

Agence Régionale de Santé (ARS)
Normandie
Secrétariat Général

MARCHÉ PUBLIC
ACCORD-CADRE DE SERVICES

Prélèvements et analyses de
coquillages dans le cadre de la
surveillance sanitaire des sites de
pêche à pied de loisir effectuée
par l'Agence régionale de santé
Normandie

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

Consultation n° 2025-03

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - PREAMBULE	3
ARTICLE 2 - NATURE DES PRESTATIONS A REALISER	3
2.1 Dispositions générales	3
2.2 Prélèvements	4
2.3 Analyses	4
2.4 Programmation annuelle des prestations à réaliser	4
2.5 Adaptation du programme de surveillance	4
2.6 Obligations du Titulaire du marché	5
ARTICLE 3 - DISPOSITIONS SPECIFIQUES RELATIVES AUX PRELEVEMENTS	6
3.1 Planning de prélèvements	6
3.2 Respect du planning de prélèvements	6
3.3 Préleveurs	6
3.4 Modalités de prélèvement et échantillonnage	7
3.5 Respect des dispositions environnementales relatives à la pêche à pied de loisir	7
3.6 Feuille de tournée, paramètres et observations terrain	8
3.7 Transport, conditionnement et conservation des échantillons	8
ARTICLE 4 - DISPOSITIONS SPECIFIQUES RELATIVES AUX ANALYSES	9
4.1 Paramètres d'analyse	9
4.2 Méthodes d'analyse	9
4.3 Délais d'analyse	10
4.4 Délais de restitution des résultats d'analyse	10
4.5 Informations relatives aux bulletins d'analyse	10
ARTICLE 5 - TRANSMISSION DES RESULTATS	10
5.1 Règles et format de transmission des résultats	11
5.2 Information spécifique de l'ARS	11
5.3 Transfert informatique des résultats	11
5.4 Traçabilité	11
ARTICLE 6 - DISPONIBILITE DU TITULAIRE	12
6.1 Interlocuteur et dispositions diverses	12

ARTICLE 1 - PREAMBULE

L'Agence régionale de santé Normandie assure la surveillance sanitaire des gisements naturels de coquillages fréquentés par les pêcheurs à pied non professionnels. Cette surveillance a été mise en place au milieu des années 1990, consécutivement aux orientations établies par le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France (1995) puis par l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (2008).

Le principal objectif de cette action et des moyens d'information qui s'y rattachent est de renforcer la sécurité sanitaire des coquillages et de protéger la santé des pêcheurs à pied. En effet, dans certaines circonstances, la pêche des coquillages peut présenter un risque sanitaire lorsque la qualité des coquillages les rend impropres à la consommation. En identifiant des situations de dégradation de la qualité des coquillages, cette surveillance permet également de caractériser la vulnérabilité de secteurs du littoral aux contaminations microbiologiques et de cibler les actions et travaux à mener pour améliorer la qualité des eaux littorales.

A l'instar du réseau de surveillance sanitaire des zones de production professionnelle, le réseau de surveillance des sites de pêche à pied de loisirs est un réseau d'évaluation de la qualité microbiologique des coquillages, reposant sur le dénombrement de l'indicateur de contamination fécale *Escherichia coli*. En fonction des circonstances (signalements d'intoxications alimentaires collectives, événements de pollution terrestre ou maritime par exemple), d'autres paramètres peuvent être ponctuellement intégrés à la stratégie de surveillance.

Des ajustements ou précisions sur les modalités d'application du marché fixées dans le présent CCTP pourront être apportés au démarrage du marché en accord avec l'Unité Départementale compétente de l'ARS Normandie, ci-après dénommée UD pour le lot concerné.

ARTICLE 2 - NATURE DES PRESTATIONS A REALISER

2.1 Dispositions générales

La surveillance sanitaire porte actuellement sur un réseau d'une trentaine de sites distincts, répartis sur trois départements normands : le Calvados, la Manche et la Seine Maritime.

La fréquence, le type et le contenu des analyses sont établis par l'ARS.

