

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P)

CONSULTATION n° MA 26 ES 0015

**REALISATION DES PRESTATIONS DE SUIVI QUALITE ET SANITAIRE
DE LA FONCTION RESTAURATION DES CUISINES DES ETABLISSEMENTS
DE LA DIRECTION REGIONALE EST DE FILIERIS.**

Filiéris est une marque déposée pour son offre de santé par la CANSSM

CAISSE AUTONOME NATIONALE DE LA SÉCURITÉ SOCIALE DANS LES MINES

77, avenue de Ségur - 75714 PARIS CEDEX 15

Article 1 : Objet du marché

L'objet de la présente consultation est la réalisation des prestations de suivi qualité et sanitaire de la fonction restauration des cuisines des établissements de la Direction Régionale EST de FILIERIS.

Le marché est divisé en 6 lots :

LOT 1 : prestations de suivi sanitaire de l'Etablissement Médico-Social et les 2 Etablissements de Santé de la Moselle

LOT 2 : prestations de formation HACCP pour l'Etablissement Médico-Social de Charleville sous bois (département de la Moselle).

LOT 3 : prestations d'analyse des surfaces et produits alimentaires de l'Etablissement Médico-Social et les 2 Etablissements de Santé de la Moselle

LOT 4 : prestations de suivi sanitaire de l'Etablissement Médico-Social de Saône-et-Loire

LOT 5 : prestations de formation HACCP pour l'Etablissement Médico-social de Saône-et-Loire

LOT 6 : prestations d'analyse des surfaces et produits alimentaires de l'Etablissement Médico-Social de Saône-et-Loire

Article 2 : Prestations attendues

2.1. Présentation cuisine des établissements concernés

Ce marché couvre **les cuisines pour les établissements de Moselle (lots 1 à 3) :**

- de l'Etablissement de Santé de Moselle Est (ESME) site de Freyming Merlebach situé 2 rue de France à Freyming Merlebach (code postal : 57800) et la cuisine satellite de l'Etablissement de Santé de Moselle Est site de Creutzwald situé 5 rue des Lupins à Creutzwald (code postal 57150);

- de l'Etablissement de Santé site de Charleville-sous-Bois situé Route de Gondreville 57220 Charleville-sous-Bois.

Ce marché couvre la **cuisine de l'Etablissement Médico-Social de Saône-et-Loire (lots 4 à 6) :**

- EHPAD Germaine Tillion situé à Montceau-les Mines 6 avenue Saint Exupéry (code postal 71300)

Ces établissements exploitent en leur sein une cuisine bénéficiant d'un agrément européen. Il est précisé également que la gestion de la cuisine de l'établissement de Moselle Est site de Freyming Merlebach (et sa cuisine satellite situé sur le site de Creutzwald) a été confiée à un prestataire extérieur : MEDIREST (suite à une procédure de marché public). Au cours de la période contractuelle, le titulaire de ce marché de gestion de la cuisine pourra être modifié. Les cuisines des autres établissements sont gérées en régie par la CANSSM.

2.2. Prestations de suivi sanitaire des établissements de la Moselle (LOT 1) et de Saône-et-Loire (LOT 4)

Le volume des prestations pourra être amené à évoluer en cours de marché. Ces modifications interviendront par avenant.

Le prix de cette mission comprend les éléments listés ci-après.

2.2.1 Prestations attendues pour la cuisine des établissements de Moselle Est site de FREYMING MERLEBACH et sa cuisine satellite du site de CREUTZWALD (LOT 1)

La gestion de la cuisine de l'Etablissement de Santé de Freyming Merlebach et de cuisine satellite du site de Creutzwald a été confiée à un prestataire externe, la société MEDIREST. Il est demandé au prestataire de réaliser les prestations détaillées ci-après :

a) Réaliser un suivi de la sécurité sanitaire sur les deux sites, c'est à dire :

- Le titulaire devra réaliser tous les quatre mois :

- Un contrôle de l'entretien et de la propreté des locaux (cuisines, self), des tenues vestimentaires propres du personnel (port de la charlotte, chaussures adéquates, port du masque lors de la confection des mets et des plateaux...) et de l'hygiène corporelle (mains et poignets nus sans port de bijoux, ongles courts, cheveux courts ou attachés, hygiène des mains, port de gants si peau lésée...)
- Un audit hygiène auprès des salariés.
- Une surveillance du volume des denrées alimentaires gaspillées
- **Le contrôle tous les quatre mois des prestations du titulaire de la cuisine :**
 - de façon aléatoire des fiches HACCP par catégorie de plats.
 - le compte rendu d'audits hygiènes ou de sensibilisation à l'hygiène effectués régulièrement (1/trimestre) par le titulaire de la cuisine
 - du suivi de la traçabilité des formations HACCP du personnel travaillant en cuisine

