Centre Hospitalier Régional et Universitaire de Tours
Direction des Achats et des Approvisionnements
37044 Tours Cedex 9
http://www.chu-tours.fr

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(Articles R2161-2 à R2161-5 du code de la commande publique)

Marché(s) passé(s) selon une procédure d'Appel d'offres ouvert

Procédure n°**2026-UNIHA-109_M2986**

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES, PHYSICO-CHIMIQUES/NUTRITIONNELLES, SUR LES ALIMENTS, L'EAU ET L'ENVIRONNEMENT AVEC PRESTATIONS ASSOCIEES POUR LE GROUPEMENT DE COMMANDES ET LA CENTRALE D'ACHATS UNIHA

Période :
du 01/03/2027 au 28/02/2029 renouvelable une fois 24 mois

Cette procédure comporte au moins une clause environnementale

Le présent document comprend 17 pages et aucune annexe.

Table des matières

Article 1. DESCRIPTION DU MARCHÉ 3
1.1. Objet du marché 3
1.2. Durée du marché 3
1.3. Description en lots et étendue 3
Article 2. ETAT DES LIEUX – VISITE PREALABLE 5
Article 3. DESCRIPTION TECHNIQUE 5
3.1. Définitions 5
3.2. Techniques d'analyses 6
3.3. Définition de la prestation attendue 6
3.3.1. Prestation 1 - Analyses microbiologiques et physico-chimiques/nutritionnelles sur des produits alimentaires 7
3.3.1.1. Analyses microbiologiques sur des produits alimentaires 7
3.3.1.2. Analyses physico-chimiques/nutritionnelles sur des produits alimentaires 8
3.3.2. Prestation 2 - Analyses microbiologiques et physico-chimiques sur l'eau potable 8
3.3.3. Prestation 3 - Analyses microbiologiques sur l'environnement (surfaces, mains et air) 9
3.3.4. Prestation 4 - Fourniture de lames de surfaces, sachets ou boîtes contact gélosées 9
3.3.5. Prestation 5 - Prestation d'audit hygiène sur les Unité de Production Culinaire et les selfs et restaurants satellites 10
3.3.6. Prestation 6 – Veille réglementaire (Prestation Supplémentaire Eventuelle facultative) 10
3.3.7. Prestation 7 – Sensibilisation des personnels à l'hygiène (Prestation Supplémentaire Eventuelle facultative) 11
3.3.8 Prestation 8 – Externalisation de la fonction qualité (Prestation Supplémentaire Eventuelle facultative) 11
3.3.9. Lot 6 : Réalisation d'analyses physico-chimiques/nutritionnelles & microbiologiques des denrées alimentaires référencées par le GCS UniHA 11
3.3.9.1. Types d'analyses 11
3.4. Lieux d'exécution 13
3.5. Calendrier des interventions 13
3.5.1. Pour les lots 1 ; 2 ; 3 ; 4 et 5 : 13
3.5.2. Pour le lot 6 : 14
3.6. Intervention urgente / alerte alimentaire 15
3.7. Transmission des résultats 15
Article 4. NORMES ET REGLEMENTATIONS 16
4.1. Textes applicables 16
4.2. Exigences réglementaires 16
Article 5. INFORMATIONS ET COMMUNICATION VERS LE COORDONNATEUR ET L'ETABLISSEMENT ADHERENT ... 17
5.1. Statistiques 17
5.2. Assistance technique 17
Article 6. OBJECTIFS COMPLÉMENTAIRES 17
6.1 Services associés 17

Article 1. DESCRIPTION DU MARCHÉ

1.1. Objet 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), et la réalisation d'autres missions dans le domaine de la sécurité alimentaire, pour les adhérents au groupement de commandes et à la centrale d'achats du GCS UniHA.

Les différentes prestations décrites dans ce CCTP sont limitées au **périmètre de la restauration**.

La satisfaction des adhérents au groupement de commandes et à la centrale d'achats du GCS UniHA doit être le souci constant du prestataire dans la réalisation du contrat.

Les établissements dont la liste figure en annexe 1 du CCAP ont constitué un groupement de commandes pour le présent marché public.

Est également adhérent à ce groupement de commandes, le GCS UniHA au titre de ses activités de Centrale d'Achat, pour le bénéfice exclusif de ses membres mentionnés à l'annexe 2 du CCAP.

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

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

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

1.2. Durée du marché

Le marché est conclu pour une période initiale de 2 ans allant du 1er mars 2027 au 28 février 2029. Le marché pourra être reconduit tacitement 1 fois pour une durée de 24 mois.

