



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

Analyses microbiologiques et physico-chimiques sur
les denrées alimentaires et leur environnement de
surface, air et eau ainsi que de l'audit et de la
formation au profit du GHT Alliance de Gironde

Procédure n° : 26FHPSGL070

Ce document contient 2 annexes

Centre Hospitalier Universitaire de Bordeaux
12 Rue Dubernat
33404 Talence CEDEX

Table des matières

1.	Description du marché	3
2.	Etat des lieux – Visite préalable	3
3.	Descriptions techniques	4
3.1	Définitions	4
3.2	Techniques d’analyses.....	4
3.3	Définition des prestations	4
3.3.1	Prestation 1 - Analyses microbiologiques et physico-chimiques / nutritionnelles sur des produits alimentaires	4
3.3.2	Prestation 2 - Analyses microbiologiques et physico-chimiques sur l'eau potable dans le seul périmètre du service Restauration (cuisine centrale, selfs et satellites)	6
3.3.3	Prestation 3 - Analyses microbiologiques sur l'environnement (surfaces, mains et air)	7
3.3.4	Prestation 4 - Fourniture de lames de surfaces, sachets ou boîtes de prélèvement.....	8
3.3.5	Prestation 5 - Prestation d’audit hygiène sur les Unités de Production Culinaire et les selfs et restaurants satellites	8
3.3.6	Prestation 6 - Formation des personnels à l’hygiène	9
3.4	Conditions d’exécution.....	10
3.5	Calendrier des interventions	10
3.6	Situations urgentes.....	11
3.7	Transmissions des résultats.....	11
4.	Exigences réglementaires.....	12

1. Description du marché

La présente procédure a pour objet la réalisation d'analyses microbiologiques et physico-chimiques / nutritionnelles pouvant porter sur des aliments et préparations culinaires, l'eau potable, l'environnement (surfaces, mains et air ambiant), ainsi que l'audit et de la formation dans le domaine de la sécurité alimentaire, pour les établissements du GHT Alliance de Gironde.

Le titulaire s'engage à un devoir d'information permanente de ses interlocuteurs dans un esprit de partenariat.

Le titulaire s'engage à un devoir de confidentialité des informations transmises ou recueillies.

Le titulaire a une obligation de conseil auprès des établissements à la présente consultation.

2. Etat des lieux – Visite préalable

A compter de la notification du marché le titulaire devra organiser un rendez-vous physique pour la mise au point du marché sur les sites des établissements parties dont la liste figure en annexe 1 « Fiche logistique et contact ». Il dispose de 1 mois maximum pour :

- Prendre connaissance des critères microbiologiques utilisés par le site et si besoin sur demande de l'établissement vérifier les critères microbiologiques (limites fixées) pour chaque famille homogène de plats (ces critères pourront évoluer si besoin pendant le marché).
- Valider conjointement les modalités d'exécution de la prestation (planning hebdomadaire, *mensuel*, trimestriel, semestriel ou annuel selon l'organisation)
- Valider les modalités d'alertes alimentaires

En cas de détection d'un germe pathogène (notamment *Listeria monocytogenes* ou *Salmonella*), ou de toute contamination pouvant mettre en jeu la sécurité du consommateur (résultat non-conforme à un critère de sécurité), le titulaire doit mettre en œuvre la procédure d'alerte immédiate :

- Communication immédiate : Le résultat doit être communiqué par téléphone et par courriel au responsable QHSE et à son remplaçant de chaque établissement, dès la confirmation du résultat.
- En cas de présence de *Listeria monocytogenes* sur denrée, le titulaire devra compléter le résultat par un dénombrement (critère de sécurité) et le communiquer immédiatement.

En sa qualité de professionnel, il appartient au titulaire de fournir toute information, conseil et mise en garde nécessaire à la bonne exécution des prestations. Il appartient également au titulaire d'accompagner les établissements parties sur la mise en place d'un plan de surveillance réglementaire sur leur établissement.

Le titulaire du marché devra désigner en interne un interlocuteur unique et privilégié qui aura un rôle d'accompagnement et sera responsable du suivi du dossier.

Le titulaire du marché devra également transmettre aux établissements parties un numéro d'urgence du titulaire (N° de garde du laboratoire) joignable les weekends et jours fériés.

