévue par les articles 27 à 29 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016.

Le présent CCTP valant règlement de consultation comporte 17 feuillets numérotés de 1 à 17

TITRE I : CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ

Le marché a pour objet de s'assurer, dans un esprit de partenariat réel avec le candidat retenu, de la bonne qualité bactériologique des denrées servies dans les restaurants des établissements adhérents (lot 1) ainsi que la surveillance des légionnelles dans les réseaux d'eau chaude sanitaire collectifs (lot 2).

Le pouvoir adjudicateur est le chef d'établissement du lycée Marguerite de Valois d'Angoulême, coordonnateur du groupement de commandes AGAPE 16.

ARTICLE 2 – FORME DU MARCHÉ

Le présent marché est conclu, conformément aux dispositions des textes référencés ci-dessus.

Il comporte 2 lots :

- Lot 1 : contrôles bactériologiques

Chaque adhérent se positionne sur une des options 1 à 5 à savoir :

- option 1 : 1 passage par semaine (audit 10 ou 12 par an)
- option 2 : 1 passage par quinzaine (audit 10 ou 12 par an)
- option 3 : 1 passage par mois (audit 10 ou 12 par an)
- option 4 : 1 passage tous les 2 mois (audit 5 ou 6 par an)
- option 5 : 1 passage par trimestre (audit 3 ou 4 par an)

- option 6 : formation des personnels de restauration (option cumulable avec une des précédentes options)

- Lot 2 : surveillance des légionnelles

Chaque adhérent se positionne sur une option à savoir :

- option 1 : 1 contrôle annuel
- option 2 : 4 contrôles annuels

Les soumissionnaires peuvent candidater sur un ou plusieurs lots.

Chaque lot sera attribué à un prestataire unique.

Chaque soumissionnaire s'engage à prendre en charge tous les adhérents initiaux au marché et tous les établissements qui souhaiteraient adhérer en cours de marché.

Pour toutes les mesures nécessaires au bon fonctionnement du groupement d'achats dans le cadre du C.C.A.G. - Fournitures courantes et services, chaque adhérent donne mandat au coordonnateur (y compris pour la résiliation).

ARTICLE 3 – DUREE DU MARCHE

Le présent marché est conclu pour une période d'un an, renouvelable tous les ans par tacite reconduction sans que sa durée totale n'excède 3 ans soit du 01/09/2018 au 31/08/2021.

Si l'une des parties décide de ne pas renouveler le présent marché à l'issue d'une des périodes d'un an, elle devra en informer l'autre au plus tard avant le 1^{er} mars de l'année en cours par lettre recommandée avec accusé de réception sans qu'aucune des parties ne puisse prétendre à indemnités.

ARTICLE 4 - DOCUMENTS CONTRACTUELS

Le contrat est constitué par les documents suivants dûment datés et signés :

- l'acte d'engagement (et les annexes) souscrit par le candidat
- le présent Cahier des Charges dont l'original est conservé dans les archives de l'établissement coordonnateur fait seul foi
- le tableau récapitulatif des besoins
- le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de fournitures courantes et de services (C.C.A.G.-F.C.S.).
- le bordereau des prix établi par adhérent en fonction des lots et des options choisis
- Le détail d'une formation type
- Les annexes n°4 & 5 relatives à l'organisation technique de l'entreprise

L'absence des annexes complétées 4 & 5 entraîne la note de 1 pour la part «valeur technique».

Les candidats auront à produire, en outre, les documents justificatifs suivants :

- En cas de redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés
- Une déclaration sur l'honneur pour non interdiction de concourir
- Les renseignements et documents permettant d'évaluer ses capacités professionnelles, techniques et financières

Enfin, le candidat auquel est envisagé d'attribuer le marché, s'il ne l'a pas déjà produit, devra fournir dans un délai de 10 jours l'imprimé NOTI2 ou les attestations et certificats prouvant qu'il a satisfait à ses obligations fiscales et sociales.