Les fréquences d'échantillonnage sont en règle générale mensuelles en Normandie : 8 à 12 échantillonnages par an. Sauf dans le cas de situations particulières, chaque site de pêche fait l'objet, au maximum, d'une campagne de prélèvement de coquillages par mois.

Au démarrage du marché puis en tant que de besoin, l'UD fournit au titulaire la liste des sites de pêche à pied à surveiller qui comporte les informations suivantes : commune, libellé et code site, coordonnées géographiques des points de surveillance des gisements de coquillages, taxon de coquillage à prélever.

2.2 Prélèvements

Aux prélèvements de coquillages sont associées des mesures de terrain ainsi que plusieurs observations à recueillir sur site.

Sauf dans le cas de situations exceptionnelles, la réalisation des prélèvements de coquillages est intégralement à la charge du Titulaire du marché.

Les dispositions spécifiques relatives aux prélèvements sont détaillées à l'article 3.

2.3 Analyses

Le titulaire du marché procède, pour chaque prélèvement, à l'analyse du paramètre *Escherichia coli*.

L'analyse pourra être complétée ponctuellement par un ou plusieurs paramètres additionnels spécifiés par l'UD.

Les dispositions spécifiques relatives aux analyses sont détaillées à l'article 4.

2.4 Programmation annuelle des prestations à réaliser

Le programme global des prélèvements de coquillages et analyses à réaliser est établi pour chaque lot par l'Unité Départementale compétente de l'ARS Normandie, ci-après dénommée UD (annexe 1). Chaque programme est établi de façon annuelle, par année civile. Le programme précise :

- la liste des sites à surveiller ;
- pour chaque site, les dates de prélèvements.

Le programme annuel prévisionnel des prestations par lot sera communiqué au titulaire par l'UD au mois de janvier par courriel (cf 3.1 Planning de prélèvements) et fera l'objet d'un bon de commande transmis par l'ARS au titulaire du marché.

2.5 Adaptation du programme de surveillance

L'ARS peut demander au Titulaire une modification du programme (ajout ou suppression) de prélèvements et d'analyses pour tenir compte d'interdictions de pêche, temporaires ou définitives, d'anomalies des résultats pour le contrôle programmé, d'événements de pollutions portés à sa connaissance, des résultats d'autres réseaux de surveillance, d'évolutions réglementaires, etc.

La liste et la fréquence de suivi des sites de pêche à pied suivis par l'ARS Normandie est globalement stable mais peut varier, à la marge, en fonction de plusieurs critères (modification des classements de salubrité des zones d'élevage et de pêche professionnels, intégration ou abandon de nouveaux points de suivi, évolution de la ressource sur les gisements, ...).

Enfin, en situation de contamination microbiologique conséquente des coquillages sur les gisements du réseau de l'ARS, des prélèvements et analyses supplémentaires peuvent s'ajouter au programme prédéfini annuellement, sans qu'il soit possible de les quantifier préalablement. En tout état de cause, l'UD confirme systématiquement au Titulaire la nécessité de réaliser des prélèvements et analyses de « recontrôle ». Les modalités de réalisation du prélèvement de recontrôle feront l'objet d'un échange entre l'ARS et le titulaire du marché. Le contenu et les règles relatives aux prélèvements et analyses de recontrôle sont identiques à ceux relatifs aux prélèvements et analyses inscrits au programme initial.

Tous les prélèvements non programmés feront l'objet d'un bon de commande spécifique transmis par

l'ARS au titulaire du marché. Les prélèvements de recontrôles et prélèvements en urgence feront, quant à eux seulement l'objet d'une demande par mail de l'ARS et ne nécessiteront pas de bon de commande supplémentaire.

Les prélèvements et analyses supplémentaires devront être réalisés dans les mêmes conditions techniques et financières que le reste de l'accord-cadre.

2.6 Obligations du Titulaire du marché

L'ARS Normandie est seule habilitée :

- à définir le programme et le calendrier des prestations à réaliser ;
- à définir les lieux de prélèvements, les fréquences et les types d'analyses à mettre en œuvre ;
- à assurer l'interprétation sanitaire et de la conformité des résultats transmis par le Titulaire ;
- à diffuser les bulletins d'analyses munis de leurs conclusions sanitaires aux destinataires ;
- à exploiter et valoriser l'ensemble des données analytiques communiquées par le Titulaire dans le cadre du présent marché.

