



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
Ght_PRES_2025-125_MAPA_Etude Économique Restauration_Forez
REALISATION D'UNE ETUDE ECONOMIQUE ET PROSPECTIVE
DU SERVICE DE RESTAURATION
DU CENTRE HOSPITALIER DU FOREZ

I – OBJET DU MARCHÉ

Réalisation d'une étude économique et prospective du service de restauration du CH Forez (CHF).

II – CONTEXTE DE LA MISSION

• **Présentation de l'établissement**

Le Centre Hospitalier du Forez (CHF) est un établissement public de santé qui fait partie du Groupement Hospitalier de Territoire (GHT) Loire.

Ses activités s'exercent sur deux sites : Hôpital de Montbrison et Hôpital de Feurs (fusion en janvier 2013).

Le CHF comprend également dans son périmètre de responsabilité des EHPAD :

- . L'EHPAD de Feurs situé dans les locaux du CH (132 lits)
- . L'EHPAD Pierre de la Bâtie à CHAMPDIEU (16 lits)
- . L'EHPAD le fil d'or à PANISSIERES (92 lits)
- . L'EHPAD Jean Montellier à BUSSIÈRES (86 lits)
- . L'EHPAD la Clairière sur Lignon à BOEN (100 lits + 11 places de jour)
- . L'EHPAD de Noirétable (70 lits)
- . L'EHPAD de St-Just-en-Chevalet (91 lits)

Le bassin de recrutement du CH du Forez (CHF) compte près de 200 000 habitants.

Le CHF assure trois types de missions :

- Accueillir les patients et leur apporter les soins les plus adaptés.
- Coordonner ses actions avec les partenaires extérieurs notamment dans le domaine de la prévention et de la médecine de pointe.
- Contribuer à la formation des professionnels de santé grâce à son Institut de Formation, à l'accompagnement des étudiants en stage et à son dispositif de formation continue.

• L'offre de soin du CHF

Pôles	Nombre de lits (*)	Nombre de places (*)
Pôle Chirurgie	24	12
Pôle Gériatrie	74	10
Pôle Médecine	70	23
Pôle Mère-Enfant	27	18
Pôle Psychiatrie	31	20
Pôle Urgences + Soins Intensifs Polyvalents	18	
Pôle transversal (imagerie médical, laboratoire de biologie médicale, pharmacie)		
Total MCO	244	87
Lits EHPAD (site de Feurs)	129	20
SSIAD (Montbrison)		58
Total Général	374	159

(*) Données basées sur note de service du 6 janvier 2025 « adaptation du capacitaire »

• Le personnel du Centre Hospitalier du Forez

Catégorie	Nombre d'agents
Personnel non - médical	1 228 (*)
Personnel médical	158 (**)
TOTAL	1 386

(*) Nombre de personnels paramédicaux présents au CHF le 27.03.2025 (requête COGNOS)

(**) Nombre de personnels médicaux présents au CHF le 27.03.2025 (requête COGNOS)

Les candidats trouveront toutes les informations nécessaires à la compréhension de l'organisation et du fonctionnement du Centre Hospitalier du Forez sur le site internet de l'hôpital : www.ch-forez.fr

1 – L'évolution organisationnelle

Le CHF est issu de la fusion, au 1^{er} Janvier 2013, de deux établissements : le Centre Hospitalier de Montbrison et le Centre Hospitalier de Feurs.

Le CHF constitue une réelle opportunité pour la population ligérienne car il pérennise la présence d'un hôpital dans le Centre Loire. Ainsi, et malgré un contexte économique difficile (audit RH et plan de retour à l'équilibre en cours), le CHF demeure soucieux de poursuivre le développement de ses activités ainsi que sa modernisation. C'est pourquoi, il est actuellement dans l'élaboration de son projet d'établissement, de son schéma directeur immobilier.