1.3. Description en lots et étendue

La procédure est divisée en 6 lots :

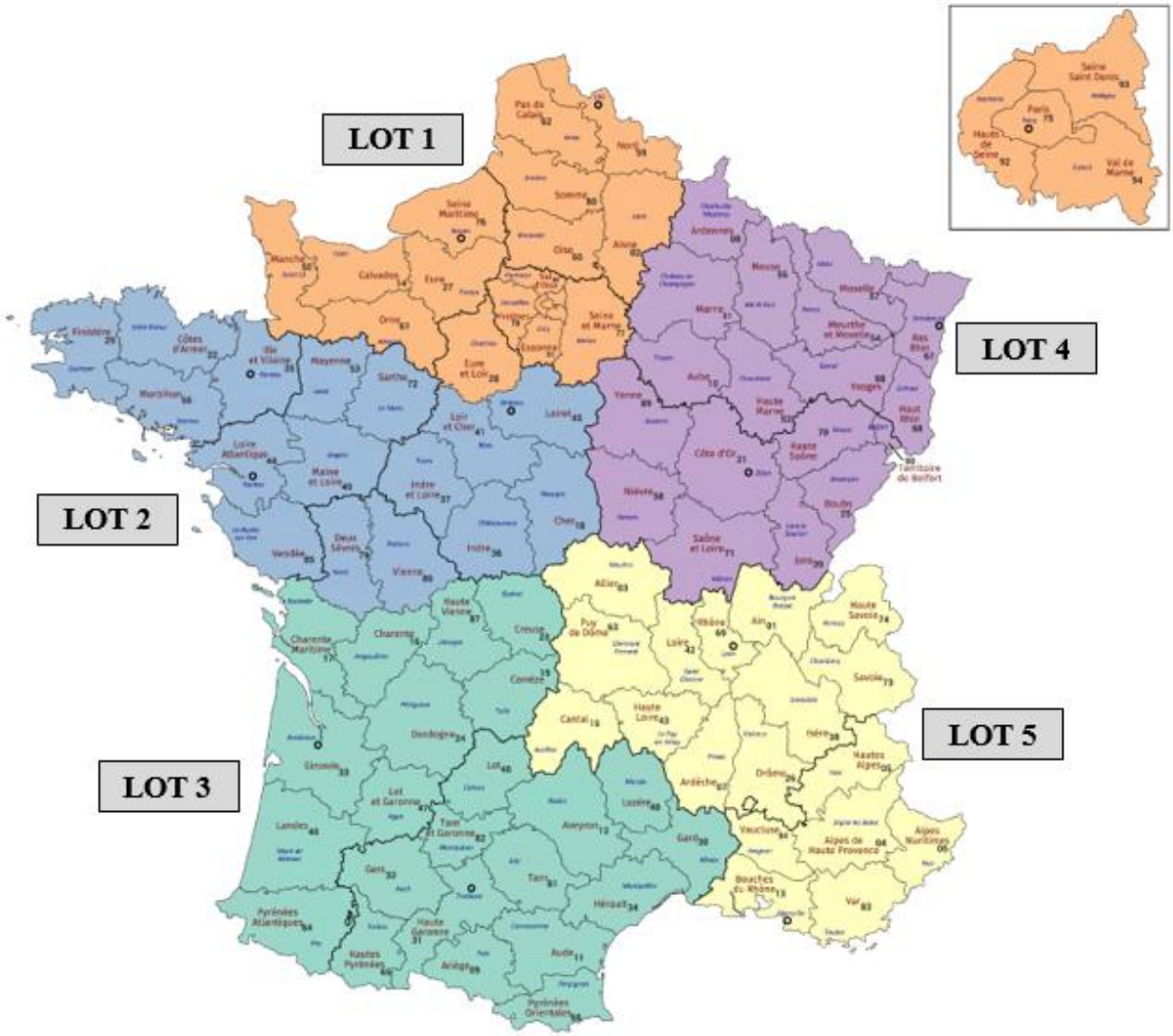
- **5 Lots géographiques (lots 1 à 5)** :

- **LOT 1 : REGION NORD :** Régions **:** Normandie / Hauts de France / Ile de France / Centre Val-de-Loire
    - Normandie : Départements : 14, 27, 50, 61 et 76
    - Hauts de France : Départements : 02, 59, 60, 62 et 80
    - Ile de France : Départements : 75, 77, 78, 91, 92, 93, 94 et 95
    - Centre Val-de-Loire : Département : 28

- **LOT 2 : REGION OUEST :** Régions : Bretagne / Pays de la Loire / Centre Val-de-Loire / Nouvelle-Aquitaine
    - Bretagne : Départements : 22, 29, 35 et 56
    - Pays de la Loire : Départements : 44, 49, 53, 72 et 85
    - Centre Val-de-Loire : Départements : 18, 36, 37, 41, 45
    - Nouvelle-Aquitaine : Départements : 79 et 86

- **LOT 3 : REGION SUD-OUEST :** Régions : Nouvelle-Aquitaine / Occitanie
    - Nouvelle-Aquitaine : Départements : 16, 17, 19, 23, 24, 33, 40, 47, 64 et 87
    - Occitanie : Départements : 09, 11, 12, 30, 31, 32, 34, 46, 48, 65, 66, 81 et 82