- Le titulaire vérifiera une fois par an (au moins) :

- Le contrôle annuel par le titulaire de la cuisine de l'étalonnage des thermomètres à sonde utilisés
- Le cahier sanitaire de surveillance de l'eau (planning annuel – prélèvements bactériologique 1x/trim – Légionelles si présence de douchettes) en secteur cuisine tenu par l'établissement de santé ou/et médico-social
- L'aération correcte des locaux, en lien avec le titulaire de la cuisine et le responsable du service technique de l'établissement (soufflerie et aspiration fonctionnelles et adéquates)

- En cas d'observation(s) non conforme(s) aux exigences de la sécurité et de la qualité de la restauration une fiche de non-conformité sera réalisée par le prestataire, avec l'analyse des causes des points critiques, les mesures préventives et correctrices (informations – recommandations – rappel des mesures d'hygiène auprès des salariés œuvrant sur le terrain) à mettre en œuvre.

-En cas d'observation (s) anormale(s) (exemples : volume important de déchets alimentaires, aération insuffisante, ...) le titulaire en fera part dans le compte rendu de sa visite (tous les 4 mois) transmis

- Assister les établissements dans la gestion d'une crise sanitaire liée à la cuisine (suspectée ou avérée, ou alerte nationale sur un produit détecté contaminé...) avec astreinte téléphonique et déplacement sur le site d'une personne ou d'une équipe compétente, si nécessaire, dans l'heure qui suit la demande.

b) Réaliser un suivi de la qualité de la restauration, c'est-à-dire :

Le titulaire devra assurer annuellement les prestations suivantes :

- La vérification de la réalisation des formations des équipes et/ou des formations pour les nouveaux arrivants (CDD, CDI formation en interne par le chef de cuisine et son second – vérifier les modalités et le suivi de cette formation
 - Evaluer une fois par an en partenariat avec les diététiciennes des sites, et le titulaire du marché de restauration :
- la qualité organoleptique des plats pour un client ou patient anonyme (blind-test auprès d'un panel de personnes)
 - le contrôle des grammages
 - le respect des menus et des changements dans les menus
 - le suivi des taux de gaspillage.

2.2.2 Prestations attendues pour la cuisine de l'Etablissement de Santé de Charleville-sous-Bois (LOT 1)

- **Suivi qualité :**
- réalisation **de 4 audits** par an, à raison d'un par trimestre sur site en intégrant un audit HACCP. A l'issu de chaque audit un rapport sera remis à l'établissement
 - les prestations en matière de HACCP conformément aux règles édictées dans le paragraphe 2.3
 - surveillance du volume des denrées alimentaires gaspillées
 - A assurer **un suivi sanitaire** selon les modalités suivantes, à minima mise à jour annuelle du Dossier d'Agrément CEE. En cas de modifications d'un des deux documents précédemment cités suite à une décision des autorités de tutelles, la mise à jour sous 1 mois devra être réalisée.
 - Une **astreinte téléphonique** en cas de crise sanitaire liée à la cuisine (suspectée ou avérée). Le déploiement sur site d'une personne ou d'une équipe compétente en fonction du sujet à traiter. Le délai d'intervention sur site en cas de crise aigüe ne peut dépasser une heure.
 - En cas d'observation(s) non conforme(s) aux exigences de la sécurité et de la qualité de la restauration une fiche de non-conformité sera réalisée par le prestataire, avec l'analyses des causes des points critiques, les mesures préventives et correctrices (informations – recommandations – rappel des mesures d'hygiène auprès des salariés œuvrant sur le terrain) à mettre en œuvre.
 - Informer l'établissement d'une alerte nationale sur un produit détecté contaminé
 - Evaluer une fois par an en partenariat avec les personnels chargés du suivi diététique des repas, le responsable de la cuisine et le chef de l'établissement de santé (ou son représentant) :
 - qualité organoleptique des plats pour un client ou patient anonyme (blind-test auprès d'un panel de personnes)
 - contrôle des grammages
 - respect des menus et des changements dans les menus
 - suivi des taux de gaspillage.
- Le titulaire vérifiera une fois par an (au moins) :**
- L'étalonnage des thermomètres à sonde utilisés

