**ANNEXE 2 AU RC -** **DAF\_2025\_000445**

**SIMULATION DE COMMANDE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **BENEFICIAIRES** | NATURE DE LA PRESTATION \* | | | | |
| **Prélèvement trimestriel** | | | | |
| **Analyse des denrées alimentaires** | | | | **Analyse des surfaces** |
| EF5 | PMF5 | DP5 | PC5 | Listeria monocytogenes |
| **LOT 1**  BESANCON | 10 | 10 | 10 | 10 | 32 |
| **LOT 2**  LUXEUIL-LES-BAINS | 6 | 6 | 6 | 6 | 16 |
| **LOT 3**  LILLE | 5 | 5 | 5 | 5 | 16 |
| **LOT 4**  METZ | 7 | 7 | 7 | 7 | 24 |
| **LOT 5**  MOURMELON-LE-GRAND | 11 | 11 | 11 | 11 | 40 |
| **LOT 6**  NANCY | 9 | 9 | 9 | 9 | 24 |
| **LOT 7**  PHALSBOURG | 6 | 6 | 6 | 6 | 20 |
| **LOT 8**  SAINT-DIZIER | 4 | 4 | 4 | 4 | 12 |
| **LOT 9**  STRASBOURG | 19 | 19 | 19 | 19 | 60 |
| **TOTAL ANNUEL** | 77 | 77 | 77 | 77 | 240 |

\* NATURE DE LA PRESTATION

La fréquence et la quantité des prestations sont fonction de l’effectif rationnaire, défini au sein de chaque organisme de restauration (§ 4.2.1 et 4.2.3 du CCTP)

**Analyse des denrées alimentaires :**

⮚ pour un organisme de restauration dont l’effectif rationnaire est compris entre 30 et 499, la fréquence est trimestrielle pour 5 échantillons d’un même produit :

- **EF5** : Analyse autocontrôle Entrées Froides associant des produits d’origine animale et/ou à base de végétaux cuits ou crus

- **DP5** : Analyse autocontrôle crèmes Desserts et Pâtisseries

- **PMF5** : Analyse autocontrôle Produits mixés à froid et servis sans étape d’assainissement ultérieure

- **PC5**  : Analyse autocontrôle Plats Cuisinés

⮚ pour un organisme de restauration dont l’effectif rationnaire est supérieur ou égal à 500, la fréquence est trimestrielle pour 5 échantillons de 3 produits différents :

- **EF5** : Analyse autocontrôle Entrées Froides associant des produits d’origine animale et/ou à base de végétaux cuits ou crus

- **DP5** : Analyse autocontrôle crèmes Desserts et Pâtisseries

- **PMF5** : Analyse autocontrôle Produits mixés à froid et servis sans étape d’assainissement ultérieure

- **PC5**  : Analyse autocontrôle Plats Cuisinés

**Analyse des surfaces :**

⮚ pour un organisme de restauration dont l’effectif rationnaire est compris entre 30 et 499, la fréquence est trimestrielle pour 5 échantillons d’un même produit :

⚫ 1 contrôle de surface minimum,

⮚ pour un organisme de restauration dont l’effectif rationnaire est supérieur ou égal à 500, la fréquence est trimestrielle pour 5 échantillons de 3 produits différents :

⚫ 2 contrôles de surface minimum.