Le Titulaire du marché intervient en tant que prestataire d'un service demandé par l'ARS Normandie qui est, à ce titre, son seul interlocuteur dans le cadre de l'exécution du présent marché. De ce fait, il lui est interdit, sans accord préalable du pouvoir adjudicateur:

- de communiquer les documents et informations dont il a pris connaissance dans le cadre de l'exécution du présent marché à d'autres destinataires que le pouvoir adjudicateur ;
- de communiquer le calendrier des prélèvements et les résultats d'analyses à d'autres destinataires que le pouvoir adjudicateur ;
- d'exploiter les données analytiques issues de l'exécution du présent marché sans accord préalable du pouvoir adjudicateur ;
- de modifier les points de surveillance et les types d'analyses sans autorisation préalable de l'UD ;
- de répondre aux sollicitations directes de tiers organismes et établissements quant à l'exécution du présent marché.

Le Titulaire du marché est tenu à la plus stricte confidentialité concernant la communication d'informations relevant de l'exécution du marché.

Le Titulaire du marché s'engage :

- à respecter le programme de prélèvements et analyses défini par l'UD ;
- à mettre à jour, le cas échéant, les informations liées à la connaissance des sites de pêche à pied faisant l'objet de la surveillance (coordonnées, photographies,...) ;
- à accepter la prise en charge de prestations supplémentaires, en particulier de prélèvements, dont il sera informé au préalable par l'UD dans les conditions précisées au paragraphe 2.5 Adaptation du programme de surveillance.

ARTICLE 3 - DISPOSITIONS SPECIFIQUES RELATIVES AUX PRELEVEMENTS

3.1 Planning de prélèvements

Comme précisé dans le 2.4, L'UD transmet, au mois de janvier de chaque année, le planning de réalisation des prélèvements de coquillages (annexe 1 : programme).

Le planning est établi notamment en fonction des horaires et coefficients de marée du port de référence le plus proche, qui doivent permettre un accès dans des conditions satisfaisantes et sécurisées aux gisements de pêche.

Les nombres de prélèvements et d'analyses annoncés en annexe 1 du présent CCTP correspondent à des valeurs annuelles non contractuelles établies sur la base du programme de l'année en cours. Ces valeurs peuvent varier d'une année sur l'autre, voire dans le courant de l'année, en fonction de la conjoncture locale, de la connaissance d'autres prélèvements réalisés dans le cadre de réseaux de surveillance portés par d'autres structures, de l'évolution de la réglementation, sans qu'il soit possible de les quantifier préalablement.

3.2 Respect du planning de prélèvements

En cas d'incapacité temporaire de respecter le planning de prélèvement transmis par l'ARS, le Titulaire du marché est tenu d'en informer sans délai l'UD, par téléphone et/ou par courriel, et de prendre, en accord avec cette dernière, toute disposition de substitution pour y pallier.

Le Titulaire est tenu d'informer sans délai, par téléphone et/ou par courriel, l'UD de toute impossibilité qui n'est pas de son ressort, d'assurer le prélèvement sur le point de surveillance défini, quelle qu'en soit la raison (inaccessibilité ou dangerosité d'accès au site de prélèvement, incident technique sur un site, épuisement de la ressource...).

3.3 Préleveurs

Le Titulaire est responsable du choix de ses préleveurs. Il veille à ce que les préleveurs disposent des formations adéquates et de la maîtrise suffisante des techniques de prélèvement. Il conserve à la disposition de l'ARS toutes les informations attestant de leur formation et de leur qualification et de la mise à niveau régulière de leur formation.

Préalablement au démarrage du présent marché, le Titulaire s'engage à former ses préleveurs pour le bon déroulement des prestations qui leur sont confiées.

Le Titulaire communique au pouvoir adjudicateur la liste nominative des préleveurs chargés des opérations de prélèvement. Il s'engage à ne pas modifier, sans l'accord du pouvoir adjudicateur, la constitution des équipes qu'il proposera dans son offre, sauf cas de force majeure dûment constatée.