- Le cahier sanitaire de surveillance de l'eau (planning annuel – prélèvements bactériologique 1x/trim – Légionelles si présence de douchettes) en secteur cuisine tenu par l'établissement de santé ou/et médico-social
- L'aération correcte des locaux, en lien avec le titulaire de la cuisine et le responsable du service technique de l'établissement (soufflerie et aspiration fonctionnelles et adéquates)

En cas d'observation (s) anormale(s) (exemples : volume important de déchets alimentaires, aération insuffisante, ...) le titulaire en fera part dans le compte rendu de sa visite (tous les 4 mois) transmis

2.2.3 Prestations attendues pour la cuisine de l'EHPAD Germaine Tillion (LOT 4)

- **Suivi qualité :**
 - réalisation de **4 audits par an**, à raison d'un par trimestre sur site en intégrant un audit HACCP. A l'issue de chaque audit un rapport sera remis à l'établissement
 - les prestations en matière de HACCP conformément aux règles édictées dans le paragraphe 2.3
 - surveillance du volume des denrées alimentaires gaspillée
- A assurer **un suivi sanitaire** selon les modalités suivantes, à minima mise à jour annuelle du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS). En cas de modifications d'un des deux documents précédemment cités suite à une décision des autorités de tutelles, la mise à jour sous 1 mois devra être réalisée.
- Une **astreinte téléphonique** en cas de crise sanitaire liée à la cuisine (suspectée ou avérée). Le déploiement sur site d'une personne ou d'une équipe compétente en fonction du sujet à traiter. Le délai d'intervention sur site en cas de crise aigüe ne peut dépasser une heure
En cas d'observation(s) non conforme(s) aux exigences de la sécurité et de la qualité de la restauration une fiche de non-conformité sera réalisée par le prestataire, avec l'analyse des causes des points critiques, les mesures préventives et correctrices (informations – recommandations – rappel des mesures d'hygiène auprès des salariés œuvrant sur le terrain) à mettre en œuvre.
- Informer l'établissement d'une alerte nationale sur un produit détecté contaminé
- Evaluer une fois par an en partenariat avec les personnels chargés du suivi diététique des repas, le responsable de la cuisine et le chef de l'établissement médico-social (ou son représentant) :
 - qualité organoleptique des plats pour un client ou patient anonyme (blind-test auprès d'un panel de personnes)
 - contrôle des grammages
 - respect des menus et des changements dans les menus
 - suivi des taux de gaspillage.

- Le titulaire vérifiera une fois par an (au moins) :

- L'étalonnage des thermomètres à sonde utilisés
- Le cahier sanitaire de surveillance de l'eau (planning annuel – prélèvements bactériologique 1x/trim – Légionelles si présence de douchettes) en secteur cuisine tenu par l'établissement de santé ou/et médico-social

- L'aération correcte des locaux, en lien avec le titulaire de la cuisine et le responsable du service technique de l'établissement (soufflerie et aspiration fonctionnelles et adéquates)

En cas d'observation (s) anormale(s) (exemples : volume important de déchets alimentaires, aération insuffisante, ...) le titulaire en fera part dans le compte rendu de sa visite (tous les 4 mois) transmis.

En outre le titulaire devra prévoir un accompagnement au suivi de la gestion budgétaire par le chef de cuisine.

Enfin est à inclure dans les attendus une réunion annuelle de cadrage avec les équipes en cuisine et la direction de l'établissement

2.3 Prestations de formation en matière HACCP des établissements de la Moselle (LOT 2) et de Saône-et-Loire (LOT 5) :

Pour le lot 2 : seul l'Etablissement de Santé de Charleville-sous-Bois est concerné, les formations des agents des deux autres établissements sont réalisées par le prestataire cuisine.

Pour le lot 5 : l'EHPAD Germaine Tillion est concerné par ce lot.