Le volet technique de l'offre devra contenir :

- La présentation du laboratoire
- Le nombre, le statut et la qualification des personnels dédiés au marché

- La procédure détaillée mise en place sur site pour les prélèvements pour chaque lot
- L'accréditation COFRAC du laboratoire ou par tout autre organisme équivalent ou européen
- L'affiliation au réseau d'analyses et d'échanges en microbiologie des aliments (RAEMA)
- La note descriptive des modalités de fonctionnement du laboratoire pour assurer les prestations programmées
- Les délais dans le cadre de l'exécution du marché :
 - ↳ Le délai d'information des incidents ou analyses non conformes depuis la date de prélèvement
 - ↳ Le délai de communication des résultats d'analyses depuis la date de prélèvement
 - ↳ Le délai pour des analyses complémentaires entre la demande de l'adhérent et la réalisation du prélèvement
- Les documents types de compte rendu d'analyses pour chaque lot
- Les documents types de rapport de fin de période pour le coordonnateur
- Les références
- Le détail d'une formation type telle que prévue dans le lot 1 option 6 (art. 16.4)

Le marché sera attribué sur 100 points pour chaque lot à l'offre jugée économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères pondérés ci-dessous :

- Valeur technique : **75 points**
- Prix de la prestation : **25 points**

ARTICLE 5 - VALIDITE DES OFFRES

Les candidats resteront liés par leurs offres durant 90 jours à compter de la date limite de réception de celles-ci.

ARTICLE 6 – DATE LIMITE DE DEPOT

Les offres, en langue française, devront être

Parvenues au plus tard le 11 mai 2018 à 12h00

Elles pourront être envoyées soit :

- Par courrier postal à l'adresse suivante :

Lycée Marguerite de Valois
 Service des marchés publics
 12 rue Louise Lériget
 CS 52324
 16023 ANGOULEME CEDEX

- Par mail : marchespublics16@ac-poitiers.fr

ARTICLE 7. MODALITES D'ETABLISSEMENT DES PRIX ET REVISION

7.1 - MODALITES D'ETABLISSEMENT DES PRIX

L'unité monétaire de compte, dans laquelle s'exécutera le marché, est l'euro.

En rémunération de sa prestation, le laboratoire fixe :

Pour les contrôles bactériologiques :

- un prix forfaitaire identique (Hors Taxes) pour tous les adhérents d'une option couvrant :

- ⇒ Les analyses pour les prélèvements, les analyses de surface et les déplacements
- ⇒ Les comptes rendus d'analyses
- ⇒ Le compte-rendu final aux adhérents et au coordonnateur.

- un prix pour les prélèvements occasionnels sur la base d'une analyse de denrée (1 échantillon) ou d'une analyse de contact (1 échantillon), déplacement et comptes rendus compris.

Pour la recherche des légionnelles :

- Un prix forfaitaire hors taxe de recherche des légionnelles selon la norme NF 90-431 couvrant l'analyse, les comptes rendus d'analyses et le compte rendu final destiné aux adhérents et au coordonnateur
- Un prix hors taxe des frais de déplacement dans le cadre d'une tournée habituelle
- Un prix hors taxe des frais de déplacement urgent (hors tournée habituelle)

7.2 - REVISION DES PRIX

Les prix pour chacune des prestations dans chaque lot seront fermes et non révisables pour la période allant du 1^{er} septembre 2018 au 31 août 2019.

Le cas échéant, au 1^{er} septembre 2019, ils seront révisés une seule fois par application de la formule ci-après et les prix ainsi obtenus resteront fermes du 1^{er} août 2019 au 31 août 2020 (même chose pour l'année 2020/2021).

$$P = P^{\circ} \left[0,20 + 0,15 \frac{Fsd1}{Fsd1^{\circ}} + 0,65 \frac{S}{S^{\circ}} \right]$$

dans laquelle :

P = prix initial hors taxe de l'offre

Fsd1° : Valeur de l'indice frais et services divers 1 du mois de réception des offres.

