



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Objet :

**LOT 1_PRESTATIONS DE PRELEVEMENTS ET D'ANALYSES
EN LABORATOIRE RESTAURATION :**

- DES PRODUITS ALIMENTAIRES**
- DES CONTROLES DE SURFACES
ET DES EAUX**

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ.....	3
ARTICLE 2 – SITES D'INTERVENTION.....	3
ARTICLE 3 – PLAN DE PREVENTION	4
ARTICLE 4 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS	4
4-1 ANALYSES BACTERIOLOGIQUES ALIMENTAIRES.....	4
4-1-1 PRELEVEMENT ET ANALYSE SUR LES MATIERES PREMIERES	5
4-1-2 COLLECTE ET ANALYSE DE PRODUITS FINIS	5
4-1-3 PRELEVEMENT ET ANALYSE DE PRODUITS FINIS	5
4-1-4 TESTS DE VIEILLISSEMENT	6
4-1-5 REUNION PREPARATOIRE	6
4-2 PRELEVEMENTS DE SURFACE	6
4-3 ANALYSES DES EAUX	7
4.3-1 PRELEVEMENTS	7
4.3-2 TYPES D'ANALYSES DEMANDEES	7
ARTICLE 5 – MODALITES DE TRANSMISSION DES RESULTATS	7
ARTICLE 6 – ASSISTANCE TECHNIQUE	8
ARTICLE 7 – OBLIGATIONS DU TITULAIRE	8

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE

Le présent marché concerne la réalisation de prestations :

- d'analyses bactériologiques sur des produits alimentaires (matières premières et produits finis)
- d'analyses bactériologiques sur des surfaces
- d'analyses bactériologiques et physico-chimiques sur les eaux de process

pour les établissements faisant partie du GHT Normandie Centre, dont la liste figure en annexe 1 du CCAP.

Le prestataire s'engage à une confidentialité des informations recueillies et transmises, et il a une obligation de conseil auprès des établissements de santé.

ARTICLE 2 – SITES D'INTERVENTION

La prestation du laboratoire s'effectue sur les sites suivants :

	Matières premières	Produits finis	Surfaces	Chimie des eaux	Bactériologie des eaux
Self de l'Hôpital Côte de Nacre (CHU Caen - niveau 0) Avenue de la Côte de Nacre 14 000 Caen		X			
Cuisine centrale du CHU de Caen 5, avenue du Pays de Caen 14 460 Colombelles	X	X	X	X	X
Centre Hospitalier d'Argentan 47 rue Aristide Briand 61200 ARGENTAN	X	X	X	X	X
Centre Hospitalier Aunay-Bayeux Rue d'Argouges 14400 BAYEUX	X	X			
Centre Hospitalier de la Côte Fleurie – Site Cricquebœuf RD 62 – La Brèche au Bois 14113 Cricquebœuf					X
Centre Hospitalier de la Côte Fleurie – Site Equemauville Chemin de la Plane 14600 Equemauville		X	X		X
Centre Hospitalier de la Côte Fleurie – EHPAD du Mont Joly Rue du Commandant Charcot 14360 Trouville sur mer					X
Centre Hospitalier de Falaise Boulevard des Bercagnes 14 700 Falaise	X	X	X	X	X
Centre Hospitalier Robert Bisson 4, rue Roger Aini 14 100 Lisieux		X	X	X	X
Centre Hospitalier de Pont l'Evêque – Service SSR Allée de l'Isle 1130 PONT L'EVEQUE				X	X
Centre Hospitalier de Pont l'Evêque – EHPAD 23 avenue du Rambault 1130 PONT L'EVEQUE				X	X

Centre Hospitalier Marescot 2, rue du docteur Marescot 61 120 Vimoutiers		X	X	X	X
EPSM de Caen 15 TER Rue Saint Ouen CS45373 14 053 CAEN CEDEX 4		X	X	X	X

Une attention particulière est apportée au respect de la chaîne du froid lors du transport des échantillons jusqu'au laboratoire.

Toute situation (mauvaise température à réception, quantité d'échantillon, intégrité de l'emballage...) pouvant mettre en cause la validité du résultat final, est examinée par un responsable de l'établissement, avant le lancement de l'analyse.

Si nécessaire, une décision d'annulation peut être prise et le prélèvement est refait sans surcoût, ni facturation de déplacement supplémentaire.

ARTICLE 3 – PLAN DE PREVENTION

Après notification du marché et avant tout commencement d'exécution, un plan de prévention est réalisé avec chaque établissement partie.

A transmission de l'information préalable (nécessaire à la rédaction du plan de prévention) par l'établissement partie au titulaire, celui-ci dispose d'un délai de rigueur de 10 jours afin de renseigner cette information préalable et de la retourner à l'établissement partie.