- **LOT 4 : REGION EST :** Régions : Grand-EST / Bourgogne-Franche-Comté
    - Grand-Est : Départements : 08, 10, 51, 52, 54, 55, 57, 67, 68 et 88
    - Bourgogne-Franche-Comté : Départements : 21, 25, 39, 58, 70, 71, 89 et 90
- **LOT 5 : REGION SUD-EST :** Régions : Auvergne-Rhône-Alpes / Occitanie / Provence-Alpes-Côte d'Azur
    - Auvergne-Rhône-Alpes : 01, 03, 07, 15, 26, 38, 42, 43, 63, 69, 73 et 74
    - Provence-Alpes-Côte d'Azur : 04, 05, 06, 13, 83 et 84



Un lot national :

- LOT 6 : NATIONAL : Réalisation d'analyses physico-chimiques/nutritionnelles & microbiologiques des denrées alimentaires référencées par le GCS UniHA (coordonnateurs, les CHRU de Tours et CHU d'Angers).

L'annexe 3 du CCAP « Quantitatif par établissements et fiches logistique » est fournie à titre indicatif.

Article 2. ETAT DES LIEUX – VISITE PREALABLE

A compter de la notification du marché et ce jusqu'au début du marché à savoir le 1er mars 2027 ou à la date précisée sur l'annexe 3 du CCAP « Quantitatif par établissements et fiches logistique », le laboratoire prestataire devra organiser un rendez-vous physique (ou téléphonique si demande de l'établissement) pour la mise au point du marché sur les sites des établissements adhérents dont la liste figure en annexe 1 du présent CCAP au moins un mois avant le début de la prestation afin de :

- **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 trimestriel, semestriel ou annuel selon l'organisation) ;
- **Valider les modalités d'alertes alimentaires**.

Pour les adhérents qui rejoindront la procédure en cours d'exécution via la centrale d'Achats UniHA, le prestataire devra également organiser un rendez-vous physique avec l'adhérent dans le premier mois d'effectivité de la convention de mise à disposition.

En sa qualité de professionnel, il appartient au prestataire de fournir toute information, conseil et mise en garde nécessaire à la bonne exécution des prestations.
Il appartient également au prestataire d'accompagner les adhérents 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 transmettre aux adhérents les coordonnées mail et téléphonique de l'interlocuteur désigné, ainsi que les horaires de ses permanences téléphoniques.
Le titulaire du marché devra également transmettre aux adhérents un numéro d'urgence joignable les weekends et jours fériés.

Article 3. DESCRIPTION TECHNIQUE

3.1. Définitions

Collecte : Sont considérés comme collectés les échantillons présentés au prestataire dans un conditionnement individuel hermétique (barquettes issues de la production des adhérents fournies par les adhérents), ou des sachets, des lames de surface, boîtes contact gélosées fournies gratuitement par le prestataire.
Dans le cadre du lot 6, la collecte peut se réaliser également dans le conditionnement du fournisseur.

Prélèvement : Sont considérés comme prélevés les échantillons prélevés par un(e) technicien(ne) habilitée du prestataire dans des conditions d'asepsie sur les environnement/surfaces/air/eau avec le matériel de prélèvement du prestataire ou sur des produits alimentaires sur le lieu de production ou dans les selfs ou restaurant satellites ou lors du déconditionnement de la matière première (pour les contrôles sur des aliments en quantité importante : 80 à 100g minimum sur un conditionnement 10kg).

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 de la prestation attendue

Pour les **5 lots géographiques (lots 1 à 5)**, la prestation attendue comprend obligatoirement :

- La collecte et/ou le prélèvement d'échantillons à des fréquences préétablies (cf. articles 2 et 3.5 du présent CCTP) 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 adhérents
- 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
- La fourniture de lames de surface
- L'assistance technique
- La réalisation de prestations d'audits hygiène sur les Unité de Production Culinaire et les selfs et restaurants satellites

Chacun des **5 lots géographiques** sont décomposés **en 8 prestations identiques** sur tous les lots :

- Prestation 1 - Analyses microbiologiques et physico-chimiques/nutritionnelles sur des produits alimentaires
- Prestation 2 - Analyses microbiologiques et physico-chimiques sur l'eau potable
- Prestation 3 - Analyses microbiologiques sur l'environnement, les surfaces et l'air
- Prestation 4 - Fourniture de lames de surfaces
- Prestation 5 - Prestation d'audit hygiène sur les Unité de Production Culinaire et les selfs/restaurants satellites
- *Prestation 6 – Veille réglementaire (Prestation Supplémentaire Eventuelle facultative)*
- *Prestation 7 – Sensibilisation à l'hygiène des personnels (Prestation Supplémentaire Eventuelle facultative)*
- *Prestation 8 – Externalisation de la fonction qualité (Prestation Supplémentaire Eventuelle facultative)*

Le **lot 6** a pour objet la réalisation d'analyses physico-chimiques/nutritionnelles & microbiologiques sur les matières premières référencées aux marchés UniHA au sein des établissements adhérents du GCS UniHA et bénéficiaires des marchés de denrées alimentaires.