S° = valeur de l'indice global pondéré des salaires des Industries Mécaniques et Electriques du mois de réception des offres.

Fsd1 et S = valeurs de ces mêmes indices le même mois de l'année suivante.

ARTICLE 8 - GARANTIES TECHNIQUES

Sous la responsabilité du titulaire, les prélèvements et analyses prévus au présent cahier des charges seront effectués sous habilitation COFRAC ou équivalent conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.

ARTICLE 9 - CAUTIONNEMENT

Le titulaire est dispensé de la constitution d'un cautionnement;

ARTICLE 10 - AVANCES FORFAITAIRES ET FACULTATIVES

Aucune avance, aucun acompte en dehors de ceux prévus ci-après n'est possible.

ARTICLE 11 - PAIEMENT

11-1 -Le paiement s'effectuera suivant les règles et délais de la comptabilité publique dans les conditions prévues à l'article 10 du Cahier des Clauses Administratives Générales (C.C.A.G.-F.C.S.).

11-2 - Les factures afférentes au paiement seront établies en un original et 2 copies, et porteront outre les mentions légales, les indications suivantes :

- les nom et adresse du titulaire du marché,
- les nom et adresse de l'établissement adhérent,
- la nature de la prestation exécutée et la (ou les) date(s) d'intervention,
- le montant HT et TTC de chacune de ces prestations,
- le taux et le montant de la TVA,
- la date de facturation,
- le cas échéant, les dates et valeurs précises des indices d'ajustement pris en compte.

11.3 - Les factures seront émises après application des modalités suivantes :

Pour les contrôles bactériologiques :

a) Pour les établissements ayant choisi :

- . 1 visite hebdomadaire
- . 1 visite tous les 15 jours
- . 1 visite tous les mois

↳ **Facturation tous les mois.**

b) Pour les établissements ayant choisi :

- . 1 visite tous les deux mois
- . 1 visite tous les trimestres

↳ **Facturation après service fait.**

Pour la recherche des légionelles :

↳ **Facturation après service fait**

11.4 - La dernière facture ne pourra être émise qu'après exécution de la totalité des prestations du marché et notamment transmission du rapport annuel de synthèse.

L'exécution totale de la prestation conditionnera le paiement.

11.5 - Les prestations supplémentaires réclamées devront faire l'objet d'une facture spécifique.

ARTICLE 12 - NANTISSEMENT - CESSION DE CREANCES

Sans objet.

ARTICLE 13 - PENALITES POUR RETARD

13- 1 - Pénalités pour absence ou retard de transmission du compte rendu d'analyses : en cas de retard notifié par écrit (courriel ou courrier) au titulaire, l'adhérent peut appliquer une pénalité de 15 € déduite sur la facture suivante.

13-2 – Pénalités pour absence ou retard de transmission du compte rendu final : en cas de retard notifié par écrit (courriel ou courrier) au titulaire, le coordonnateur peut faire appliquer une pénalité de 15 € par chaque adhérent aux mêmes conditions que précédemment.

Le retard est constaté dès que les conditions de délais prévues aux articles 16.1 et 16.4 ne sont pas respectées

13-3 - En cas de prestation non conforme ou préjudiciable au fonctionnement du service, en dehors des cas précis ci-dessus, le titulaire s'expose à des pénalités susceptibles de lui être appliquées sans mise en demeure préalable. Cette pénalité sera calculée selon la formule suivante :

Pour le premier manquement $P = \frac{V}{4}$

Pour le deuxième manquement $P = \frac{V}{2}$

Pour les manquements suivants $P = V$

Où P est le montant de la pénalité imposé et V la valeur des produits ou services non conformes ou non livrés.