Les matériels et équipements dédiés aux opérations de prélèvement sont mis à disposition des préleveurs par le Titulaire du marché.

Chaque préleveur est doté, aux frais du Titulaire, d'un téléphone portable permettant la prise de photos, ou de tout dispositif équivalent, dont le numéro sera communiqué au pouvoir adjudicateur.

Les préleveurs désignés par le Titulaire doivent porter une tenue vestimentaire adaptée et doivent faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche vis à vis des tiers et du pouvoir adjudicateur.

3.4 Modalités de prélèvement et échantillonnage

Sur chaque site de pêche, les coquillages sont échantillonnés autour du point de prélèvement fixé par l'ARS, avec une tolérance de 250 m autour de ce point fixe. Dans certaines configurations (présence d'un obstacle naturel ou artificiel, de type pointe rocheuse ou digue), la zone d'échantillonnage pourra être adaptée à la morphologie du lieu.

Un échantillon représentatif de coquillages est constitué en collectant, au hasard, un certain nombre de coquillages, de taille réglementaire, en différents endroits de la zone d'échantillonnage, définie autour du point de prélèvement concerné. L'échantillon de coquillages porte uniquement sur le taxon « sentinelle » du gisement. Les coquillages endommagés ne sont pas prélevés. Les coquillages sont débarrassés si nécessaire du dépôt excessif de vase et rincés sur site à l'eau de mer puis égouttés.

Pour chaque échantillon analysé, la quantité de coquillages prélevée doit permettre le respect de la norme NF EN/ISO 6887-3 pour la quantité de chair et liquide inter-valvaire et le nombre d'individus pour la préparation de l'échantillon. Par ailleurs, cette quantité doit prendre en compte les coquillages qui seraient éventuellement morts ou endommagés lors du transport.

Les quantités suivantes sont données à titre indicatif :

Huîtres	12-15 individus
Moules	25-30 individus
Coques	25-30 individus
Palourdes	25-30 individus

Depuis leur prélèvement in situ jusqu'au véhicule du préleveur, les coquillages sont protégés des températures excessives.

3.5 Respect des dispositions environnementales relatives à la pêche à pied de loisir

Les modalités de prélèvement des coquillages doivent respecter les dispositions en vigueur fixées pour la préservation des ressources et des habitats des espèces considérées. En particulier :

- les coquillages prélevés doivent atteindre la taille réglementaire ;
- les coquillages sont prélevés avec les outils de pêche autorisés.

Le Titulaire pourra notamment s'appuyer sur les dispositions réglementaires fixées par l'arrêté du 26 octobre 2012 déterminant la taille minimale ou le poids minimal de capture des poissons et autres organismes marins (pour une espèce donnée ou pour une zone géographique donnée) effectuée dans le cadre de la pêche maritime de loisir ainsi que les arrêtés préfectoraux en vigueur annexés au présent CCTP.

Le Titulaire informera l'UD en cas de difficultés récurrentes sur site à échantillonner le nombre d'individus nécessaire aux analyses ou à prélever des coquillages respectant les tailles légales de capture.

3.6 Feuille de tournée, paramètres et observations terrain

Lors de la réalisation des prélèvements de coquillages, le préleveur recueille un certain nombre de paramètres et d'observations de terrain. Ces observations ainsi que toute information complémentaire dont le Titulaire jugerait utile d'informer l'UD seront systématiquement reportées sur un relevé des mesures et observations de terrain intégré à la feuille de tournée.

Toute anomalie constatée sur site, dont le Titulaire jugerait qu'elle serait de nature à occasionner une dégradation de la qualité sanitaire des gisements, est signalée immédiatement à l'UD par téléphone. Sinon, ces informations sont transmises quotidiennement à l'acheteur sous forme dématérialisée, sauf demande contraire de l'acheteur.

L'annexe 2 du présent CCTP recense les renseignements minimaux requis sur le relevé des mesures et observations de terrain intégrés à la feuille de tournée.

3.7 Transport, conditionnement et conservation des échantillons

Le Titulaire assure, techniquement et financièrement, le transport des échantillons du lieu de prélèvement jusqu'au lieu où sont réalisées les analyses.