III - PRESENTATION DU SERVICE RESTAURATION DU CHF

A - Eléments de contexte

a- Deux audits réalisés en 2016 et en 2022

. Audit et diagnostic de l'organisation et de la mesure de l'efficacité de sa fonction restauration (analyse fonctionnelle, technique, réglementaire, économique)

. Une étude de faisabilité (plan d'action, calendrier, budget) pour une aide à la décision parmi 3 scénarii :

- Réhabilitation des deux sites de production (unité centrale de production de Montbrison et cuisine relais de Feurs)
- Reconstruction d'une unité centralisée
- Externalisation de la restauration

b- Des EHPAD dans le périmètre du CHF

Même si le CHF a de nombreux EHPAD dans son périmètre de responsabilité, seule une cuisine relais est installée sur le site de Feurs.

Tous les autres EHPAD disposent de leur propre cuisine. Néanmoins, le CHF peut être amené à produire des repas pour ces mêmes EHPAD si ces derniers se trouvent en difficulté quant à un manque de personnel (exemple : EHPAD Buissières et Panissières à l'été 2024).

c- Cession de l'EHPAD « Les Monts du Soir » au groupe SOS SENIORS

L'activité de l'EHPAD « Les Monts du Soir », situé à Montbrison, a été cédée au Groupe SOS Séniors le 1^{er} septembre 2021.

Depuis cette date, des conventions annuelles sont signées entre le CHF et le GCSMS Les Monts du soir (pour l'EHPAD du même nom) :

- Prestation de restauration aux résidents de l'EHPAD (206 résidents)

- Prestation de restauration aux professionnels de l'EHPAD.

Toutefois, le nouvel EHPAD Les Monts du Soir est en cours de reconstruction et disposera alors de sa propre cuisine au 1^{er} janvier 2026.

Le CHF va donc perdre la production destinée à cet EHPAD.

d - Cession au 1^{er} janvier 2026 de l'EHPAD de Feurs à un repreneur public ou privé

L'EHPAD de Feurs : 132 lits dont 14 lits UHR, 14 places de PASA, 10 places d'accueil de jour.

Les locaux de l'EHPAD sont vétustes et ne permettent pas d'accueillir les résidents dans des conditions optimales. Pour autant, le CHF n'est pas dans la capacité d'emprunter en raison du déficit qu'il présente pour reconstruire l'EHPAD. Il a donc été décidé d'un changement de gestionnaire par le biais d'un appel à manifestation d'intérêt (AMI) qui est en cours.

Le repreneur devra s'engager sur :

- La reprise en propre de la gestion de l'EHPAD au 1^{er} janvier 2026
- L'engagement du projet de reconstruction (sur le site).

Cette perspective oblige le CHF à réfléchir à deux possibilités pour le 1^{er} janvier 2026 :

- Soit le nouveau repreneur conventionnera avec le CHF pour ses prestations de restauration et ce jusqu'à la reconstruction de l'EHPAD (scenario privilégié par le CHF),
- Soit le nouveau repreneur souhaitera travailler avec une société extérieure pour ses prestations de restauration.

B - Fonctionnement du service restauration du CHF

Le service restauration (deux chefs cuisiniers encadrants) est rattaché à la DESLT (Direction des Services Economiques, Logistiques et Techniques) sous la responsabilité directe d'une Directrice.

Le service restauration se présente ainsi :

- **1 cuisine centrale sur le site de Montbrison** qui réalise la production chaude ou nécessitant une cuisson, une partie du transport, le stockage et l'allotissement des repas pour les sites de Montbrison et de Feurs :
 - Les patients des unités de soins en plateaux individuels (sites de Montbrison et Feurs)
 - Les résidents de l'EHPAD de Feurs en multi portion
 - Les résidents de l'EHPAD « les Monts du Soir » en multi portion
 - Les repas du personnel
 - Le portage à domicile (association ADMR et VOLUBILIS)
 - Les sites extérieurs de pédopsychiatrie et de psychiatrie adulte
 - Les repas du personnel de l'EHPAD « les Monts du Soir »
 - Des élèves de l'IFSI viennent déjeuner au self de Montbrison.
- **1 Cuisine relais sur le site de Feurs** fonctionnant en liaison froide. Seuls les hors d'œuvres et les desserts ne nécessitant pas de cuisson sont fabriqués sur place.

Chaque cuisine assure également la gestion et le service des selfs linéaires pour le personnel, et ce, du lundi au vendredi.