L'adhérent avisera sous huit jours le titulaire de la carence constatée par tout moyen permettant de présenter une trace écrite incontestable. La pénalité sera directement défalquée d'une facture émise par le titulaire et aura la valeur comptable d'un avoir.

ARTICLE 14 - DEROGATIONS AU CCAG

Le calcul des pénalités est propre au présent C.C.P. et déroge aux dispositions de l'article 14.1 du C.C.A.G. Fournitures courantes et services.

ARTICLE 15 - RESILIATION DU MARCHE

Tout litige doit être porté par écrit à la connaissance du coordonnateur.

Après une mise en demeure écrite, restée sans effet pendant 15 jours, le coordonnateur pourra dénoncer le marché si des manquements ont été relevés à l'encontre du laboratoire.

Les manquements concernent notamment :

- Non-respect des calendriers de prélèvements
- Non-respect des délais de transmission des résultats d'analyses
- Non-respect des critères d'analyses
- Non présentation du compte-rendu final dans les délais prévus.
- Tout manquement grave porté à la connaissance du coordonnateur.

TITRE II : CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ARTICLE 16 : CONTROLES BACTERIOLOGIQUES

Les prestations à fournir sont les suivantes :

16.1. - PRELEVEMENTS

Ils seront effectués à l'improviste.

L'agent préleveur choisira librement l'échantillon à analyser. Il devra effectuer un contrôle complet des structures et des productions par roulement.

Le prélèvement sera effectué par l'agent préleveur. Pour ce faire, les produits seront prélevés par le technicien à l'aide d'instruments stérilisés ou de gants, l'agent étant lui-même vêtu d'une tenue propre et adaptée. Ils seront ensuite placés dans des sacs en plastiques stériles ou des récipients équivalents stériles.

L'agent préleveur devra pouvoir prouver par la production d'une attestation, à la demande orale du chef de production ou de la direction, que le thermomètre servant à faire les relevés est régulièrement étalonné.

L'agent préleveur devra être avoir le statut de salarié du titulaire.

Le prélèvement pourra porter sur toute denrée, brute ou cuisinée, susceptible d'être consommée.

Le laboratoire s'engage à réaliser à chaque visite :

- 2 prélèvements d'échantillons de produits différents
- 10 analyses de surfaces de travail (tous types) ou de prélèvement sur les vêtements

Les prélèvements pourront être effectués entre 9h00 et 13h00 pour le repas de midi, entre 18h00 et 19h30 pour le repas du soir.

Dès leur réalisation, les prélèvements seront placés dans des réfrigérateurs dont la température sera comprise entre + 1° et + 8° et transportés dans ces conditions par le laboratoire jusqu'aux lieux d'analyses.

Les temps de transport entre la prise de l'échantillon et l'arrivée sur le lieu d'analyse ne peuvent être supérieurs à 4 heures.

Les analyses seront réalisées dans la demi-journée suivant les prélèvements.

Les résultats d'analyses relevant une anomalie susceptible d'engendrer une toxi-infection seront transmis par courriel immédiatement et accompagnés des préconisations à mettre en œuvre.

Les résultats d'analyses seront transmis par courrier confidentiel au plus tard 8 jours à compter du jour suivant le prélèvement (dimanche et jours fériés inclus).

Un délai d'une journée supplémentaire est accordé pour les prélèvements effectués lors des services du soir.

En cas de résultats d'analyses nécessitant des recherches complémentaires, ce délai pourra être repoussé après accord de l'établissement. Ces recherches complémentaires ne pourront

entraîner un complément de facturation sauf cas de découverte de germes susceptibles d'engendrer une toxi-infection.

Les résultats des analyses sont confidentiels et sont la propriété de l'établissement. De ce fait le laboratoire s'engage à respecter le caractère confidentiel des résultats. Ils seront adressés soit au chef d'établissement adhérent ou au gestionnaire, soit au Maire ou son représentant, soit au Directeur ou son représentant.