3. Descriptions techniques

3.1 Définitions

Collecte : Sont considérés comme collectés les échantillons présentés au titulaire dans un conditionnement individuel hermétique (barquettes issues de la production des unités fournies par les établissements), ou des sachets stériles à zips, des lames de surface, boîtes contact gélosées fournies gratuitement par le titulaire.

Prélèvement :

- Sont considérés comme prélevés les échantillons prélevés par un(e) technicien(ne) habilité(e) du titulaire dans des conditions d'asepsie sur :
 - o Les environnement/surfaces/air/eau avec le matériel de prélèvement du titulaire.
 - o Des produits alimentaires sur le lieu de production ou dans les selfs ou restaurant satellites ou lors du déconditionnement de la matière première

Nature des produits alimentaires analysés : Les produits à analyser seront soit des matières premières, soit des préparations culinaires traitées thermiquement avec ou sans refroidissement rapide, soit des préparations culinaires manipulées à froid conditionnées pour une distribution directe ou différée.

3.2 Techniques d'analyses

Les milieux de culture utilisés sont soit ceux préconisés par les autorités françaises (exemple DGAL) ou soit ceux sélectionnés pour leur efficacité de détection des germes recherchés (ex : méthode d'analyse appliquée par l'interprofession de la restauration collective, et validée par l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES), (cf. dernière mise à jour sur le site du Ministère de l'Agriculture et mise à jour par l'AFNOR).

3.3 Définition des prestations

3.3.1 Prestation 1 - Analyses microbiologiques et physico-chimiques / nutritionnelles sur des produits alimentaires

Le titulaire dans le cadre de la prestation n°1 sera tenu de réaliser les tâches suivantes :

- La collecte et/ou le prélèvement d'échantillons à des fréquences préétablies à des points de centralisation ou sur les lieux de préparation et distribution des repas
- La collecte et/ou le prélèvement d'échantillons sur demande des établissements
- La collecte et/ou le prélèvement d'échantillon en urgence ;
- La réalisation d'analyses microbiologiques et physico-chimiques, avec production de résultats et de traitements analytiques
- L'assistance technique

Analyses microbiologiques sur des produits alimentaires

Suivant le planning établi ou à la demande, le technicien du titulaire collectera des échantillons ou effectuera des prélèvements avec le matériel nécessaire fourni par le titulaire.

Il sera pris à minima pour référence le règlement (CE) n°2073/2005, modifié par le règlement (CE) n°1441/2007, concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, qui définit deux types de critères microbiologiques.

- Les critères de sécurité : Les germes ciblés sont principalement :
 - Salmonelles
 - Listéria monocytogenes (recherche + dénombrement en cas de positivité)
- Les critères d'hygiène des procédés : Les germes ciblés, en fonction des différents profils analytiques, sont :
 - Flore aérobie mésophile (30°C)
 - Bactéries lactique mésophiles (30°C)
 - Entérobactéries présumées (37°C)
 - Escherichia coli bêtaglucuronidase +
 - Staphylocoques à coagulase +
 - Clostridium perfringens
 - Anaérobies sulfite-réducteurs (46°C)
 - Bacillus cereus présumptifs (30°C)
 - Levures – Moisissures
 - et autres germes sur demande spécifique au catalogue.

Les analyses seront lancées le jour même de la collecte ou prélèvement.

Trois types d'analyses sont prévus dans le présent marché,

- Des analyses sur les Matières Premières :

- Les établissements pourront demander au laboratoire de conserver certains échantillons à température contrôlée pour procéder à des analyses à DLC.
- Les analyses seront effectuées selon les critères FCD amont

- Des analyses sur les produits alimentaires fabriqués par les établissements :

- Les échantillons collectés ou prélevés seront conservés au laboratoire entre +0 et +3 °C et analysés à DLC ou autre date spécifiée par l'unité de production.
- Les analyses seront effectuées selon les critères validés lors de la réunion de mise en place de marché.

- Des analyses sur les produits alimentaires fabriqués (tests de vieillissement) :

- En fonction des évolutions de process, les établissements pourront être amenés à planifier des études de vieillissement, dans le but de valider un allongement de la durée de vie d'une de leurs familles de produits homogènes. Ces tests seront effectués de façon ponctuelle, en fonction des besoins et suivant un protocole validé conjointement entre l'établissement et le titulaire. Le résultat d'un test de vieillissement devra être fourni sur 1 seule page, avec une interprétation unique des résultats d'analyse des 5 échantillons.
- Les analyses effectuées se baseront, à minima, sur la réglementation en vigueur, avec recherche des germes pathogènes (salmonelle et listeria monocytogenes) et des critères d'hygiène des procédés.

