

CONSULTATION COLLECTIVE

Années 2020/2021/2022

Cahier des clauses particulières, en application des dispositions des articles L2113-6 à 8 du code de la commande publique, relatif aux contrôles bactériologiques dans les services de restauration des établissements publics situés dans le département de la Loire Atlantique.

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHE ET DÉFINITION DES PRESTATIONS

La consultation collective a pour objet de s'assurer de la bonne qualité bactériologique des denrées servies dans les restaurants des établissements adhérents.

Les prestations à fournir sont les suivantes :

- A) des prélèvements réguliers d'échantillons de denrées alimentaires et de tests de surfaces.
- B) un audit de diagnostic annuel
- C) des analyses de l'eau avec recherche de légionella et des analyses de potabilité.
- D) une action de formation

Prestations forfaitaires

1.A Prélèvements réguliers

❖ Conditions de réalisation des prélèvements

- ils seront effectués à l'improviste.
- l'agent préleveur choisira l'échantillon à analyser en s'attachant à ne pas prélever les mêmes denrées sauf dans le cadre d'un suivi de non-conformité. Les préparations à l'avance seront privilégiées.
- le prélèvement pourra porter sur toute denrée brute ou cuisinée distribuée dans l'établissement.
- **sont exclus du prélèvement les denrées alimentaires en cours de cuisson.**
- le prélèvement de surface portera sur des surfaces ayant subi les opérations de nettoyage et ou de désinfection et visuellement propres.
- à noter que les prélèvements de surface peuvent être effectués sur les mains des opérateurs.

❖ Fréquence des prélèvements sur site de restauration :

- le laboratoire attributaire s'engage à réaliser 1 visite par mois durant l'année civile au cours des 3 trimestres définis ci-après :

- 1er trimestre : janvier à mars inclus
- 2ème trimestre : avril à juin inclus
- 3ème trimestre : septembre à décembre inclus
- chaque déplacement devra faire l'objet de 2 prélèvements de denrées et un prélèvement de surface. Ainsi, 20 analyses de denrées alimentaires et 10 prélèvements de surface au minimum seront réalisés chaque année.
- une fois par trimestre, sera rajouté à ces analyses de denrées, 1 recherche de listéria soit 3 recherches /an / établissement.
- lors d'une visite, sera effectuée une fois par an au cours du 1^{er} semestre une analyse supplémentaire de potabilité de l'eau (type D1).

❖ Horaire des prélèvements :

Les prélèvements pourront être effectués les jours de fonctionnement de la cuisine entre 9 et 13 h pour le service du midi, entre 18 et 19 h 00 pour le service du soir.

❖ Transport et conservation des échantillons collectés :

Les échantillons seront immédiatement stockés au froid positif (3° environ) et maintenus dans ces conditions jusqu'au moment de l'analyse qui interviendra au plus tard dans les 24 heures suivant le prélèvement.

❖ Transmission des résultats :

Les résultats d'analyse seront transmis par courrier confidentiel au plus tard 7 jours à compter du jour suivant le prélèvement (sauf Listéria) au chef d'établissement.

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 du gestionnaire.

❖ Confidentialité des résultats :

Les résultats des analyses sont confidentiels. Une copie sera éventuellement mise à la disposition des services administratifs de contrôle sur leur demande.

❖ Contenu des analyses :

Les analyses devront être réalisées conformément aux dispositions :

- du règlement européen 2073-2005.

Elles devront être réalisées selon les méthodes préconisées par les normes ISO ou AFNOR (V.08) ou par une méthode alternative dûment validée.

Elles devront également, pour les produits de 4ème gamme, faire référence au guide des bonnes pratiques hygiéniques concernant les produits végétaux prêts à l'emploi (Edition novembre 1996).

Le coordonnateur peut se donner les moyens de vérifier que les analyses sont réalisées conformément aux dispositions réglementaires fixées dans les textes susvisés (et en prenant compte les références applicables aux denrées alimentaires en tant que critères indicateurs d'hygiène des procédés par les interprofessions dont celle de la restauration et validées par la DGAL).

❖ Investigations complémentaires :

En cas de découverte de germes susceptibles d'engendrer une toxi-infection ou témoin d'un défaut de process important, le laboratoire proposera immédiatement au gestionnaire (analyse ou audit), un processus d'investigation complémentaire.

Les compléments de prestation seront payés, en sus, après accord express du gestionnaire.