Les analyses devront être réalisées conformément aux dispositions réglementaires, le règlement 2073-2005 modifié et selon l'avis de l'AFSSA en matière d'hygiène des procédés. Ainsi, les produits « prêts à consommer » devront faire l'objet d'une recherche de *Listéria monocytogènes*.

Elles devront être réalisées selon les méthodes préconisées pour les normes I.S.O. et A.F.N.O.R., et devront relever d'une accréditation de type COFRAC ou équivalent.

En outre, elles comprendront obligatoirement une recherche de listéria pour chaque prélèvement et une fois par an l'analyse de la qualité de l'eau potable. Cette dernière analyse comprendra deux points de distribution : un lieu de la production et un lieu de restauration.

Elles devront également, pour les produits de 4^{ème} gamme, faire référence au guide des bonnes pratiques hygiéniques concernant les produits végétaux prêts à l'emploi approuvés le 01.08.1988.

Elles se conformeront également à tous les textes subséquents qui interviendront en la matière.

Le coordonnateur peut se donner les moyens de vérifier que les analyses sont réalisées conformément aux dispositions réglementaires fixées dans les textes susvisés.

Les comptes rendus d'analyses devront faire apparaître lorsqu'ils sont disponibles :

- La dénomination exacte du produit prélevé,
- Le lieu (bain-marie, chambre froide...) l'heure et la date de prélèvement,
- La date et l'heure d'arrivée au laboratoire
- La date de fabrication du produit,
- La date limite de consommation du produit,
- La température de l'échantillon au moment du prélèvement, ou la température du lieu de prélèvement.
- La température du lieu de prélèvement,
- La date de réception (contrôle fournisseur),
- Le nom du fournisseur dans le cas des matières premières
- Les références du fabricant (n° d'estampille sanitaire, n° d'emballer, n° de carton pour les steaks hachés),

Les résultats d'analyses exprimés simplement,
Les normes correspondant à chaque flore dénombrée ou recherchée,
La conclusion qui prendra en compte les critères de sécurité et les critères d'hygiène alimentaire selon quatre catégories :

- Satisfaisant
- Acceptable
- Non satisfaisant
- Corrompu ou toxique

En cas de résultat non satisfaisant, l'adhérent se réserve le droit d'appeler téléphoniquement le titulaire du marché pour l'interprétation des résultats.

Le compte-rendu d'analyse sera systématiquement accompagné d'observations sur l'origine d'une contamination éventuelles des denrées et proposera des conseils et des orientations à mettre en place pour y remédier.

En cas de découverte de germes susceptibles d'engendrer une toxi-infection, le laboratoire prévient immédiatement l'établissement. C'est l'établissement adhérent qui doit prévenir les services administratifs de contrôle (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations ou l'Agence régionale de Santé) lesquels pourront intervenir dans le cadre de leurs missions. Le laboratoire proposera un processus d'investigation complémentaire. Les compléments d'analyses seront payés, en sus, par l'établissement après accord exprès du chef d'établissement, du Maire ou du Directeur (ou de leurs représentants).

En plus du commentaire écrit, le technicien doit commenter et interpréter les résultats lors de son passage suivant. Ces commentaires devront être attestés par écrit par le chef de service. Il devra être ouvert à toutes questions sur les textes de lois et règlements en vigueur, sur les opérations de nettoyage, etc...

16.2 – AUDIT HYGIENE (HYGIENOSCOPIE)

Un audit des conditions générales de fonctionnement de la structure sera systématiquement effectué lors d'un passage habituel de contrôle :

- 1 fois par mois, pour les options 1 et 2
- 1 fois par passage, pour les options 3, 4 et 5

Cet audit, effectué en présence du responsable de restauration (si cela est possible), aura pour objectifs de signaler tout dysfonctionnement (structures immobilières, organisation et méthodes de travail, matériels ...) et devra impérativement indiquer des solutions et, ou pistes de réflexion pour les résorber.