Les interventions seront assurées par le titulaire, selon un calendrier défini avec le CHRU de TOURS et le CHU d'ANGERS.

Les interventions intègrent le déplacement du prestataire dans les établissements ainsi que la collecte d'échantillons.

Le titulaire du marché sera soumis, dans le cadre de l'exécution des prestations objet du marché, à la confidentialité des informations transmises ou recueillies.

Le candidat peut fournir tout document ou information justifiant ou complétant ses réponses.

<u>Les prestations 1 à 8 concernent les lots 1 à 5</u> :

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

3.3.1.1. Analyses microbiologiques sur des produits alimentaires

Suivant le planning établi (cf. articles 2 et 3.5 du présent CCTP) ou à la demande, le technicien du prestataire collectera des échantillons ou effectuera des prélèvements avec le matériel nécessaire fourni par le laboratoire.

A minima, 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, qui sera pris comme référence.

- <u>Les critères de sécurité</u> : Les germes ciblés sont principalement :
  - Salmonelles
  - Listéria monocytogenes (recherche + dénombrement en cas de positivité)
- <u>Les critères d'hygiène des procédés</u> : 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 bétaglucuronidase +
  - Staphylocoques à coagulase +
  - Clostridium perfringens
  - Anaérobies sulfito-réducteurs (46°C)
  - Bacillus cereus présomptifs (30°C)
  - Levures – Moisissures
  - et autres germes sur demande spécifique au catalogue.

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

- <u>Des analyses sur les Matières Premières :</u>
  - Les analyses seront lancées dans les 24h suivants la collecte ou prélèvement.
  - Les adhérents 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
- <u>Des analyses sur les produits alimentaires fabriqués par les adhérents :</u>
  - Les échantillons collectés ou prélevés seront conservés au laboratoire entre +0 et +3 °C et analysés à DLC ou autre date spécifiée par l'adhérent.
  - Les analyses seront effectuées selon les critères validés lors de la réunion de mise au point de marché (cf. article 2 du CCTP).
- <u>Des analyses sur les produits alimentaires fabriqués (tests de vieillissement) :</u>
  - En fonction des évolutions de process, les adhérents 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'adhérent et le prestataire.
  - 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 adhérents et selon la nature des produits :
  - **2** échantillons à J+1 et **5** à DLC+1 (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 adhérents)
  - **2** échantillons à J+1 et **5** à DLC+1 (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 adhérents)

3.3.1.2. Analyses physico-chimiques/nutritionnelles sur des produits alimentaires

Les adhérents pourront être amenés à réaliser des analyses physico-chimiques/nutritionnelles afin de vérifier la qualité des produits, notamment :

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

Suivant le planning établi (cf. articles 2 et 3.5 du présent CCTP) ou à la demande, le technicien collectera des échantillons ou effectuera des prélèvements avec le matériel nécessaire fournis par le prestataire.

Le prestataire 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

Suivant le planning établi (cf. articles 2 et 3.5 du présent CCTP) ou à la demande, le technicien effectuera les prélèvements d'eau avec le matériel nécessaire fournis par le prestataire (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 D1 Microbiologique** :
  - Germes aérobies à 22°C
  - Germes aérobies à 36°C
  - Entérocoques intestinaux
  - Escherichia coli
  - Spores anaérobies sulfito-réducteurs
  - Coliformes Totaux

- **Base analyse D1 Chimie** :
  - Odeur, aspect, couleur, turbidité, PH, conductivité, chlore libre et total, températures, nitrate, aluminium, ammonium et fer

- **Pseudomonas aeruginosa** en complément des analyses Base D1 microbiologique et chimiques

- **Base analyse A1** : Principaux paramètre recherchés :
  - Microbiologie : E. coli, entérocoques intestinaux, coliformes totaux, bactéries aérobies revivifiables.
  - Physico-chimie : pH, conductivité, turbidité, température.
  - Qualité organoleptique : couleur, odeur, saveur, aspect.
  - Désinfection : chlore résiduel lorsque l'eau est chlorée.

