



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

DAF_2024_001459

Relatif à la

LA RÉALISATION D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DE DENRÉES ALIMENTAIRES (PRODUITS FINIS) AU SEIN DES ORGANISMES MILITAIRES DE RESTAURATION COLLECTIVE

Procédure de passation :

Marché passé selon une procédure adaptée (MAPA)

(Art. L.2323-1 et R.2323-1 et suivants du Code de la Commande Publique)

Définition des trois (3) lots :

- LOT 1 : la réalisation d'analyses microbiologiques de denrées alimentaires (produits finis) au sein des organismes militaires de restauration collective pour **l'ensemble des sites soutenus par le GSBdD de Lyon – Valence – La Valbonne (LVV)**
- LOT 2 : la réalisation d'analyses microbiologiques de denrées alimentaires (produits finis) au sein des organismes militaires de restauration collective pour **l'ensemble des sites soutenus par le GSBdD de Grenoble – Annecy – Chambéry (GVC)**
- LOT 3 : la réalisation d'analyses microbiologiques de denrées alimentaires (produits finis) au sein des organismes militaires de restauration collective pour **l'ensemble des sites soutenus par le GSBdD de Clermont-Ferrand (CFD)**

Le présent CCTP et ses annexes :

- Annexe 1 : CCTP_ réglementation générale
- Annexes 2a : Détails techniques pour LVV
- Annexes 2b : Détails techniques pour GVC
- Annexes 2c : Détails techniques pour CFD

Table des matières

ARTICLE 1- OBJET DE LA CONSULTATION4

ARTICLE 2- RÈGLEMENTATION GÉNÉRALE APPLICABLE AUX ANALYSES DE DENRÉES ALIMENTAIRES4

ARTICLE 3- ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES ALIMENTAIRES (PRODUITS FINIS).....4

 3-1 COLLECTE DES ECHANTILLONS.....4

 3-2 CONDITIONS DE TRANSPORT DES ECHANTILLONS5

 3-3 ANALYSES MICROBIOLOGIQUES5

 3.4. DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES.....6

ARTICLE 4. MODALITÉS DE SUIVI DE TEMPÉRATURE DES ÉCHANTILLONS DE DENRÉES ALIMENTAIRES6

ARTICLE 5. COMMUNICATION DES RÉSULTATS.....7

ARTICLE 1- OBJET DE LA CONSULTATION

L'accord cadre a pour objet la réalisation d'analyses microbiologiques de denrées alimentaires (produits finis) au sein des organismes militaires de restauration collective.

Code CPV : 85111820-4 - Analyses bactériologiques.

Lieux d'exécution :

Tous les sites dont la liste figure en annexes 1a à 1d au CCAP.

La prestation comprend :

- le prélèvement d'échantillons directement dans les organismes de restauration
- le transport des échantillons à analyser jusqu'au laboratoire
- la réalisation des analyses
- l'enregistrement et la communication des températures de transport des échantillons
- la communication et la transmission des résultats par voie dématérialisée

La prestation ne comprend pas les autocontrôles :

- des cuisines centrales (centre de production alimentaire)
- des services de restauration dans les hôpitaux
- des services de restauration destinés aux enfants (crèches)

ARTICLE 2- RÉGLEMENTATION GÉNÉRALE APPLICABLE AUX ANALYSES DE DENRÉES ALIMENTAIRES

Ces analyses seront réalisées selon la réglementation en vigueur et s'appuient sur les recommandations du guide du service de santé des armées (SSA) pour la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en restauration collective militaire (annexe n°1 au présent CCTP)

ARTICLE 3- ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES ALIMENTAIRES (PRODUITS FINIS)

Les consommables (sacs de prélèvement) et les matériels utilisés (matériels de transport) sont à la charge du titulaire.

3-1 COLLECTE DES ECHANTILLONS

Les denrées prélevées (sauf cas particuliers) sont exclusivement transformées et/ou élaborées au sein de l'établissement (éviter les pâtisseries industrielles par exemple).