Il s'appuiera sur le formulaire joint en annexe, lequel pourra être modifié avec les conseils du laboratoire titulaire du marché, et après validation de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations.

Il donnera lieu à une synthèse donnée à l'établissement coordonnateur dans le cadre du compte-rendu annuel

16.3 - COMPTES RENDUS FINAUX

Dans le cadre d'un rapport adressé à l'établissement avant la fin de chaque période contractuelle, le laboratoire devra dresser le bilan des analyses opérées pendant l'année. L'objectif étant de mieux cerner les problèmes d'hygiène rencontrés, le laboratoire s'attachera à tirer les conséquences pratiques des observations faites à partir des résultats. Il établira également une évaluation de l'hygiène par catégorie de produits et par zone. Pour cela tous les moyens pourront être utilisés (support papier, informatique, vidéo.)

Un rapport de synthèse anonyme sera communiqué au coordonnateur à chaque fin d'année scolaire afin de pouvoir établir une analyse du groupement (nombre d'incidents, types d'incidents, types de dysfonctionnements...). La remise de ce rapport pourra donner lieu à une assemblée générale des adhérents.

Ces rapports devront être transmis dans le délai maximum de deux mois après la fin de chaque période.

16.4 - PRELEVEMENTS OCCASIONNELS

A la demande d'un adhérent, le laboratoire sera tenu d'effectuer des analyses supplémentaires.

- 1 Analyse de denrée : pour un échantillon (1 produit)
- OU
- 1 Analyse de contact sur les surfaces de travail, les vêtements de travail pour un échantillon.

16.5- DESCRIPTIF DU LOT

Chaque adhérent pourra choisir selon le nombre de visite prévu à l'article 2 du présent CCTP.

Pour les établissements scolaires, l'année scolaire servira de référence, à savoir :

- 1^{er} trimestre : septembre à décembre inclus
- 2^{ème} trimestre : janvier à mars inclus
- 3^{ème} trimestre : avril à juin inclus.

Durant les congés scolaires, les mois de juillet et août seront exclus ainsi que toutes les semaines complètes incluses dans les périodes de petites vacances scolaires où la restauration ne fonctionnera pas (Toussaint, Noël, Février, Pâques).

Pour les autres établissements, en particulier les maisons de retraite, l'année civile servira de référence :

- 1^{er} trimestre : janvier à mars inclus
- 2^{ème} trimestre : avril à juin inclus
- 3^{ème} trimestre : juillet à septembre inclus
- 4^{ème} trimestre : octobre à décembre inclus.

Lors de la négociation du marché, le coordonnateur se réserve le droit d'effectuer des visites sur sites.

16.4 : FORMATION

Celle-ci est définie comme une formation sur site a minima d'une demi-journée (3,5 heures) pour un groupe d'un effectif maximal de 12 personnes.

La formation portera sur la mise en œuvre de la méthode HACCP et de la maîtrise des risques dans le domaine de la production alimentaire.

La formation devra dépasser le cadre théorique et s'adapter à chaque site sur lequel elle a lieu.

Le personnel l'assurant doit être qualifié pour cette mission. La date de la formation devra être fixée d'un commun accord entre l'adhérent et le titulaire.

ARTICLE 17 : SURVEILLANCE DES LEGIONELLES ET MESURES DES TEMPERATURES

Les installations concernées sont les réseaux d'eau chaude sanitaire collectifs (chacun des réseaux d'un établissement assurant une distribution collective et les points d'usage de l'eau qui émettent des aérosols pouvant disperser des légionelles) et les baignoires à remous.

Les établissements concernés par ce marché peuvent être du type J, du type R et du type U.

