

## ANALYSES MICROBIOLOGIQUES, PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

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

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

### Titulaires

- ABIOLAB ASPOSAN



- AGROBIO  
(Laboratoires du Groupe QUALTECH)



- BIOFAQ  
(Groupe Carso)



### Moyens d'accès

GROUPEMENT DE  
COMMANDES

CENTRALE D'ACHAT

### Durée du marché



# 2 ans

1<sup>er</sup> mars 2023 au 28 février 2025  
Renouvelable deux fois 12 mois



MARCHÉ ACTIF

## Descriptif du marché

Évitez les dangers microbiologiques, physiques et chimiques pouvant être néfastes pour la santé de vos patients en effectuant des analyses microbiologiques, physico-chimiques, nutritionnelles sur les aliments, l'eau et l'environnement.

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.

**Accord-cadre à marchés à bons de commande de 4 lots actifs.**



## Les points forts

- Des laboratoires accrédités.



- 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 experts hospitaliers

Ce marché a été réalisé par un groupe experts composé de responsables qualité, ingénieurs restauration et diététiciennes du CHRU de Tours, coordonnateurs de la procédure.



## Descriptif des lots

Un lot unique par régions regroupant l'ensemble des prestations pour un accompagnement de proximité :

**Lot 1 : Région ouest**

➤ AGROBIO

**Lot 2 : Région nord**

➤ AGROBIO

**Lot 3 : Région est/sud est**

➤ ABIOLAB

**Lot 4 : Région sud ouest**

➤ BIOFAQ LABORATOIRES



## Bon usage

Bénéficiez d'un espace en ligne sécurisé pour télécharger les résultats d'analyses et exporter des données en vue de réaliser des traitements statistiques.



## 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. ”

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



## Nous rejoindre

Vous êtes adhérent UniHA et l'établissement du GHT a adhéré au groupement de commandes ? 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 dans l'espace adhérents UniHA.

Vous souhaitez adhérer à UniHA ?  
Contactez le service Relations  
Etablissements à [contact@uniha.org](mailto:contact@uniha.org)  
ou par téléphone au 04 86 80 04 78



## Informations auprès de la filière Restauration :



COORDONNATEUR : Agnès CHARLOT-ROBERT  
ACHETEUR : Julie de NOUEL  
[julie.denouel@uniha.org](mailto:julie.denouel@uniha.org) - Tél. 07 76 23 00 24  
ASSISTANT ACHAT : Clément DA SILVA  
[c.dasilva2@chu-tours.fr](mailto:c.dasilva2@chu-tours.fr) - 02 47 47 86 55