La priorité doit être donnée aux préparations froides et pâtisseries élaborées sur place, les plats chauds n'ayant en général aucun intérêt pour l'évaluation des bonnes pratiques d'hygiène.

Les excédents de plats cuisinés traités par refroidissement rapide peuvent constituer des échantillons d'intérêt de même que les plats cuisinés préparés à l'avance en liaison froide.

Les prélèvements des échantillons sont réalisés par les soins du titulaire et sous la responsabilité d'un technicien préleveur. Les échantillons doivent être prélevés au plus près du consommateur, c'est-à-dire autant que possible sur les linéaires de distribution.

Le gérant de l'organisme décide à son entière initiative du choix des échantillons et du lieu de prélèvement à l'intérieur des locaux.

Le gérant définira, en lien avec le correspondant du titulaire, le calendrier prévisionnel des prélèvements semestriellement. Un rendez-vous pour confirmer la date de passage est pris systématiquement au moins quinze (15) jours à l'avance. Les rendez-vous peuvent être pris à l'initiative du titulaire après entente avec le gérant, lequel valide la date et la communique à la PFC-SE/division RHL/section appro lorsqu'elle diffère du planning.

Toutefois, en cas d'urgence sanitaire, le laboratoire doit intervenir dans un délai maximum de 24 heures sur demande du gérant.

Le préleveur est tenu de respecter les conditions d'hygiène de travail et les procédures en vigueur sur les sites de prélèvement afin de limiter tout risque de contamination.

3-2 CONDITIONS DE TRANSPORT DES ECHANTILLONS

Les échantillons sont transportés dans des conditions ne permettant pas l'altération des produits sur le plan microbiologique (respect de la chaîne du froid et entretien hygiénique des enceintes de transport, conformément à la réglementation en vigueur).

3-3 ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

3-3-1 Périodicité de prélèvement

La fréquence et la quantité d'échantillons sont fonction de l'effectif rationnaire, défini par le nombre moyen de rationnaires servis le midi en période normale d'activité.

Les organismes dont l'effectif rationnaire est inférieur à 30 le midi ne sont pas tenus de mettre en place des autocontrôles microbiologiques.

La réalisation d'autocontrôles microbiologiques ne s'applique pas aux satellites des centres de production alimentaire, dès lors qu'il n'y a pas de manipulation significative des préparations approvisionnées depuis la cuisine centrale. Ils ne concernent pas non plus les repas postés.

Le nombre et la fréquence des prélèvements par restaurant sont précisés dans les annexes 1a à 1c au présent CCTP.

3.3.1.1. Organismes dont l'effectif rationnaire est compris entre 30 et 500 rationnaires

Le plan de contrôle portera au minimum sur l'analyse chaque trimestre d'un échantillon ($n = 5$) représentatif d'un même produit (5 produits cibles identiques par collecte trimestrielle).

3.3.1.2. Organismes dont l'effectif rationnaire est au moins égal à 500 rationnaires

Le plan de contrôle portera au minimum sur l'analyse tous les mois d'un échantillon ($n = 1$) de 5 produits cibles différents.

3.3.2. Critères analytiques

Les critères microbiologiques applicables sont précisés au paragraphes I.2.3 et II.3 de l'annexe 1 au présent CCTP.

3.4. DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES

3.4.1. Exigences relatives aux laboratoires et méthodes d'analyses

Les laboratoires chargés des analyses doivent disposer d'une accréditation COFRAC (COMité FRançais d'ACcréditation ou équivalent).

La portée de l'accréditation devra être vérifiée et couvrir les microorganismes listés ci-dessus.

Les méthodes d'analyses mises en œuvre doivent être indiquées dans le mémoire technique du titulaire et être incluses dans la portée d'accréditation du laboratoire.

Les méthodes mises en œuvre pour chaque microorganisme recherché doivent être mentionnées dans le rapport d'analyses.