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

Suivant le planning établi (cf. articles 2 et 3.5 du présent CCTP) ou à la demande, le technicien collectera des échantillons ou effectuera des prélèvements avec le matériel et les appareils nécessaires fournis par le prestataire 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
    - Entérobactéries à +30°C
    - 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)
    - Escherichia coli
    - Staphylococcus aureus
    - Aspergillus
    - Pseudomonas sp
- Pour les mains :
    - Flore totale
    - Entérobactéries à + 30°C
    - Staphylococcus aureus
- Pour l'air :
    - Flore totale
    - Levures
    - Moisissures

3.3.4. Prestation 4 - Fourniture de lames de surfaces, sachets ou boîtes contact gélosées

Certains adhérents pratiquent eux-mêmes en interne des analyses ou effectuent des prélèvements de l'environnement pour vérifier l'efficacité de leur plan de nettoyage, du nettoyage des mains, etc...

Le laboratoire prestataire inclura la fourniture de lames gélosées avec milieu spécifique pour recherche au minimum de la flore totale, des sachets ou des boîtes contact gélosées (joindre les fiches techniques et la notice de lecture pour les lames et les boîtes).

Les adhérents pourront commander les lames au prestataire pour une livraison par le technicien lors d'un passage pour une collecte et/ou des prélèvements.

Le besoin des adhérents sera défini par unité. L'unité de commande sera ensuite réalisée en fonction du conditionnement du prestataire.

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

Les adhérents 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 (cf. articles 2 et 3.5 du présent CCTP), le prestataire réalisera des audits hygiène dans les établissements adhérents.

Il faut distinguer 2 types d'audits :

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

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

Le laboratoire prestataire sera en mesure de personnaliser l'audit selon les différents secteurs ou ateliers dans les cuisines des établissements adhérents, possibilité de modulation des notations sur les items jugés prioritaires par les adhérents par exemple. Le format de la grille d'audit pourra également être personnalisable.

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 laboratoire prestataire à l'adhérent dans un délai mentionné dans l'annexe 5 au CCAP « Délais et informations contractuelles ».

Le laboratoire prestataire 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 adhérent.

3.3.6. Prestation 6 – Veille réglementaire (Prestation Supplémentaire Eventuelle facultative)

Le candidat pourra proposer en complément de son offre une prestation de veille réglementaire dans le domaine de la restauration collective hospitalière.

Il décrira sur le support de son choix le système de veille réglementaire qui pourra être mis à la disposition des établissements adhérents :

- Aide à la constitution d'une bibliographie réglementaire actualisée à tout moment et selon différentes thématiques : hygiène et sécurité alimentaire, nutrition, qualité
- Information sur l'applicabilité des textes au milieu de la restauration collective hospitalière
- Interprétation et synthèse des textes réglementaires applicables
- Alerte en première intention
- Réactivité par rapport à une recherche de réglementation
- Interpellation en cas d'évolution réglementaire

3.3.7. Prestation 7 – Sensibilisation des personnels à l'hygiène (Prestation Supplémentaire Eventuelle facultative)

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

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

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

3.3.8 Prestation 8 – Externalisation de la fonction qualité (Prestation Supplémentaire Eventuelle facultative)

Cette prestation sera au sein des établissements ou bien en distanciel.

Sur demande des adhérents, il sera possible d'aborder et de répondre à différents besoins, tels que :

- La mise en conformité avec la réglementation sanitaire.
- L'élaboration et la mise à jour du plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- La réalisation d'audits internes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

- La gestion documentaire (procédures, enregistrements, traçabilité).
- La préparation aux contrôles des autorités sanitaires.
- Le suivi des non-conformités et plans d'actions correctives.
- L'accompagnement dans les démarches de certification ou de labellisation.

Il décrira sur le support de son choix la prestation d'externalisation de la fonction qualité qui pourra être mis à la disposition des établissements adhérents.

Il est attendu du titulaire un support complet et approfondi des différents points qui pourront être traités au sein de cette prestation ; ainsi que les ressources mises en œuvre.

Il est à noter que le prestataire ne remplace pas l'engagement de la direction et des équipes des différents établissements et que les responsabilités légales en matière de sécurité alimentaire restent celles de l'établissement.

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

3.3.9. Lot 6 : Réalisation d'analyses physico-chimiques/nutritionnelles & microbiologiques des denrées alimentaires référencées par le GCS UniHA

Le lot 6 a pour objet la réalisation d'analyses physico-chimiques/nutritionnelles & microbiologiques au sein des établissements adhérents du GCS UniHA et bénéficiaires des marchés de denrées alimentaires.

3.3.9.1. Types d'analyses

Les paramètres à analyser pourront évoluer, dans le cadre d'un changement réglementaire, ou de préconisations du titulaire retenu. Un devis sera alors présenté avant acceptation.
Les tableaux en annexe 3 au CCAP comprennent à titre indicatif les quantités cibles par établissement du nombre d'analyses (pour 12 mois) par types d'analyses.

3.3.9.1.1. Analyses physico-chimiques

Les produits à analyser seront à collecter dans l'emballage du fournisseur.

Le préleveur devra s'assurer que le produit remis par l'établissement correspond bien à celui mentionné sur le planning du coordonnateur (vérification salé ou pauvre en sel, grammage, marque …). En cas de produit non-conforme, le préleveur ne devra pas le récupérer et le coordonnateur devra en être informé dans les plus brefs délais.