Les points techniques devant faire l'objet de la surveillance sont :

- La sortie de production d'eau chaude sanitaire. L'objectif de la mesure de la température de l'eau chaude sanitaire est le contrôle du respect des valeurs minimales exigées par la réglementation de l'arrêté du 30/11/2005. La mise en distribution d'une eau de température suffisamment élevée et supérieure à 55°C doit permettre de limiter le risque de prolifération des légionelles dans les réseaux.
- Le fond de ballon de production et de stockage d'eau chaude sanitaire : l'objectif de l'analyse des légionelles est le contrôle de ces équipements qui présentent des risques spécifiques (entartrage, corrosion...) et peuvent être à l'origine d'une

contamination générale des réseaux d'eau chaude sanitaire (notamment les ballons de préchauffage et de stockage d'eau chaude sanitaire)

- Les points d'usage à risque les plus représentatifs du réseau ou à défaut les points d'usage les plus éloignés de la production d'eau chaude sanitaire
- Le retour de boucle : l'objectif est de fournir régulièrement des indicateurs sur l'équilibrage de la circulation d'eau chaude sanitaire entre les différentes boucles du réseau.

Les températures relevées en tout point des réseaux d'eau chaude sanitaire doivent être supérieures ou égales à la température relevée au niveau du collecteur de retour qui doit être supérieure à 50°C (opération effectuée 1 fois par mois par le responsable des installations ou son représentant qui a la connaissance des installations).

La surveillance doit porter sur tout point d'usage accessible au public et pouvant produire des aérosols d'eau chaude sanitaire susceptibles d'être contaminés par les légionelles (douche, douchette, baignoire, bain à remous ou à jets).

Le choix des points d'usage à risque sera fait par le responsable des installations ou son représentant qui a la connaissance des installations. Leur nombre devra être proportionnel au nombre de points d'usage à risque (douches), du nombre de personnes potentiellement exposées au cours de l'année et de l'impact qu'aura sur l'établissement la survenue de cas de légionellose, notamment en termes de responsabilité juridique, d'organisation et de continuité de l'activité.

L'échantillonnage doit porter sur :

- Les parties du réseau d'eau chaude sanitaire représentatives de l'usage au quotidien par les usagers
- Les parties ayant fait l'objet d'une installation ou d'une rénovation récente
- Les points de soutirage de l'eau en haut de colonne, au niveau des colonnes de distribution les plus éloignées de la production d'eau chaude sanitaire.

Les fréquences de surveillance sont les suivantes (selon l'option choisie) :

Points de surveillance	Mesures obligatoires
Sorties des productions d'eau chaude sanitaire (mise en distribution)	Mesure de la température de l'eau : 1 fois par mois par le responsable des installations
Fond de ballons de production et de stockage d'eau chaude sanitaire	Analyses de légionelles : 1 à 4 fois par an par le titulaire du marché - Dans le dernier ballon si les ballons sont

	installés en série - Dans l'un des ballons si les ballons sont installés en parallèle
Points d'usage à risque les plus représentatifs du réseau ou à défaut les points d'usage les plus éloignés de la production d'eau chaude sanitaire	Analyses de légionelles : 1 à 4 fois par an par le titulaire du marché Mesure de la température de l'eau : 1 fois par mois par le responsable des installations
Retour de boucle	Analyses de légionelles : 1 à 4 fois par an par le titulaire du marché Mesure de la température de l'eau : 1 fois par mois par le responsable des installations

Les mesures des températures peuvent être réalisées par le responsable des installations ou un tiers, notamment par le laboratoire à l'occasion des prélèvements d'eau pour analyses de légionelles. Les mesures sont réalisées après 30 secondes d'écoulement.

Les mesures de température sont effectuées en période de faible soutirage (c'est-à-dire plutôt en milieu d'après-midi) mais aussi en période de fort soutirage (indicateur du déséquilibre ou non du réseau d'eau chaude sanitaire).

Le relevé doit comprendre l'heure de la mesure pour interpréter les éventuelles différences de température en fonction des puisages réalisés sur le réseau, la température maximale obtenue et le temps d'obtention de celui-ci lorsqu'il est supérieur à 30 secondes.