Plusieurs modalités sont prévues au choix des établissements et selon la nature des produits :

- 2 échantillons à J+1 et 5 à DLC (ou autre date si spécifié) sans la recherche de listeria avec simulation de rupture de la chaîne du froid à température 8°C soit au 1/3 soit au 2/3 de la DLC prévisionnelle (à fixer avec les unités de production)
- 2 échantillons à J+1 et 5 à DLC (ou autre date si spécifié) avec la recherche de listeria avec simulation de rupture de la chaîne du froid à température 8°C soit au 1/3 soit au 2/3 de la DLC prévisionnelle (à fixer avec les unités de production)

De plus le pouvoir adjudicateur aura la possibilité de demander un contrôle du taux d'O₂ des barquettes collectées.

Analyses physico-chimiques/nutritionnelles sur des produits alimentaires

Les établissements partis pourront être amenés à réaliser des analyses physico-chimiques/nutritionnelles afin de :

- Vérifier la composition des produits alimentaires, conformément au règlement « INCO » (CE) n°1169/2011,
- Vérifier la qualité des produits,
- Contrôler la présence d'allergènes.

Suivant le planning établi ou à la demande, le technicien collectera des échantillons ou effectuera des prélèvements avec le matériel nécessaire fourni par le titulaire.

Le détail des analyses est précisé dans l'offre du titulaire.

Le titulaire fournira un tableau des grammages nécessaires par type d'analyse pour préparer la collecte des échantillons.

3.3.2 Prestation 2 - Analyses microbiologiques et physico-chimiques sur l'eau potable dans le seul périmètre du service Restauration (cuisine centrale, selfs et satellites)

Le titulaire dans le cadre de la prestation n°2 sera tenu de réaliser les tâches suivantes :

- La collecte et/ou le prélèvement d'échantillons à des fréquences préétablies à des points de centralisation ou sur les lieux de préparation et distribution des repas
- La collecte et/ou le prélèvement d'échantillons sur demande en urgence des établissements
- La réalisation d'analyses microbiologiques et physico-chimiques, avec production de résultats et de traitements analytiques
- L'assistance technique

Suivant le planning établi ou à la demande, le technicien effectuera les prélèvements d'eau avec le matériel nécessaire fournis par le titulaire (flacons stériles) sur :

- Des arrivées d'eau du réseau, dans le seul périmètre du service Restauration (cuisine centrale, selfs et satellites)
- Des fontaines à eau réfrigérées, dans le seul périmètre du service Restauration (cuisine centrale, selfs et satellites)

Les critères à analyser sont :

- **Base analyse A microbiologique :**
 - Germes aérobies à 22°C
 - Germes aérobies à 36°C
 - Entérocoques intestinaux
 - Escherichia coli
 - Spores anaérobies sulfito-réducteurs
 - Coliformes Totaux
- **Base analyse A Chimie :**
 - PH
 - Couleur
 - Turbidité néphélométrie
 - Conductivité à 25°
 - Ammonium (en NH₄)
 - Titre alcalimétrique
 - Titre alcalimétrique complet
 - Titre hydrotimétrique
 - Chlorures
 - Sulfates
 - Carbone organique total
 - Nitrates
 - Nitrites

Possibilité de choisir soit la base analyse A Microbiologique, soit la base analyse A Chimie, soit la base analyse A Microbiologique et la base analyse A Chimie.

3.3.3 Prestation 3 - Analyses microbiologiques sur l'environnement (surfaces, mains et air)

Le titulaire dans le cadre de la prestation n°3 sera tenu de réaliser les tâches suivantes :

- La collecte et/ou le prélèvement d'échantillons à des fréquences à des points de centralisation ou sur les lieux de préparation et distribution des repas
- La collecte et/ou le prélèvement d'échantillons sur demande en urgence des établissements
- La réalisation d'analyses microbiologiques et physico-chimiques, avec production de résultats et de traitements analytiques
- La réalisation de prélèvements sur des surfaces et des matériels
- L'assistance technique

Suivant le planning établi ou à la demande, le technicien collectera des échantillons ou effectuera des prélèvements avec le matériel et les appareils nécessaires fournis par le titulaire sur des surfaces, les mains et l'air (à l'aide de bilames, chiffonnettes ou écouvillons selon la taille de la surface à contrôler).