Les fiches techniques des denrées à analyser seront communiquées au titulaire par le CHRU de TOURS ou le CHU d'ANGERS avec chaque bon de commande. Ce sont bien les critères définis dans chaque Fiche Technique qui serviront de référence au contrôle de la conformité des denrées analysées. La quantité collectée devra être suffisante pour permettre la réalisation de toutes les analyses demandées.

Comme pour les lots 1 à 5, le prestataire fournira un tableau des grammages nécessaires par type d'analyse pour préparer la collecte des échantillons.

Une nouvelle analyse peut être demandée pour compléter une analyse en cas de résultat non conforme. La collecte devra intervenir dans un délai maximum de 48 heures. Il sera donc appliqué le prix unitaire de l'analyse.

En cas de détection d'un allergène inattendu, le titulaire devra immédiatement déclencher une quantification.

3.3.9.1.2. Analyses microbiologiques

La nature des germes à rechercher sera fonction du profil analytique du produit à analyser.

À minima, c'est le Règlement 2073/2005 modifié par le règlement CE 1441/2007 du 5 décembre 2007 qui sera pris comme référence ainsi que la dernière version en vigueur des critères FCD. La quantité prélevée pour l'échantillon devra être composée d'une proportion de produit globale permettant la représentativité du produit prélevé.

La mise en analyse du prélèvement devra intervenir dans un délai maximum de 24 heures après la collecte.

Le préleveur devra s'assurer que le produit remis par l'établissement correspond bien à celui mentionné sur le planning du coordonnateur (vérification salé ou pauvre en sel, grammage, marque …). En cas de produit non-conforme, le préleveur ne devra pas le récupérer et le coordonnateur devra en être informé dans les plus brefs délais.

Une nouvelle analyse peut être demandée pour compléter une analyse en cas de résultat non conforme. La collecte devra intervenir dans un délai maximum de 48 heures. Il sera donc appliqué le prix unitaire de l'analyse.

En cas de présence de germe pathogène, l'attributaire lancera le dénombrement sans attendre la commande des CHU coordonnateurs.

3.4. Lieux d'exécution

Pour les lots 1 à 5 :

Les interventions seront réalisées sur les différents sites des établissements adhérents à la présente procédure et à la Centrale d'Achats UniHA.

Les adresses précises des lieux d'intervention, ainsi que les contacts au sein de chaque établissement adhérent à la présente procédure sont détaillées dans l'annexe 3 du CCAP « Quantitatif par établissements et fiches logistique ».

Les adhérents pourront demander une fois par an au prestataire qu'il lui fournisse la preuve du contrôle des températures sur une collecte et durant l'acheminement au laboratoire.

Le(s) lieu(x) d'exécution des prestations sont précisés dans l'annexe 3 du CCAP « Quantitatif par établissements et fiches logistique ».

Il faudra cependant bien veiller à dissocier :

Le nombre de bâtiments différents à prélever/collecter sur un même site.
Le nombre de prélèvements/collectes à réaliser sur un même bâtiment mais à un étage différent.
Le nombre de prélèvements/collectes à réaliser sur un même bâtiment et un même étage.

Ce niveau de précision sera demandé afin de permettre au prestataire d'évaluer la charge des déplacements, prélèvements et collectes à réaliser pour un même établissement.

Des frais annexes, indiqués au BPU (annexe économique : « 2026-UniHA-109_M2986_Offre financière (BPU) – Analyses_restauration ») pourront dans ce cas être appliqués.

Pour le lot 6 :

Les interventions seront réalisées pour 50% sur les établissements coordonnateurs des segments de la filière UniHA, soit le CHRU de Tours et le CHU d'Angers. L'autre moitié des interventions aura lieu sur les établissements adhérents UniHA sur l'ensemble du territoire français hors DROM COM et Corse.

3.5. Calendrier des interventions

3.5.1. Pour les lots 1 ; 2 ; 3 ; 4 et 5 :

Les interventions, intégrant le déplacement sur site ainsi que les prélèvements et/ou collectes d'échantillons, seront assurées par le prestataire, selon un calendrier (jours et tranches horaires) et un plan d'échantillonnage défini en début de marché avec chaque adhérents (cf. article 2 du CCTP). Le calendrier pourra être revu annuellement sur commun accord pour s'adapter aux nouveaux besoins des établissements adhérents ou en fonction des recommandations du laboratoire prestataire.

L'annexe 3 du CCAP « Quantités par établissements et fiches logistique » précise à titre indicatif les différentes prestations prévues.

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
- Nombre et type d'analyses/prestations à réaliser
- Types de produits à analyser le cas échéant

Il est demandé au titulaire de se mettre en contact avec l'établissement la veille du prélèvement, 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.