- Plan de maîtrise sanitaire Européen + méthode HACCP valide par la DDPP mais mise à jour suivant la réglementation en vigueur
- Service diététique : 6.90 ETP (service non rattaché à la DSELT mais au pôle transversal)

Nombre de repas distribués sur les trois dernières années

Années	Site Feurs (MCO + EHPAD + self)	Site Montbrison (MCO + self + sites extérieurs)	EHPAD Montbrison (convention)	Total
2022	169 712	143 249	104 037	416 998
2023	179 728	149 349	130 399	459 476
2024	179 092	150 938	133 743	463 773

Portage repas des trois dernières années

Années	ADMR	VOLUBILIS	AUTRES (repas médecins + internes)
2022 (+ Boën)	30 838	2 700	4 358
2023	28 621	2 817	4 631
2024	27 736	2 845	4 594

Effectifs

32,5 ETP répartis sur les 2 sites :

- Cuisine Centrale de Montbrison : 24.7 ETP
- Cuisine relais de Feurs : 7.8 ETP

. 2 ETP n'ont pas été remplacés en 2024

. 2,30 ETP ne seront pas remplacés en 2025 (non renouvellement de contrats à la demande des agents et un départ en retraite au 1^{er} Mai 2025)

IV - OBJECTIFS

Les objectifs de la mission sont les suivants :

1 - Perte effective de l'activité de l'EHPAD les Monts du Soir au 1^{er} Janvier 2026

- Détermination du prix de revient d'un repas produit actuellement pour le CHF et évolution de ce tarif en fonction de la perte d'activité de l'EHPAD.
- . Bilan des recettes et dépenses (par poste de dépenses alimentaires et autres postes généraux) en tenant compte de la perte d'activité.
- . Etude d'impact sur les ressources humaines en prévision de cette perte d'activité.

2 - Perte potentielle de l'activité de l'EHPAD de Feurs au 1^{er} Janvier 2026

- Détermination du prix de revient d'un repas produit actuellement pour le CHF et évolution de ce tarif en fonction de la perte potentielle d'activité de l'EHPAD de Feurs.
- Etude d'impact sur les ressources humaines et sur les charges en prévision de cette perte d'activité.

3 - Perte de l'activité totale de l'EHPAD de Feurs au 1^{er} janvier 2031

4 - Etude comparative du prix de revient de la cuisine du CHF après la perte d'activité de l'EHPAD de Montbrison puis de l'EHPAD de Feurs, par rapport à une externalisation de l'activité de restauration du CHF (prix du marché des opérateurs économiques extérieurs)

- *Une mise au point du marché sera réalisée avec le futur titulaire du marché notamment sur les attendus de la mission.*

V - MOYENS MIS A DISPOSITION DU CANDIDAT

Tous les documents nécessaires à la bonne exécution de la mission seront mis à disposition du consultant retenu.

VI - LIVRABLES ATTENDUS

Etude économique et prospective détaillée en fonction des attendus.

VII - NOTE METHODOLOGIQUE

Les candidats décriront leur proposition dans une note méthodologique établie à partir des éléments décrits dans le présent CCTP et de leur expertise technique. Cette note sera aussi détaillée que possible.

La note précisera notamment :

- ✓ Le cadrage de la mission qui permettra l'identification des prérequis (documents nécessaires, entretiens)
- ✓ Le type de méthode et les outils utilisés ;
- ✓ La désignation du ou des intervenant(s) dédié(s) à l'exécution du présent marché et leurs rôles respectifs (avec pour chaque intervenant son curriculum vitae, la liste des références des missions de nature similaire à celle objet du présent marché, ainsi que tout titre de compétence et qualification de cet intervenant en matière d'étude et d'audit en restauration, en particulier auprès d'établissements publics de santé et d'établissements médico-sociaux).

VIII - ECHEANCIER

Le début de la mission est envisagé à date de notification du marché **dans la perspective d'une remise du document final trois mois plus tard.**

Les délais d'exécution des différentes étapes de cette prestation seront définis d'un commun accord entre le titulaire et le pouvoir adjudicateur.

IX - OBLIGATIONS DU TITULAIRE

Le titulaire s'engage à la fois à une obligation de résultat et de moyens. Respect de la confidentialité des données et résultats obtenus.