S'agissant du CHU de Caen, prendre contact avec le Service Prévention, Mme CORNET tel : 02.31.06.40.30, cornet-ch@chu-caen.fr ou M BACHON au 02.31.06.43.84, bachon-m@chu-caen.fr.

ARTICLE 4 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS

Le détail des prestations ainsi que les quantités estimatives annuelles, non contractuelles, par établissement adhérent sont indiquées dans les annexes 1 « Fiche par site » et 2 « Ventilation par établissement » du présent CCTP.

4-1 ANALYSES BACTERIOLOGIQUES ALIMENTAIRES

Le soumissionnaire doit mettre en œuvre les moyens nécessaires à la réalisation des prestations pour ses activités de prélèvement et d'analyses. Il doit obligatoirement joindre à l'offre l'ensemble de ses accréditations (type COFRAC ou équivalent) ainsi que leurs normes et certifications NF/ISO/CEI en cours de validité.

L'établissement prévoit une collecte d'échantillons du lundi au vendredi de 8 h à 17 h, ainsi que le samedi, si cela est possible, et le dimanche et jours fériés uniquement en cas d'urgence.

En cas d'intervention « urgente » liée à un incident de production, l'établissement peut solliciter des prélèvements et analyses. Il contacte alors le laboratoire par téléphone afin de fixer un horaire d'intervention le jour même où le lendemain, puis transmet la demande par courriel. Dans tous les cas, le démarrage de l'analyse doit impérativement intervenir dans un délai maximum de 24 h après l'appel.

Sur les rapports d'analyses, le soumissionnaire devra indiquer les températures des produits (et non de l'enceinte réfrigérée dans laquelle ils se trouvent), au moment du prélèvement / collecte, et au

moment de l'arrivée au laboratoire. Il utilisera au besoin un thermomètre infrarouge pour ne pas endommager les conditionnements, qu'il aura pris soin d'étalonner.

Le laboratoire fournira des autocollants millésimés attestant que l'établissement est contrôlé.

4-1-1 Prélèvement et analyse sur les matières premières

Les dates de passage sont programmées annuellement avec chaque établissement.

Suivant le planning établi, le laboratoire réalise des prélèvements sur les matières premières, et les analyse sur la base du règlement CE n°2073/2005, des critères de la FCD (à réception) et de l'analyse des risques chez les professionnels de l'agroalimentaire.

Au plus tard deux jours ouvrables avant la date, l'établissement envoie par courriel au laboratoire, la nature des matières premières à prélever et les noms des fournisseurs.

Le préleveur est habilité à la réalisation de prélèvements dans des conditions d'asepsie, qui sont effectués dans les chambres froides de l'établissement. Les analyses sont lancées le jour même de la collecte, ou le lendemain.

Les frais engendrés par les prélèvements (sacs stériles...) sont à la charge du laboratoire.

4-1-2 Collecte et analyse de produits finis

Les échantillons de produits à collecter sont conditionnés en barquettes thermoscellées. Ils sont conservés au laboratoire entre 0 et 3°C, et sont à analyser :

- à DLC,
- après une rupture de la chaîne du froid à 8 ou 10°C
- aux 2/3 de la durée de vie du produit.

Les principaux critères sont :

- Flore aérobie mésophile
- Flore lactique
- Escherichia coli β glucuronidase positive à 44°C
- Staphylocoques à coagulase positive
- Clostridium perfringens
- Bacillus cereus
- Salmonella SPP (recherche)
- Listeria monocytogenes (dénombrement)

D'autres micro-organismes pourront exceptionnellement être demandés, selon le catalogue.

L'établissement transmet au laboratoire une demande d'intervention par courriel, au moins 7 jours calendaires avant la date de collecte.

Les critères d'analyses seront ceux fixés lors de la réunion préparatoire à l'exécution du marché.

Suite à des résultats non-satisfaisants, l'établissement peut solliciter des analyses supplémentaires afin d'identifier les causes des mauvais résultats, et de vérifier l'efficacité des mesures correctives mises en place. Si besoin, le laboratoire aide l'établissement dans sa recherche de causes, en l'aiguillant sur les sources possibles de contamination.

Le soumissionnaire précisera dans son offre s'il est possible ou non de lancer des analyses le samedi.

4-1-3 Prélèvement et analyse de produits finis

Le préleveur est habilité à la réalisation de prélèvements dans des conditions d'asepsie, qui sont effectués selon le besoin des établissements :

- dans les présentoirs des selfs
- sur la chaîne de confection des plateaux des patients
- dans les services de soins

L'établissement transmet au laboratoire une demande d'intervention par courriel, au moins 7 jours calendaires avant la date de passage.