- Il est demandé à l'établissement de planifier **un panier minimum de 60€ par passage du laboratoire** pour les établissements « Nombre d'analyses **supérieur à 250 analyses annuelles** ».

- Il est demandé à l'établissement de planifier **un panier minimum de 30€ par passage du laboratoire** pour les établissements « Nombre d'analyses **inférieur à 250 analyses annuelles** ».

→ **En dessous de ces paniers minimums, des frais de déplacement pourront être appliqués par le laboratoire prestataire.**

En cas d'intervention d'urgence ou de demande de l'établissement pour un panier en dessous de 30€ ou 60€ (*selon la catégorie de l'établissement*), le prestataire sera autorisé à facturer un déplacement exceptionnel à l'établissement (montant précisé dans l'annexe financière « 2026-UniHA-109_M2986_Offre financière (BPU) – Analyses_restauration »).

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. Sans cela, le prestataire s'expose aux pénalités prévues à l'article 23 du CCAP.

3.5.2. Pour le lot 6 :

Un calendrier des interventions sera communiqué au titulaire par la filière Restauration d'UniHA. Ce calendrier couvrira une période de 6 mois à compter de la date d'exécution du marché et sera donc réactualisé pour chaque nouvelle période de 6 mois jusqu'au terme du marché.

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

- Coordonnées de la personne contact sur le lieu de collecte pour Tours et Angers.
- Pour les autres établissements, les coordonnées de la personne contact seront transmises au prestataire par la filière restauration d'UniHA, au minimum, un mois avant l'intervention.
- Le lieu de l'intervention.
- Les références des produits à collecter (informations liées aux marchés UniHA : les libellés des produits, leurs marques, leurs conditionnements et les fiches techniques des produits pour les analyses physico-chimiques afin de permettre l'interprétation des résultats).
- Le nombre et le type d'analyses à réaliser.

La filière restauration communiquera le calendrier au titulaire au plus tard un mois avant la réalisation de la première collecte. Lorsque les analyses sont réalisées dans un établissement extérieur, la filière Restauration communiquera les coordonnées du contact au sein de l'établissement adhérent (Nom, prénom, fonction, téléphone et adresse mail) pour les interventions prévues.

La filière restauration d'UniHA communiquera au titulaire les modalités en cas d'intervention hors calendrier.

Les détails logistiques de l'intervention seront de la responsabilité du titulaire. La prise de contact avec l'interlocuteur désigné au sein de l'établissement devra être réalisée au moins 10 jours avant date d'intervention afin de planifier l'intervention, et préparer l'échantillon.

En tout état de cause, l'intervention devra intervenir le jour de la livraison du produit dans l'établissement notamment pour les analyses microbiologiques.

En cas d'oubli ou de report de passage par le titulaire, ce dernier s'acquittera des frais occasionnés par le renouvellement de la commande des échantillons par l'établissement.

Le titulaire sera aussi amené à réaliser des interventions hors calendrier le cas échéant (par exemple suspicion de non-conformité d'un produit donné).

Les informations concernant les prestations et déplacements se trouvent l'annexe financière « 2026-UniHA-109_M2986_Offre financière (BPU) – Analyses_restauration ».

3.6. Intervention urgente / alerte alimentaire

Une collecte ou un prélèvement supplémentaire au planning prévisionnel pourra être demandée à titre exceptionnel (demande le jour J avant 15h pour une collecte 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 les candidats dans l'annexe financière « 2026-UniHA-109_M2986_Offre financière (BPU) – Analyses_restauration ». Il pourra être appliqué par le prestataire.

En aucun cas, il ne pourra être facturé à l'adhérent par le prestataire, 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.

Pour le lot 6 :

En cas d'alerte ou de résultats non conformes pouvant entraîner un danger pour le consommateur et donc nécessitant une communication urgente des résultats, le titulaire devra dans les plus brefs délais transmettre les résultats par courrier électronique sur les adresses spécifiques aux alertes alimentaires pour la filière Restauration UniHA à savoir : alerte.alimentaire@chu-tours.fr ; alerte.alimentaire@chu-angers.fr ; vincent.dorschner@uniha.org et clement.dasilva@uniha.org en cas de :

- Détection d'un allergène inattendu dans le produit
- Détection de sodium > ou = à 120 mg/100 g dans un produit pauvre en sel
- Analyse microbiologique non-conforme, présence de germe pathogène, et non-respect des seuils réglementaires.

3.7. Transmission des résultats

Le titulaire transmettra les résultats d'analyses par courrier électronique aux établissements adhérents selon les modalités précisées dans l'annexe 3 du CCAP « Quantitatif par établissements et fiches logistique ».

Le titulaire se conformera pour l'envoi des données précitées aux délais qu'il aura mentionnés dans l'annexe 5 au CCAP « Délais et informations contractuelles ». 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.