❖ Présentation des résultats :

Les comptes-rendus devront faire apparaître :

- la désignation de la denrée prélevée ;
- la température de l'échantillon au moment du prélèvement ;
- l'heure et le lieu précis du prélèvement (bain-marie, chambre froide, plateau-repas, ...) ;
- les résultats bruts des contrôles bactériologiques ;
- les critères auxquels doivent satisfaire les produits analysés ;
- les observations et conseils en vue d'éliminer les problèmes éventuels;
- en conclusion, chaque échantillon devra être classé selon un plan à 2 classes. :
 - satisfaisant
 - non satisfaisant

1.B – Hygiénoscopie : visite avec inspection des installations et de leurs conditions de fonctionnement.

Une visite annuelle inopinée avec inspection des installations et aires de stockage, chambres froides, cuisines, annexes ..., et de leurs conditions de fonctionnement sera réalisée.

A cette occasion, le Plan de Maîtrise Sanitaire sera évalué (conception et application).

Cette visite fera l'objet d'un compte-rendu écrit qui sera transmis au gestionnaire de l'établissement avant le 10 novembre de l'année en cours.

Dans un souci de respect des règles relatives au développement durable et afin d'éviter des déplacements multiples, le candidat retenu devra effectuer cette inspection lors d'une visite prévue dans le cadre des prélèvements réguliers.

Prestations complémentaires

1.B bis - Prélèvements occasionnels (à effectuer dans les mêmes conditions)

A la demande d'un adhérent, le laboratoire pourra effectuer en plus des prestations minimales :

- des analyses de denrées supplémentaires (2 échantillons minimum)

Ces analyses seront effectuées soit régulièrement tout au long de l'année civile, soit ponctuellement ;

- des analyses de surface supplémentaires.

1.C – Analyses d'eau.

Une analyse d'eau avec recherche de légionella sera réalisée une fois par an dans les établissements conformément aux demandes formulées dans l'état des besoins. Des analyses complémentaires pourront être réalisées sur demande expresse des établissements.

1.D – Formation.

A destination des adhérents, cette action de formation aura pour objectif de connaître les différents types de microbes, de comprendre leur multiplication ainsi leurs incidences. Elle permettra aussi de comprendre les moyens de lutte pour préserver l'hygiène. Elle permettra également aux personnes de réaliser une lecture pertinente des rapports d'analyse fournis.

Le format devra être :

- durée : 3h00 en présentiel sur une session.
- Nombre de personnes à former : l'ensemble des adhérents du groupement.
- Lieu : l'un des établissements adhérents au groupement.

ARTICLE 2 - CONDITIONS ET OBLIGATIONS PARTICULIÈRES

2.1 - Droit d'accès aux locaux

Lors de chaque prélèvement et avant toute intervention, l'agent préleveur devra se présenter au gestionnaire de l'établissement ou à son représentant.

A cette occasion, l'établissement adhérent s'engage à lui faciliter l'accès dans l'ensemble des locaux affectés à la restauration (magasins, chambres froides, cuisine, chaîne de distribution, salle de restauration...)

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

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

2.2 - Accréditation COFRAC

Le laboratoire devra justifier de son accréditation COFRAC. L'attestation d'adhésion devra être jointe à l'offre.

ARTICLE 3 - CARACTÉRISTIQUES DU PRESENT MARCHÉ

3.1 - Il est conclu pour 3 ans à compter du 1er janvier 2020.

3.2 - Pour toutes les mesures nécessaires au bon fonctionnement du groupement de commandes dans le cadre du CCAG - Fournitures courantes et services, chaque adhérent donne mandat au coordonnateur (y compris pour la résiliation).

3.3 - Le marché est composé d'un seul lot

3.4 - La fermeture d'un établissement membre du groupement avant l'échéance du marché triennal résilie de plein droit son engagement.

ARTICLE 4 – DOCUMENTS CONTRACTUELS

Le contrat est constitué par les documents suivants :

- l'acte d'engagement ATTR11 (et les annexes) souscrit par le candidat ;

- le présent CCP dont l'exemplaire conservé dans les archives du coordonnateur fait seul foi ;
- le tableau récapitulatif des besoins ;
- le Cahier des Clauses Administratives Générales applicable aux marchés de fournitures courantes et de services (CCAG - FCS).

ARTICLES 5 - VALIDITÉ DES OFFRES

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

5.2 - Ils devront accepter d'intervenir dans tous les établissements composant le lot.