Les germes recherchés sont :

- Pour les surfaces :
 - Flore totale
 - Coliformes totaux

- Coliformes thermotolérants ou fécaux
- Listéria SPP (recherche + dénombrement en cas de positivité)
- Listéria monocytogenes (recherche + dénombrement en cas de positivité)
- Salmonelle (absence ou présence)
- Bacillus cereus à l'aide de boîtes contact gélosées.
- Escherichia coli
- Staphylococcus aureus
- Staphylococcus aspergillus
- Staphylococcus pseudomonas sp
- Pour les mains :
 - Flore totale
 - Entérobactéries à + 30°C
 - Staphylocoques dorés
- Pour l'air :
 - Flore totale
 - Levures
 - Moisissures

3.3.4 Prestation 4 - Fourniture de lames de surfaces, sachets ou boîtes de prélèvement

Le titulaire dans le cadre de la prestation n°4 sera tenu de réaliser les tâches suivantes :

- La fourniture de lames de surface
- La fourniture de sachets zip stériles
- La fourniture de flacons de prélèvement d'eau au sodium thiosulfate (à l'unité)

3.3.5 Prestation 5 - Prestation d'audit hygiène sur les Unités de Production Culinaire et les selfs et restaurants satellites

Les établissements peuvent réaliser des audits hygiène dans le but d'évaluer leur dispositif d'hygiène et de sécurité alimentaire, déterminer des points de surveillance et mettre en place des actions correctives.

Suivant le planning établi, le titulaire réalisera des audits hygiène dans les établissements partis.

Il faut distinguer 2 types d'audits :

- Audit pour les Unités de Production Culinaire (4 heures maxi)
- Audit pour les selfs et restaurants satellites (2h maxi)

Sur demande des unités de production, il sera possible de personnaliser l'audit sur devis, dans son fonctionnement ou sa durée.

Le titulaire précisera dans son offre la méthode d'audit (processus de jugement, pondération des critères, illustration des constats par photo, possibilité de personnalisation...).

Il indiquera dans son offre la qualification du ou des auditeurs.

Le titulaire présentera dans son offre une grille d'audit hygiène adaptée à la restauration collective pour les 2 types d'audits opérationnels, scorée et orientée sur :

- Les bonnes pratiques
- L'application de l'HACCP
- La maîtrise du risque allergène
- Le plan de maîtrise sanitaire
- Les locaux
- Les équipements
- Le personnel

Il proposera également une liste possible de thématiques transversales lorsque des établissements partis souhaitent mettre l'accent sur une thématique plus particulièrement.

La possibilité de personnalisation de l'audit par le titulaire (selon les différents secteurs ou ateliers dans les cuisines des établissements partis, possibilité de modulation des notations sur les items jugés prioritaires par les unités par exemple) sera un critère d'appréciation qualitative de l'offre.

Un compte rendu oral sera réalisé à la fin de l'audit afin d'informer le personnel et l'encadrement des non-conformités à corriger immédiatement.

Un rapport d'audit détaillé écrit sera transmis par le titulaire à l'établissement. Le titulaire précisera dans le rapport d'audit, les non-conformités relevées lors de l'audit, et proposera les mesures correctives adéquates pour les résoudre ainsi que des objectifs d'amélioration à mettre en place selon les différents secteurs de l'établissement parti.

Le titulaire présentera dans son offre un exemple de rapport d'audit hygiène avec un exemple de plan d'actions.

3.3.6 Prestation 6 - Formation des personnels à l'hygiène

Le titulaire devra proposer en complément de son offre une prestation de formation des personnels à l'hygiène dans le domaine de la restauration collective hospitalière.

Cette prestation sera prévue sur site avec maximum 12 salariés des établissements sur une demi-journée de 3 heures et 30 minutes ou une journée de 7 h. Sur demande des unités, il sera possible de personnaliser la formation sur devis et d'appliquer un taux horaire (exemple : formation rappel de 2h ou illustration de la formation par photos prises sur site en amont).