Les conditions de transport et d'acceptation des échantillons doivent être conformes à la norme NF EN/ISO 6887-3. Chaque échantillon est placé dans un sac solide de qualité alimentaire, fermé puis identifié afin d'assurer sa traçabilité. L'emballage doit permettre d'éviter toute contamination croisée pendant le transport des échantillons. Les coquillages doivent être vivants à l'arrivée au laboratoire. Les échantillons sont transportés dans un conteneur isotherme, disposant d'accumulateurs de froid ou réfrigéré. Les coquillages ne doivent pas être en contact direct avec les accumulateurs. Le transport des échantillons au laboratoire doit s'effectuer dans les meilleurs délais, sans pouvoir excéder 24 heures entre l'heure du prélèvement et le début de l'analyse.

La température de l'air dans le conteneur isotherme doit être mesurée au moment de la réception au laboratoire :

- lorsque le délai entre le prélèvement et la réception au laboratoire est inférieure à 4 heures, cette température doit être inférieure à celle mesurée sur le lieu de prélèvement ;
- lorsque le délai entre le prélèvement et la réception au laboratoire est supérieur à 4 heures cette température doit être comprise entre 0 et 10°C.

Ce délai maximum de 24 heures entre le prélèvement et le début de l'analyse peut être exceptionnellement étendu à 48 heures, en cas de force majeure liée aux conditions de transport, à condition que les échantillons soient maintenus à une température inférieure ou au plus égale à 15°C durant leur acheminement jusqu'au laboratoire.

Si le Titulaire du marché a recours à des prestataires pour le transport, il doit garantir que l'échantillon n'a pas subi de variation de température pendant le transport.

Le cas échéant, l'UD apportera directement les échantillons prélevés par ses soins au laboratoire.

Le Titulaire précisera dans son mémoire technique l'organisation et les moyens qu'il propose pour assurer la bonne réalisation des opérations de programmation, de réalisation des prélèvements programmés ou non, de transport et de prise en charge des échantillons.

ARTICLE 4 - DISPOSITIONS SPECIFIQUES RELATIVES AUX ANALYSES

4.1 Paramètres d'analyse

Dans le cadre de l'exécution du présent marché, les coquillages prélevés font l'objet d'une analyse microbiologique, consistant à quantifier la présence du germe *Escherichia coli*.

Ponctuellement, dans le cas de situations particulières (toxi-infection alimentaire collective par exemple) et à la demande de l'ARS, le Titulaire pourrait être amené à réaliser des analyses microbiologiques complémentaires. Précisément, le Titulaire devra être en mesure d'analyser ou de sous-traiter l'analyse des paramètres suivants :

- *Salmonella spp.* ;
- *Vibrio parahaemolyticus* - *Vibrio cholerae* - *Vibrio vulnificus* ;
- norovirus GI et GII (détection et quantification) ;
- virus de l'hépatite A ;
- biotioxines marines.

Par ailleurs, dans le cadre de programme de surveillance spécifique ou pour des sites de pêche à pied situés dans un environnement à risque (zone industrialo-portuaire par exemple), l'ARS se réserve la possibilité de demander les analyses de contaminants chimiques inscrits dans la réglementation européenne, notamment le règlement 2073/2005 du 15 novembre 2005 et le règlement 2023/915 du 25 avril 2023. Le candidat devra être en mesure de réaliser ou sous-traiter l'analyse de ces paramètres.

4.2 Méthodes d'analyse

D'une façon générale, toutes les analyses mises en œuvre sur les échantillons issus de la surveillance sanitaire des gisements de coquillages sont réalisées selon les procédures, méthodes et modes opératoires ayant fait l'objet de l'accréditation par le Comité Français d'Accréditation (COFRAC) ou par tout autre organisme d'accréditation équivalent européen signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la coordination européenne des organismes d'accréditations, depuis la réception des échantillons au laboratoire ou sa prise en charge au point de regroupement jusqu'à l'émission des rapports d'essai dans le cadre du marché.

Le Titulaire utilise les méthodes pour lesquelles il est agréé et rend les résultats sous accréditation.