ARTICLE 6 - MODALITÉS D'ÉTABLISSEMENT DES PRIX ET RÉVISION

6.1 - Modalités d'établissement des prix

Chaque candidat propose pour cette prestation, exprimé en euros :

❖ contrôle bactériologique et hygiénoscopie:

Un prix forfaitaire identique pour tous les adhérents couvrant :

- les analyses et déplacements pour les 20 prélèvements réguliers et 10 prélèvements de surface (dont 3 *Listéria* et une analyse de potabilité d'eau)
- d'analyses ;
- les comptes-rendus ;
- l'audit de diagnostic suivi de son rapport;

❖ Recherche de lésionnelles :

Le prix forfaitaire de l'analyse par point de contrôle qui sera multiplié par le nombre de points de contrôle déterminé par chaque établissement couvrant :

- les analyses de l'eau avec recherche de *Légionella*.
Les frais de déplacements étant inclus avec le prix forfaitaire du contrôle de bactériologie.

❖ Une action de formation annuelle à destination des adhérents.

Le prix forfaitaire couvrant une action de formation.

6.2 - Prix

Les prix pour chacune des prestations du lot seront fermes et non révisables pour l'année.

Les prix unitaires seront révisés au 1^{er} janvier de l'année suivante par l'application de la formule ci-après et les prix ainsi obtenus resteront fermes pour l'année.

$$P = P_0(0.20 + 0.80 \frac{ICHTrev - TS}{ICHTrev - TS_0})$$

Dans laquelle :

P_0 = prix initial hors taxe de l'offre

P = nouveau prix applicable à compter du 1^{er} janvier de l'année suivante

$ICHTrev - TS_0$ = valeur de l'indice du coût horaire du travail révisé – Tous salariés – série "Activités spécialisées, scientifiques, techniques" du mois de mars de l'année N publié sur le site www.insee.fr. Soit, pour le mois de mars 2019 : 119,1.

$ICHTrev - TS$ = valeur de ce même indice le même mois de l'année N+1

ARTICLE 7 - GARANTIES TECHNIQUES

Sous la responsabilité du titulaire, les prélèvements et analyses prévus au présent CCP seront effectués conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.

ARTICLE 8 - CAUTIONNEMENT

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

ARTICLE 9 - AVANCES FORFAITAIRES ET FACULTATIVES

Aucune avance, aucun acompte n'est possible.

ARTICLE 10 - PAIEMENT

10-1 - Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique conformément aux dispositions de l'article 8 du chapitre 2 du CCAG/FCS

10-2 - 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,
- le numéro de son compte bancaire complet avec IBAN et BIC,
- les nom et adresse du service demandeur : établissement adhérent bénéficiaire de la prestation,
- 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.

10-3 - Le forfait annuel pour les prestations régulières sera facturé soit par mois défini à l'article 1-A du présent CCP, soit en fonction des prestations réalisées au cours du trimestre écoulé. En tout état de cause, le montant total payé par l'adhérent ne pourra être supérieur au montant du forfait.

10.4 - 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.

10.5 – Le délai global de paiement d'un marché public ne peut excéder 30 jours. Le dépassement du délai de paiement ouvre de plein droit et sans autre formalité, pour le titulaire du marché ou le sous-traitant, le bénéfice d'intérêts moratoires, mentionné au taux d'intérêt légal en vigueur sur le territoire national à compter du jour suivant l'expiration du délai.

ARTICLE 11 - NANTISSEMENT - CESSIION DE CRÉANCES

SANS OBJET

ARTICLE 12 - PENALITES POUR RETARD

En cas dépassement du délai d'exécution, le titulaire, après une mise en demeure préalable assortie d'un délai d'exécution qui ne pourra excéder 8 jours calendaires, se verra imposer une pénalité forfaitaire de 50€ HT par jour calendaire de retard calculée à partir de la date limite de réalisation de la prestation fixée par la mise en demeure.

ARTICLE 13 - DÉROGATIONS AU CCAG

13-1 - Le calcul des pénalités est propre au présent CCP (article 12) et déroge aux dispositions de l'article 14 du CCAG Fournitures courantes et services.

13-2 - Il n'est dérogé qu'à l'article 14 du CCAG.

ARTICLE 14 – PRODEDURE DE RECOURS

14-1 - Le tribunal administratif de Nantes sera compétent pour examiner les procédures de recours.