3.4.2. Dispositions relatives au traitement des échantillons

Les échantillons doivent être prélevés dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène afin d'éviter toute contamination microbiologique accidentelle. En particulier, les ustensiles et conditionnements utilisés pour le prélèvement doivent être propres et désinfectés. Ils doivent être constitués de matériaux inertes vis-à-vis des denrées (acier inoxydable, la plupart des matières plastiques). Le conditionnement des échantillons est à réaliser dans des récipients étanches, de forme et de dimensions adaptées à la nature et au volume de l'échantillon.

Au moment de la réalisation du prélèvement, une prise de température de la denrée doit être effectuée et sera prise en compte dans la qualité du rapport d'analyses du laboratoire (par une interprétation des résultats si nécessaire).

Le transport des échantillons doit être réalisé sous couvert du froid, de sorte que la température de conservation avant l'analyse soit comprise entre 0°C et 4°C ou inférieure à – 18°C pour les échantillons congelés.

Malgré tout, le prélèvement d'échantillons congelés n'est pas recommandé et ne doit être utilisé qu'en cas d'absence d'autres possibilités. Le bulletin de prélèvement et le rapport d'analyse doivent préciser la congélation des prélèvements afin que l'interprétation des résultats en tienne compte.

ARTICLE 4. MODALITÉS DE SUIVI DE TEMPÉRATURE DES ÉCHANTILLONS DE DENRÉES ALIMENTAIRES

À tout moment, il peut être demandé au titulaire de prouver la conformité des conditions de transport des échantillons. Dans ce cadre, le titulaire est tenu de transmettre les enregistrements de températures correspondants, de la prise en charge des échantillons à leur arrivée au laboratoire.

ARTICLE 5. COMMUNICATION DES RÉSULTATS

Chaque analyse fait l'objet d'un rapport d'analyse, **distinguant obligatoirement les critères de sécurité et les critères d'hygiène**, qui doit au minimum comporter les éléments suivants :

- le nom et l'adresse de l'organisme de restauration où a été effectué le prélèvement,
- le numéro et la date du bon de commande correspondant,
- la nature du produit analysé,
- le lieu de stockage de l'échantillon prélevé (vitrine, armoire froide...),
- la date et l'heure du prélèvement,
- la date de préparation, de fabrication et éventuellement de conditionnement,
- la date de mise en analyse,
- la température à cœur du produit au moment du prélèvement,
- la température du produit à réception au laboratoire,
- la nature du conditionnement du produit le cas échéant,
- le nom de la personne ayant effectué le prélèvement,
- les résultats des analyses et les critères d'analyses correspondants.

En cas de mise en évidence d'une anomalie sur un échantillon, l'information est immédiatement communiquée au site bénéficiaire. Une liste de diffusion est communiquée au titulaire dès la notification de l'accord-cadre.

La PFC-SE/DIV RHL est tenue d'établir cette liste et de la mettre à jour le cas échéant.

Les points de contact de la PFC-SE/DIV RHL sont :

- pfc-sud-est-drhl-appro.referent.fct@intradef.gouv.fr,
- pfc-sud-est-drhl-cis.referent.fct@intradef.gouv.fr,

Le titulaire transmettra le rapport d'analyse selon prescriptions COFRAC. La transmission des rapports devra toutefois avoir lieu dans les meilleurs délais en cas de détections d'éléments pathogènes (envoi d'un pré-rapport au site concerné).

ARTICLE 6. POINTS DE CONTACT

Afin de faciliter la communication d'information et répondre aux interrogations des représentants des différentes unités des questions d'ordres technique (microbiologie, facturation, prélèvement...), l'administration dispose d'une liste nominative des intervenants désignés au niveau du titulaire.

Ces derniers doivent répondre aux interrogations liées aux résultats d'analyses, aux prélèvements ou d'ordres comptables, les points de contacts en cas d'urgence (heures non ouvrables) sont aussi identifiés.

Le titulaire transmettra à l'administration une liste actualisée des intervenants à chaque modification.