Il décrira sur le support de son choix la prestation de formation des personnels à l'hygiène qui pourra être mis à la disposition des établissements partis.

Il est attendu du titulaire un support de formation complet et approfondi.

La personne qui réalisera cette prestation devra être accrédité QUALIOPI ou équivalent européen.

Les formations devront obligatoirement être dispensées en français.

Le titulaire devra être en capacité de proposer une alternative ou prévoir un remplaçant si la prestation ne peut être assurée.

3.4 Conditions d'exécution

Il est expressément précisé que les déplacements pour la collecte et/ou le prélèvement des échantillons relève exclusivement de la responsabilité du titulaire.

À ce titre, le titulaire de chaque lot s'engage à assurer lui-même les déplacements sur l'ensemble des sites mentionnés en annexe 1 du présent CCTP « Fiche logistique et contacts ». En aucun cas les établissements ne seront tenus d'acheminer, de déposer ou de transmettre les échantillons au titulaire par leurs propres moyens.

Les adresses précises des lieux d'intervention de chaque lot, ainsi que les contacts au sein de chaque établissement sont détaillées dans l'Annexe 1 du présent CCTP « Fiche logistique et contacts ».

Les interventions devront être réalisées uniquement :

- Sur les plages horaires définies en amont avec chaque établissement et intégrées au calendrier des interventions.
- Ou sur prise de rendez-vous préalable validée par l'établissement, notamment en cas de demande ponctuelle ou urgente.

Le titulaire s'engage à respecter strictement les créneaux convenus ainsi que les procédures d'accès propres à chaque site.

En outre, le titulaire devra disposer de moyens de transport et d'équipements adaptés garantissant le respect des conditions de conservation requises pour les échantillons (notamment le maintien de la chaîne du froid ou toute autre température réglementaire applicable), depuis le lieu de collecte ou de prélèvement jusqu'au laboratoire. La température à la réception de l'échantillon au laboratoire doit être contrôlée et enregistrée.

Les établissements parties pourront demander au titulaire qu'il lui fournisse la preuve du contrôle des températures sur une collecte et durant l'acheminement au laboratoire. Cette preuve devra être consultable à tout moment.

L'agent préleveur devra respecter la procédure suivante :

- Se présenter systématiquement à l'arrivée auprès du responsable désigné du site.
- S'assurer de la disponibilité de la denrée ou du matériel à prélever. En cas d'indisponibilité, valider la modification du prélèvement par contact téléphonique avec le responsable hygiène ou son représentant
- Avant tout prélèvement de surfaces ou de matériels, s'assurer de la réalisation effective du bio-nettoyage.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène adaptées (lavage des mains, port de matériel à usage unique, désinfection des sondes thermiques, etc.).
- Contrôler et enregistrer la température du produit prélevé au moment du prélèvement.

3.5 Calendrier des interventions

Les interventions, intégrant le déplacement sur site ainsi que les prélèvements et/ou collectes d'échantillons, seront assurées par le titulaire, selon un calendrier détaillant les jours et les tranches horaires d'intervention. Ce calendrier et le plan d'échantillonnage seront validés en début de marché avec chaque établissement partie. Le calendrier pourra être revu mensuellement ou annuellement sur commun accord pour s'adapter aux nouveaux besoins des établissements ou en fonction des recommandations du titulaire.

À titre indicatif et pour faciliter l'organisation du planning, l'organisation actuelle avec les quantités de prélèvements / collectes, les fréquences de passages, et le nombre d'échantillons collectés par passage est indiqué en annexe 2 de ce présent CCTP.

Dans le calendrier des interventions seront précisées pour chaque intervention les informations suivantes :

- Date et heure de l'intervention
- Lieu de l'intervention
- Produits à prélever ou à collecter
- Nombre et type d'analyses/prestations à réaliser
- Types de produits à analyser le cas échéant

Il est conseillé au titulaire de se mettre en contact avec l'établissement la veille d'un prélèvement non prévu au plan d'échantillonnage de base afin qu'un point soit réalisé en amont du déplacement. (Prise de contact avec l'interlocuteur désigné au sein de l'établissement, planification de l'intervention, préparation de l'échantillon, documents de traçabilité).

Les détails logistiques de l'intervention seront de la responsabilité du titulaire.

En cas de non passage prévu sur l'établissement, le titulaire devra se mettre en contact sous 24h avec l'établissement afin de replanifier le passage sur l'établissement sous les meilleurs délais.