Pour les lots 1 à 5 :

Le titulaire devra **dans les plus brefs délais** transmettre les résultats de façon groupée par courrier électronique sur les adresses spécifiques de l'établissement précisées dans l'annexe 3 du CCAP « Quantitatif par établissements et fiches logistique »; et définir en amont avec l'adhérent le lancement automatique du dénombrement si les résultats révèlent la présence de listéria.

Il sera mis à disposition **gratuitement** pour chaque adhérent, une plateforme en ligne de résultat permettant l'accès à un espace sécurité, 24h/24, 7j/7, via une simple connexion Internet

En cas de non-respect par le titulaire des modalités de transmissions des résultats, ce dernier se verra imputer des sanctions immédiates ; Pouvant conduire au non-paiement de la prestation attendue.

Pour le lot 6 :

En cas de résultats d'analyses conformes, le titulaire transmettra les résultats par courrier électronique à la filière restauration d'UniHA : clement.dasilva@uniha.org et vincent.dorschner@uniha.org ; ainsi qu'aux référents techniques sur Tours ou Angers : a.mellerin@chu-tours.fr ; e.antoniazzi@chu-tours.fr ; f.emery@chu-tours.fr ; e.david@chu-tours.fr ; e.ledieu@chu-tours.fr ; GWENAELLE.HERY@chu-angers.fr ; LendoyeYinga@chu-angers.fr.

En cas de résultats d'analyses non-conformes, le titulaire transmettra les résultats par courrier électronique à la filière restauration d'UniHA : clement.dasilva@uniha.org et vincent.dorschner@uniha.org ; **ainsi qu'aux mails dédiés sur Tours ou Angers** : alerte.alimentaire@chu-tours.fr ou alerte.alimentaire@chu-angers.fr.

Article 4. NORMES ET REGLEMENTATIONS

4.1. Textes applicables

Les textes réglementaires applicables pour la présente procédure sont :

- Le règlement (CE) n° 1441/2007 modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Le règlement (CE) n°2073/2005, en date du 01/07/2026.
- Le règlement « INCO » (CE) n°1169/2011.
- Les autres textes officiels en vigueur sur analyses microbiologiques et physico-chimiques (détermination des critères microbiologiques, tests de vieillissement…).
- Les autres recommandations des professionnels de l'agro-alimentaire.
- La dernière révision en vigueur des critères FCD Amont.

Le prestataire veillera à intégrer les dispositions réglementaires nouvelles qui interviendront postérieurement à la rédaction du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières au niveau de ses prestations notamment au niveau des normes employées pour les analyses microbiologiques.

4.2. Exigences réglementaires

Il est rappelé aux candidats qu'ils doivent 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 prestataire sera demandé afin de garantir la qualité des analyses réalisées.

Outre les accréditations des laboratoires, les candidats devront fournir les accréditations des analyses qu'ils seront appelés à réaliser.

Article 5. INFORMATIONS ET COMMUNICATION VERS LE COORDONNATEUR ET L'ETABLISSEMENT ADHERENT

5.1. Statistiques

La prestation induit obligatoirement la fourniture annuelle de statistiques aux établissements adhérents. Celles-ci seront transmises par le prestataire par année civile, au mois de janvier de l'année suivante. Les statistiques reprendront pour chaque adhérent, le nombre d'analyses et prestations réalisées, classés selon l'allotissement de la présente procédure, avec la distinction entre les analyses conformes et non conformes.

Ces statistiques seront transmises par courrier électronique aux établissements adhérents selon les coordonnées précisées dans l'annexe 3 du CCAP « Quantitatif par établissements et fiches logistique ».

Le prestataire devra également fournir des statistiques d'exécution au coordonnateur afin de l'informer des prestations réalisées. Les statistiques reprendront le nombre d'analyses et prestations réalisées pour chaque adhérent et classés selon l'allotissement de la présente procédure.

Si le prestataire en dispose, il pourra mettre à disposition **gratuitement** pour chaque adhérent, une plateforme en ligne où des statistiques et graphiques sont à disposition en temps réel via un espace sécurisé.

5.2. Assistance technique

Le prestataire fournira gratuitement une assistance technique gratuite, notamment en cas de difficulté d'interprétation de résultats, ou de façon ponctuelle afin de conseiller les adhérents quant à la pertinence de leur plan de contrôle (choix des germes à rechercher, limites…).

Article 6. OBJECTIFS COMPLÉMENTAIRES

6.1 Services associés

Le prestataire pourra fournir des services gratuits associés :

- Plateforme en ligne sécurisée pour la consultation des résultats
- Magazine, newsletter…
- Autres

Si le prestataire en dispose, il pourra fournir tout autre service complémentaire.

Des fiches de réclamation PILOT pourront être réalisées pour tous les lots en cas de non-conformité sur l'une des prestations attendues. Le prestataire se devra d'y répondre dans les meilleurs délais.