Le Titulaire respecte les règles spécifiques en vigueur pour la préparation des produits de la pêche, en vue de leur examen microbiologique.

Le dénombrement d'*Escherichia coli* est impérativement et strictement réalisé selon la méthode de référence NF EN/ISO 16649-3, méthode horizontale pour le dénombrement des *Escherichia coli* β -glucuronidase-positives, dite méthode du Nombre le Plus Probable (NPP). La préparation doit prévoir un nombre de dilutions suffisant pour permettre de mesurer, le cas échéant, des concentrations au moins égales à 46 000 *E. coli*/100 g CLI.

Le Titulaire précisera dans son mémoire technique, pour chaque paramètre identifié dans le bordereau des prix unitaires, les méthodes d'analyses proposées, l'ensemble de leurs caractéristiques de performance, les

agréments éventuels dont il disposerait pour leur réalisation, ainsi que tous documents ou informations utiles permettant d'évaluer la performance analytique du laboratoire (informations relatives aux essais inter-laboratoires notamment).

A l'exception des analyses d'*Escherichia coli* qui ne peuvent être sous-traitées, le Titulaire indique, le cas échéant, le laboratoire sous-traitant auquel il serait amené à confier les analyses des autres paramètres complémentaires listés au 4.1 avec l'ensemble des informations précitées.

4.3 Délais d'analyse

Le dénombrement des *Escherichia coli* est engagé, au plus tard, 24 heures après l'horaire de prélèvement des coquillages.

Le délai entre le prélèvement et le début de l'analyse peut être étendu à 48 heures en cas de force majeure exceptionnelle liée aux conditions de transport, tel que précisé à l'article 3.7.

S'agissant des autres paramètres, les délais analytiques doivent au moins respecter les délais fixés par les normes en vigueur pour les analyses ou les prélèvements.

En cas d'incompatibilité entre les délais fixés par les normes en vigueur pour les prélèvements et ceux fixés pour les analyses, les délais fixés par les normes analytiques priment. En cas d'impossibilité de respecter les délais, le Titulaire doit immédiatement en informer l'UD.

Le Titulaire précisera dans son mémoire technique, pour chaque paramètre, les délais d'analyse qu'il s'engage à respecter et les moyens mis en œuvre.

4.4 Délais de restitution des résultats d'analyse

Le délai entre la mise en culture et la transmission des résultats des dénombrements des *Escherichia coli* à l'ARS est de 3 jours ouvrés suivant le jour de mise en culture, avant 16h00. En dehors de demandes spécifiques du pouvoir adjudicateur, les résultats ne devront pas être transmis en weekend. Le Titulaire précisera dans son mémoire technique, sa capacité éventuelle à améliorer ce délai.

S'agissant des autres paramètres, le Titulaire précisera dans son mémoire technique les délais de restitution des résultats d'analyse qu'il s'engage à respecter.

Ponctuellement et lorsque la situation sanitaire l'exige, l'UD peut demander au Titulaire qu'une analyse intervienne en priorité, dans le délai technique minimum nécessaire à sa réalisation. En situation de risque sanitaire suspecté, les résultats sont communiqués à l'UD, par courriel, dès qu'ils sont connus et validés.

4.5 Informations relatives aux bulletins d'analyse

Les bulletins d'analyse comportent, a minima, l'ensemble des informations listées dans l'annexe 3 du présent CCTP.

Le Titulaire précisera dans son mémoire technique l'organisation et les moyens mis en œuvre pour atteindre les meilleurs délais dans le cadre de la norme, en tenant compte des spécificités de chaque lot, pour la mise en œuvre des analyses.

ARTICLE 5 - TRANSMISSION DES RESULTATS

5.1 Règles et format de transmission des résultats

A l'issue de chaque campagne de pêche, le Titulaire transmet le relevé des mesures et observations de terrain et le bulletin d'analyses à l'UD dûment signé et conforme aux exigences du COFRAC ou de tout autre organisme d'accréditation équivalent européen.

Les résultats sont transmis par voie électronique au format pdf. Les modalités précises de transmission seront calées au démarrage du marché avec l'UD.