3.6 Situations urgentes

Une collecte ou un prélèvement supplémentaire au planning prévisionnel pourra être demandée à titre exceptionnel.

Si cette demande est émise avant 14H, le titulaire s'engage à intervenir dans la journée. Si cette demande est émise après 14H, le titulaire doit intervenir à J+1.

Le pourcentage de majoration sur le prix unitaire de ou des analyse(s) en cas d'intervention en urgence sera précisé par le titulaire. Il pourra être appliqué par le titulaire.

En aucun cas, il ne pourra être facturé à l'établissement par le titulaire, des frais autres que la majoration susmentionnée, tels que des frais de déplacement ou de prélèvement/collecte. Cette majoration ne s'applique pas en cas de rajout d'un produit lors d'un passage déjà planifié.

3.7 Transmissions des résultats

Le titulaire transmettra les résultats d'analyses par courriel électronique aux établissements parties selon les coordonnées précisées dans l'Annexe 1 du CCTP « Fiche logistique et contacts » de chaque lot et définir en amont avec l'unité le lancement automatique du dénombrement si les résultats révèlent la présence de listéria.

Le titulaire se conformera pour l'envoi des données précitées aux délais qu'il aura mentionnés dans son offre. Cependant il doit respecter un délai maximum de 7 jours ouvrés pour l'envoi des résultats. Il est attendu du titulaire une réactivité accrue lors de la transmission des résultats et leur interprétation.

Les délais sont décomptés à partir du jour de prélèvement ou de collecte.

Les rapports d'analyses doivent être clairs, complets et conformes aux exigences d'accréditation. Ils doivent comporter au minimum les informations suivantes :

- Identification de l'Échantillon :

Nom du produit et/ou sa composition ou nom du matériel, Conditionnement du produit, Date Limite de Consommation (DLC), Fournisseur, Lieu de prélèvement, Date de fabrication du produit, Traçabilité du produit (si contrôle d'approvisionnement), Date du dernier bio-nettoyage (pour surfaces/matériels).

- Prise en Charge et Analyse :

Nom du preleveur, Date et température du prélèvement sur site, Date et température à la réception de l'échantillon au laboratoire, Date de début de l'analyse, Méthode d'analyse utilisée (avec référence à la norme), Résultat de l'analyse et conclusion (conforme/non-conforme) par rapport au critère réglementaire.

Le résultat d'un test de vieillissement devra être fourni sur une seule page, avec une interprétation unique des résultats d'analyses des 5 échantillons.

La mise à disposition gratuite pour chaque établissement à une plateforme en ligne de résultat permettant l'accès à un espace sécurisé, 24h/24, 7j/7, via une simple connexion Internet sera un critère d'appréciation qualitative de l'offre.

En cas de non-respect par le titulaire des modalités de transmissions des résultats, ce dernier se verra imputer des sanctions immédiates.

Il sera demandé au titulaire une fourniture annuelle de statistiques. Celles-ci seront transmises par le titulaire par année civile, au mois de janvier de l'année suivante. Les statistiques reprendront pour chaque établissement, le nombre d'analyses et prestations réalisées, classés par famille de produits, avec la distinction entre analyses conformes et non conformes.

4. Exigences réglementaires

Le titulaire doit impérativement être accrédité par le COFRAC (Comité Français d'Accréditation) ou par un organisme signataire de l'accord multilatéral de reconnaissance établi par la Coopération Européenne pour l'Accréditation (EA), pour l'ensemble des méthodes d'analyses demandées.

Le titulaire devra fournir la preuve de son accréditation (portée d'accréditation) et s'engager à maintenir cette accréditation pendant toute la durée du marché.

Il est rappelé au titulaire qu'il doit fournir l'ensemble de leurs accréditations (type COFRAC ou équivalent) ainsi que leurs normes et certifications NF/ISO/CEI en cours de validité.

L'accréditation COFRAC répondant à la norme ISO 17025 du programme 59 du titulaire sera obligatoire.

Outre les accréditations des laboratoires, le titulaire devra fournir les accréditations des analyses qu'ils seront appelés à réaliser.

De plus, le titulaire ou son sous-traitant devra avoir l'accréditation QUALIOPI (ou équivalent européen) pour pouvoir assurer les prestations 5 et 6.