



FICHE MARCHÉS

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES, PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

sur les aliments, l'eau et l'environnement avec prestations associées.



MARCHÉ ACTIF

Pour garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments dans les établissements, par rapport aux dangers microbiologiques, physiques et chimiques

Gains estimés

22%

en moyenne
(gain calculé sur la moyenne des offres)

Titulaires

- ABIOLAB ASPOSAN



- AGROBIO  
(Laboratoires du groupe QUALTECH)

- BIOFAQ  
(Groupe Carso)

Moyens d'accès

GROUPEMENT DE
COMMANDE

CENTRALE D'ACHAT

Durée du marché

2 ans

01/03/2019 à 28/02/2021
Renouvelable deux fois 12 mois



Descriptif du marché

Ce marché s'inscrit dans le cadre des **Plans de Maitrise Sanitaire** des établissements (obligation réglementaire) et propose les prestations suivantes :

- Analyses sur les aliments,
- Analyses sur l'eau potable,
- Analyses sur l'environnement (surface, mains et air),
- Prestations d'audits hygiène,
- Sensibilisation des personnels à l'hygiène.



Les points forts



- Des laboratoires accrédité
- Un découpage en 4 territoires géographiques avec des **laboratoires régionaux pour un accompagnement de proximité** des prestations (aide pour l'interprétation des résultats et la gestion des alertes).
- Un vaste choix d'analyses et prestations personnalisables pour renforcer la sécurité sanitaire des aliments dans les établissements.
- Des remises annuelles pouvant représenter jusqu'à 3% du chiffre d'affaires en fonction du volume de prestations.



Des experts hospitaliers

Ce marché a été réalisé par un Groupe Expert composé de responsables qualité, ingénieurs restauration, acheteurs et diététiciens (nes) des CHU /CH et des établissements partie des GHT.



Descriptif des lots

Un lot unique par régions regroupant l'ensemble des prestations :

Lot 1 : REGION OUEST

➤ AGROBIO

AGROBIO

Lot 2 : REGION NORD

➤ AGROBIO

AGROBIO

Lot 3 : REGION EST/SUD EST

➤ ABIOLAB

abiolab
asosan

Préservez la santé humaine

Lot 4 : REGION SUD OUEST

➤ BIOFAQ LABORATOIRES

BIOFAQ
laboratoires

GROUPE
CARSO



Témoignage

“ Les analyses microbiologiques, physico-chimiques et même nutritionnelles sont la clef de voûte de notre Plan de Maîtrise Sanitaire. Au-delà de l'aspect réglementaire à caractère obligatoire, ces analyses ferment la boucle et leurs résultats garantissent à nos patients une sécurité sanitaire de nos plats et par là, valident aussi nos processus de production et de distribution des plats fabriqués dans nos Unités de Production Culinaires.

A travers un travail de co-construction du cahier des charges par un groupe expert pluridisciplinaire et par un pilote UniHA, ce sont des prestations complètes et personnalisables qui ont été définies. Bien que ces dernières soient mises en œuvre par des laboratoires régionaux accrédités, selon un découpage territorial, elles s'appuient sur un socle national commun et pourront s'inscrire précisément et avec efficacité dans chaque PMS des adhérents UniHA.

C'est une synergie nationale de la qualité en restauration qui se met en place ! ”

Eric MATUSZAK,
Responsable Qualité-Hygiène et Sécurité,
CHU de Lille



Bon usage

Les adhérents ont à leur disposition un espace en ligne sécurisé, offrant la possibilité de télécharger les résultats d'analyses et exporter des données en vue de réaliser des traitements statistiques.



Nous rejoindre

Vous êtes adhérent UniHA ?

Ce marché est accessible à n'importe quel moment par le biais de la centrale d'achat UniHA, en demandant une convention de mise à disposition du marché à centraleachat@uniha.org

Vous souhaitez adhérer à UniHA ?

Contactez le service Relations Etablissements à contact@uniha.org ou par téléphone au 04 86 80 04 78.



Informations auprès de la filière Restauration :



COORDONNATEUR : Agnès CHARLOT-ROBERT
ACHETEUR : Sophie CAILLÉ - Tél. 02 41 35 62 16
sophie.caille@uniha.org
ASSISTANT ACHAT : Clément DA SILVA - Tél. 02 47 47 86 55
c.dasilva2@chu-tours.fr

