



GROUPEMENT DE SERVICES
"Commandes groupées"
Lycée André MAUROIS
1 rue de Lorraine
CS 80320
76503 ELBEUF SUR SEINE

Tél. : 02.32.96.94.41
 Fax : 02.32.96.94.49
 Email : vercors-rouen@ac-rouen.fr

Rien ne doit être inscrit dans ce cadre par le Candidat.

Marché du Groupement de Services
 des "EPLE" de l'agglomération rouennaise

Nature du Marché : Prestations de services.

Ayant pour objet : **Conseil en hygiène alimentaire**

Marché à Procédure Adaptée – Marché à bons de commande portant partie réglementaire du code de la commande publique.

Références :

- Ordonnance 2018-1074 du 26 novembre 2018
- Décret n°2019-259 du 29 mars 2019
- Décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018
- Arrêtés du 22 mars 2019 entrée en vigueur du code de la commande publique

En aucun cas, les clauses du présent cahier ne peuvent être modifiées par le Candidat.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP) **MARCHE N°2021/B**

Le présent document comporte 4 pages numérotées de 1 à 4.

En répondant à ce marché, le candidat prend connaissance et accepte les différents articles du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) et des documents qui y sont mentionnés.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE

ARTICLE 2 : DEFINITION DES PRESTATIONS

2.A : Réglementation

2.B : La Prestation "Contrôle bactériologique"

2.B 1 - Fréquences des prélèvements

2.B 2 - Contenu des analyses

2.B 3 - Transmission et interprétation des résultats

ARTICLE 3 : LA PRESTATION « DIAGNOSTIC D'HYGIENE ALIMENTAIRE »

ARTICLE 4 : HORAIRES D'INTERVENTION

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché est un marché public de prestations et de services et a pour objet les prélèvements et les contrôles périodiques bactériologiques obligatoires et optionnels ainsi que l'établissement éventuel d'un diagnostic d'hygiène alimentaire dans divers établissements scolaires adhérents au Groupement de Services "Commandes Groupées" de l'Agglomération rouennaise pour la période du 1^{er} janvier 2022 au 31 décembre 2024.

Il s'agit d'un marché à prix forfaitaires pour les prélèvements systématiques et le diagnostic en hygiène alimentaire, et à bons de commandes sans minimum ni maximum pour les prélèvements exceptionnels, la recherche de listeria et l'analyse de l'eau.

Un seul candidat sera retenu pour l'ensemble du marché.

S'agissant d'un groupement de commandes, à l'issue de la consultation, chaque membre du groupement signera avec le candidat retenu un marché à hauteur de ses besoins propres, tels qu'il les a préalablement déterminés et s'assurera de sa bonne exécution.

Pour les contrôles obligatoires, leurs nombres et leurs natures sont recensés pour chaque établissement sur le modèle d'offre joint en annexe.

ARTICLE 2 : DEFINITION DES PRESTATIONS

2.A : Réglementation

Les prestations s'appuient sur l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Il pourra aussi être tenu compte avec profit du règlement (CE) n° 2073/2005 de la commission des communautés européennes du 15 novembre 2005.

2.B : La prestation "Contrôle bactériologique"

Le titulaire fait procéder de manière inopinée par des personnels compétents, à deux prélèvements sur les denrées stockées, en préparation ou sur le point d'être servies dans les établissements adhérents, ainsi que sur une surface.

Dès son arrivée dans l'établissement le représentant du titulaire se présente au gestionnaire ou à son mandataire qui lui indique les denrées sur lesquelles il doit effectuer un prélèvement.

2.B 1 : Fréquences des prélèvements

Ces prélèvements seront effectués chaque mois, à l'exception des mois de juillet et août, sur deux denrées distinctes au cours du même passage.

L'établissement a la possibilité de choisir, après la consultation, les options (analyses) qu'il jugera nécessaire.

L'établissement fera parvenir au titulaire dès le début du marché le calendrier hebdomadaire et annuel du fonctionnement de son service de restauration. Il lui communiquera dès que possible toutes les modifications qui pourraient intervenir pendant l'exécution du marché.