5.2 Information spécifique de l'ARS

Le Titulaire informe immédiatement l'UD, par téléphone et par courriel, de tout résultat de dénombrement d'*Escherichia coli* supérieur au seuil de 4 600 NPP/100g de chair et liquide intervalvaire.

5.3 Transfert informatique des résultats

Le titulaire doit transférer les résultats des analyses et des paramètres de terrain faisant l'objet d'une codification SISE (y compris lorsque les prélèvements et relevés de terrain sont réalisés par l'ARS), par voie électronique à l'ARS conformément au cahier des charges SISE-EAUX relatif à la liaison ARS-laboratoire (annexe 4 du CCTP).

Ce transfert informatique concerne :

- l'ensemble des prélèvements des sites de pêche à pied faisant l'objet d'une surveillance sanitaire par l'ARS Normandie ;

La liste et codification des paramètres « terrain » et analytiques concernés par le transfert électronique des résultats est définie en annexe 4.

Les résultats d'analyse sont transférés par liaison informatique SISE-EAUX au fur et à mesure de la réalisation des analyses et de la validation des résultats par le titulaire.

Le titulaire s'engage à rendre opérationnel le transfert informatique, au plus tard 2 mois après la date de début d'exécution du marché.

Le titulaire s'engage à accepter et à mettre en œuvre toute modification qui serait demandée par l'UD dans la structuration et le contenu du fichier de transfert, nécessaire du fait d'évolutions techniques ou réglementaires.

Dans le cadre de la refonte du système d'information national Aqua-SISE, le futur format d'échange des données entre laboratoires et ARS sera effectué sur la base du format EDILABO (format disponible sur le site Eau France, <https://www.sandre.eaufrance.fr/notice-doc/edilabo-envoi-de-resultats-0>). Le cahier des charges de la « liaison laboratoire » pourra donc être amené à évoluer pour permettre l'intégration des données dans la base nationale Aqua-SISE. Dans ce cas, une documentation technique précisant les conditions d'utilisation du nouveau format dans Aqua-SISE sera transmis au titulaire qui s'engage à effectuer les actualisations nécessaires. Un délai d'adaptation pourra être envisagé avec l'acheteur.

5.4 Traçabilité

Le Titulaire doit disposer d'un système de traçabilité des échantillons depuis leur prélèvement ou leur prise en charge jusqu'à l'émission des rapports d'essai (caractéristiques du point de prélèvement, transport, mise en œuvre des méthodes analytiques...).

L'ensemble des informations relatives au prélèvement doivent être disponibles instantanément sur demande de l'UD.

Le Titulaire précisera dans son mémoire technique l'organisation et les moyens mis en œuvre pour atteindre les meilleurs délais pour la restitution des résultats et assurer la traçabilité des échantillons du prélèvement à la restitution des résultats.

ARTICLE 6 - DISPONIBILITE DU TITULAIRE

Le Titulaire doit être en mesure de prélever, réceptionner et prendre en charge les échantillons de coquillages, chaque jour, du lundi au vendredi, de 08h30 à 17H30, sans interruption.

Le Titulaire doit être en mesure de réaliser des prélèvements non programmés dans les conditions définies au point 2.5 du présent CCTP.

Le Titulaire devra décrire, succinctement, dans son mémoire technique, l'organisation qu'il envisage de mettre en place pour répondre aux situations d'urgence sanitaire, en dehors des heures ouvrées de l'ARS NORMANDIE définies du lundi au vendredi chaque jour de 8h30 à 18h, notamment pour :

- être alerté par l'ARS ;
- procéder à la réalisation des prélèvements ;
- procéder à la réalisation des analyses ;
- transmettre les résultats aux équipes de l'astreinte régionale de l'ARS Normandie.

6.1 Interlocuteur et dispositions diverses

Le Titulaire de chaque lot du présent marché désigne un responsable technique (et un suppléant) qui sera l'interlocuteur unique de l'UD, y compris dans le cas d'un groupement, pour toutes les questions relatives à l'organisation du présent marché. Une réunion entre l'UD et le Titulaire, au moins annuelle, est organisée pour procéder à l'examen des conditions de déroulement du présent marché. L'UD fournira au Titulaire l'annuaire actualisé de ses correspondants privilégiés.