Les analyses sont lancées le jour même de la collecte (ou le lendemain).

Les critères d'analyse sont ceux fixés lors de la réunion préparatoire à l'exécution du marché.

Les frais engendrés par les prélèvements (sacs stériles...) sont à la charge du laboratoire.

Suite à des résultats non-satisfaisants, l'établissement peut solliciter des analyses supplémentaires afin d'identifier les causes des mauvais résultats, et de vérifier l'efficacité des mesures correctives mises en place. Si besoin, le laboratoire aide l'établissement dans sa recherche de causes, en l'aiguillant sur les sources possibles de contamination.

4-1-4 Tests de vieillissement

En fonction des évolutions de process, les établissements peuvent être amenés à planifier des études de vieillissement, dans le but de valider la durée de vie d'une famille de produits homogènes.

Il adresse une demande par courriel au laboratoire, au plus tard 7 jours calendaires avant la date, lui précisant la nature des produits à collecter et le protocole à suivre.

4-1-5 Réunion préparatoire

A la notification du marché, le prestataire doit organiser un rendez-vous physique avec un responsable de chaque établissement pour la mise au point de la prestation afin de :

- ❖ vérifier la pertinence de son plan de contrôle (veille réglementaire, détermination des familles de produits, choix des micro-organismes à rechercher...)
- ❖ valider conjointement les modalités d'exécution de la prestation (plannings, différents lieux de prélèvement et de collecte, horaires à respecter...)
- ❖ valider les modalités d'alertes

4-2 PRELEVEMENTS DE SURFACE

Les dates des prélèvements de surface sont programmées annuellement avec chaque établissement. D'autres demandes ponctuelles peuvent avoir lieu si besoin.

Le laboratoire fournit le matériel nécessaire (bilames gélosées, chiffonnettes stériles, écouvillons...), sans surcoût.

Les prélèvements sont faits par le personnel du centre hospitalier. La prestation s'entend par la collecte des prélèvements et leurs analyses.

Les germes à analyser sont au choix de l'établissement, entre les critères suivants :

- Flore totale
- Entérobactéries
- Coliformes
- *Listeria monocytogenes*

D'autres micro-organismes peuvent exceptionnellement être demandés, selon le catalogue.

4-3 ANALYSES DES EAUX

4.3-1 Prélèvements

Les dates des prélèvements sont programmées annuellement avec chaque établissement. D'autres demandes ponctuelles peuvent avoir lieu si besoin.

Le préleveur est habilité à la réalisation de prélèvements dans des conditions d'asepsie, qui sont effectués selon le besoin des établissements :

- dans les services restauration
- dans les selfs
- dans les services de soins

Les frais de flaconnage (flacons stériles avec thiosulfate...) engendrés par les prélèvements sont à la charge du laboratoire.

4.3-2 Types d'analyses demandées

- Potabilité microbiologique type D1
- Potabilité chimique type D1
- *Pseudomonas aeruginosa* pour certains Centre Hospitaliers

ARTICLE 5 – MODALITES DE TRANSMISSION DES RESULTATS

Les résultats sont envoyés par courriel aux établissements, au plus tard une semaine après le lancement de l'analyse.

Ils sont également transmis sous format papier, au plus tard 10 jours calendaires après le lancement de l'analyse.

Le laboratoire avertit immédiatement par téléphone l'établissement, en cas de résultat non satisfaisant (même sans la présence de pathogène).

Les coordonnées détaillées sont à retrouver dans le document « Fiche partenariat » de ce CCTP.

Le soumissionnaire peut également proposer la mise à disposition gratuite d'une plateforme en ligne de résultats permettant l'accès à un espace sécurisé, 24h/24 et 7j/7, via une simple connexion internet.

ARTICLE 6 – ASSISTANCE TECHNIQUE

Le laboratoire fournit gratuitement une assistance technique, notamment :

- ❖ en cas de difficulté pour interpréter un résultat
- ❖ où une aide technique est nécessaire à la recherche de cause pour des analyses non conformes de façon récurrente
- ❖ et de façon annuelle, afin de conseiller les établissements quant à la pertinence de leurs plans de contrôle (veille réglementaire, détermination des familles de produits, choix des micro-organismes à rechercher...)

ARTICLE 7 – OBLIGATIONS DU TITULAIRE

Le titulaire est astreint à une obligation de résultat et son action ne se limite donc pas à la seule mise en œuvre de moyens.

En effet, la réalisation d'analyses permet aux établissements hospitaliers d'être en conformité avec la réglementation relative au secteur de la restauration collective à caractère social.

* *
*