Lorsque l'administration d'un établissement suspecte une contamination, elle peut demander au titulaire un ou plusieurs prélèvements exceptionnels. Ce ou ces prélèvements sont assurés dans le délai contractuel indiqué par le candidat dans sa réponse.

La facturation de cette prestation est établie sur la base du prix indiqué par le titulaire dans sa réponse.

2.B 2 : Contenu des analyses

Les critères microbiologiques pour les denrées animales ou d'origine animale sont ceux retenus par l'Arrêté Ministériel du 21 décembre 1979 publié au J.O. du 19 janvier 1980.

La référence pour les fruits et légumes de 4^{ème} gamme est l'Arrêté Ministériel du 22 mars 1993 publié au J.O. du 30 mars 1993 modifié par l'arrêté du 21 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables aux végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi pour la consommation humaine.

La référence pour l'analyse des viandes hachées et autres préparations de viande est l'arrêté ministériel du 29 février 1996.

La référence pour l'analyse des fromages et produits laitiers est l'arrêté ministériel du 30 Mars 1994.

La référence pour l'analyse de l'eau est le décret n°89-3 du 3 Janvier 1989 modifié et ses annexes. L'analyse de l'eau comprend des recherches bactériologiques de type B2 du tableau 1 de l'annexe 2 du Décret précité.

Certains établissements peuvent faire le choix de demander, en plus des recherches de germes pathogènes recensés dans l'arrêté ministériel du 21 décembre 1979, la recherche de listéria et le dénombrement de ces germes lorsque l'analyse s'est révélée positive.

Les analyses seront réalisées selon les protocoles décrits à l'annexe 1 de l'Arrêté du 21 décembre 1979 ou selon les méthodes préconisées par les normes AFNOR.

2.B 3 : Transmission et interprétation des résultats

Le titulaire est tenu d'adresser au chef de l'établissement dans lequel les prélèvements ont été effectués, les résultats d'analyses des échantillons dans un délai ne pouvant excéder 10 jours francs (13 jours pour la listéria) à compter de la date de la visite.

Lorsque l'analyse a détecté des germes pathogènes en quantité anormalement élevée, le titulaire avertit l'établissement par téléphone ou par télécopie dès qu'il a connaissance de ces résultats et au plus tard dans les 72 heures suivant le prélèvement.

Chaque analyse fait l'objet d'un compte-rendu individuel où sont précisés :

- la date, l'heure et le lieu du prélèvement,
- la nature de la préparation,
- les résultats du contrôle bactériologique,
- les critères auxquels doit satisfaire le produit,
- les observations et conseils en vue d'éliminer les problèmes éventuels.

Un rapport annuel sera adressé avant le 31 décembre de l'année en cours à chaque établissement. Le titulaire y consignera le bilan des analyses opérées et s'attachera à tirer les conséquences pratiques des observations qu'il a effectuées.

Le titulaire remet à chaque établissement adhérent, au plus tard lors de la transmission du premier relevé d'analyses, des affichettes destinées à informer les usagers que le service de restauration pratique l'autocontrôle en hygiène alimentaire par l'intermédiaire des laboratoires du titulaire.

ARTICLE 3 : LA PRESTATION "DIAGNOSTIC D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE"

Pour les établissements qui en ont fait le choix (modèle d'offre) le titulaire établira un rapport détaillé faisant apparaître les éventuels manquements aux règles d'hygiène que ses représentants auront constatés sur place. Une attention particulière sera portée aux domaines suivants :

- conception des locaux,
- entretien des locaux, entretien du matériel,
- stockage des produits,
- comportement du personnel,
- préparation et distribution.

Le dit rapport, individualisé, fera apparaître les conseils en vue d'améliorer la qualité du service. Il sera adressé au chef de chaque établissement adhérent, au plus tard 20 jours francs après la date de visite.

ARTICLE 4 : HORAIRES D'INTERVENTION

Le titulaire assure les prélèvements courants durant les jours ouvrés du lundi au vendredi entre 7 heures et 13 heures.