Les façons de mesurer la température sont les suivantes :

- manuellement par mesure directe
- manuellement à l'aide de sonde ou automatiquement à l'aide d'enregistreurs de température.

Les outils permettant la mesure de la température sont :

- thermomètre de contact à aiguille
- thermomètre plongeur à mercure ou à alcool
- thermomètre à infrarouge
- enregistreurs automatiques de température
- thermomètre alimentaire à sonde

Les prélèvements pour la recherche des légionelles sont effectués après 2 ou 3 minutes d'écoulement (AFNOR FD T90-522).

Selon la norme NF T 90-431, les échantillons prélevés doivent être remis au maximum le lendemain du prélèvement au laboratoire chargé des analyses. Dans le cas exceptionnel de

remise des échantillons au laboratoire le surlendemain du prélèvement, ils devront être transportés en emballage réfrigéré à +5°C maximum.

Les soumissionnaires admis à présenter une offre doivent être des laboratoires accrédités pour le paramètre légionnelle par le COFRAC ou tout autre organisme d'accréditation équivalent ou européen. Les soumissionnaires devront joindre leur accréditation à leur offre sous peine du rejet de celle-ci.

Les prélèvements seront réalisés par une personne formée à la technique de prélèvement d'eau pour l'analyse des légionelles. Le soumissionnaire devra joindre à son offre le nom de la personne habilitée ainsi que le certificat de formation sous peine de rejet de l'offre.

Les analyses seront pratiquées selon la norme NF T90-431. Les dénombrements en légionella pneumophila doivent être inférieurs à 1000 unités formant colonie par litre au niveau de tous les points d'usage à risque.

Le laboratoire rend ses résultats sous accréditation qui seront présentés selon la norme NF T90-431 et exprimés en unité formant colonie par litre d'eau.

Le compte rendu d'analyse devra comprendre en outre les renseignements suivants :

- les coordonnées de l'établissement testé
- la date et l'heure du prélèvement
- la température de l'eau
- la localisation du point de prélèvement

ARTICLE 18 – PARTIES COMMUNES AUX DEUX LOTS

18.1 - DROIT D'ACCES AUX LOCAUX

Lors de la première intervention, l'agent préleveur doit se présenter au gestionnaire de l'établissement ou à son représentant. Par la suite, il doit se présenter à l'un des représentants de l'établissement en cuisine ou au représentant responsable des réseaux d'eau chaude sanitaire.

A cette occasion, l'établissement adhérent s'engage à faciliter l'accès dans l'ensemble des locaux nécessaires au bon déroulement du présent marché.

Pour le lot de recherche des légionelles, l'établissement mets à la disposition du titulaire du marché un plan du réseau de distribution de l'eau chaude sanitaire, s'il le détient.

Le laboratoire saisit le coordonnateur de toute difficulté rencontrée dans ce domaine.

L'exclusion du groupement d'un adhérent peut être prononcée par le coordonnateur après mise en demeure écrite restée infructueuse.

18.2 - DESTINATAIRE DES DOCUMENTS

Selon le choix opéré lors de la consultation, les documents seront adressés soit au chef d'établissement ou au gestionnaire, soit au maire ou son représentant, soit au directeur ou à son représentant.

18.3 - AFFILIATION DU LABORATOIRE AU R.A.E.M.A. ET ACCREDITATION C.O.F.R.A.C.

Le laboratoire devra être affilié au Réseau d'Analyse et d'Echanges en Microbiologie des Aliments (R.A.E.M.A.). L'attestation d'adhésion devra être jointe à l'acte d'engagement.
De plus, il devra être accrédité C.O.F.R.A.C ou équivalent.

Le soumissionnaire, <i>nom, prénom, fonction</i>	Le coordonnateur du groupement, Marc PERRIER
Vu et pris connaissance, Le, à	A Angoulême, le 16 MARS 2018
Signature et cachet	