Les prestations demandées sont communes aux deux lots :

- Le titulaire s'engage à disposer des compétences en matière de formation et être dûment diplômées, à défaut il devra faire réaliser cette formation par des professionnels compétents.
- Le titulaire s'engage à fournir en début de contrat, et également à chaque début année, une **planification annuelle des formations, décidée en commun avec les responsables de la cuisine et la direction de l'établissement de santé ou l'établissement médico-social :**
 - Aux règles de l'HACCP :
 - des personnels déjà en place au sein de la cuisine centrale
 - des personnels nouvellement embauchés CDD ou Intérimaires formés en interne par le chef de cuisine et/ou son second – vérifier les modalités et le suivi de cette formation.
 - des personnels nouvellement embauchés CDI, à réaliser dans un délai d'1 mois à compter de la date d'embauche.
 - A la gestion d'une crise sanitaire :
 - le chef de cuisine et son second
 - la direction de l'établissement de santé ou de l'établissement médico-social.
 - Autres formations :
 - Formation des acteurs de la production à développer
 - Formation des personnels de distribution sur la sécurité alimentaire à respecter lors de la distribution des plateaux aux patients

Une attestation de formation sera remise aux participants ainsi qu'au service des ressources humaines.

- En cas d'annulation d'une formation planifiée pour cause prioritaire décidée d'un commun accord par les 2 parties, planifier immédiatement une autre date pour réaliser cette formation.
- Le volume des personnes à former est d'environ une vingtaine de personne. Ce chiffre est donné à titre indicatif et n'engage pas le pouvoir adjudicateur.
- Le titulaire précisera dans son mémoire technique les temps de formation proposés, les moyens pédagogiques employés ainsi que les modalités de vérification de bonne assimilation des concepts, méthodes, et connaissances.
- Le formateur fera évaluer par les personnes formées la qualité de sa prestation et en communiquera le résultat sous forme synthétique et par critère d'évaluation, dans un délai de 30 jours après la fin de la formation.

2.4 Prestations d'analyse des surfaces et produits alimentaires des établissements de la Moselle (LOT 3) et de Saône-et-Loire (LOT 6)

Pour les prestations attendues pour ce lot, l'article L. 6221-1 du Code de la santé publique rend obligatoire soit l'accréditation des laboratoires de biologie médicale sur l'ensemble de l'activité qu'ils réalisent (Comité français d'accréditation (COFRAC), elle est attribuée selon la norme NF EN ISO/CEI 17025:2005) soit d'apporter la preuve de la participation du titulaire à des Comparaisons Inter Laboratoires.

Les établissements concernés par ces prestations sont :

- En Moselle : l'Etablissement de Santé de Charleville-sous-Bois, l'Etablissement de Santé-Etablissement Médico-Social de Creutzwald et l'Etablissement de Santé de Freyming Merlebach
- En Saône-et-Loire : l'Etablissement Médico-Social de Montceau-les-Mines, l'EHPAD Germaine Tillion

2.4.1 Pour les sites Etablissement de Santé de Moselle Est de FREYMING-MERLEBACH et de CREUTZWALD :

Pour la cuisine du site de Freyming Merlebach : Le titulaire devra vérifier, pour ce site, que la société chargée du marché de restauration (actuellement MEDIREST) réalise une surveillance bactériologique mensuelle conforme aux exigences sanitaires

A titre d'information, la société MEDIREST effectue actuellement 3 prélèvements denrées par mois et 2 prélèvements de surface soit en contact direct, soit en contact indirect

Pour le site de CREUTZWALD, une fois tous les 4 mois (au même moment que l'audit hygiène) :

- 2 prélèvements de surface avec recherche Flore Total Entérocoques et une incluant la recherche de Listéria en alternant les prélèvements : paroi interne du chariot de transport, dans la cuisine réceptrice : le chariot sur lequel sont stockées les denrées du petit déjeuner, paroi d'une chambre froide, ...
- 1 prélèvement sur une préparation au stade de la consommation, après remise en température, avec recherche de Salmonelles et de Listéria.
- 1 prélèvement sur un met préparé pour un goûter d'animation quand c'est possible, en fonction du passage du titulaire.

2.4.2. Pour L'Etablissement de Santé de Charleville-sous-Bois

Le plan de prélèvement retenu sera le suivant :

Les analyses bactériologiques doivent être réalisées suivant le plan d'analyse (de prélèvements) proposé par le candidat et comprenant à minima les analyses périodiques citées au paragraphe 2.4.2.a.2/

1/ Frais de déplacement

L'ensemble des contrôles et vérifications quelle que soit leur périodicité de réalisation devront être réalisés en même temps afin de limiter les trajets et leur coût.

2/ Analyses périodiques : contrôle des plats finis, contrôle du nettoyage et désinfection des surfaces et des sols

- MENSUELLES pour l'Etablissement de Santé de Charleville sous-bois comprenant :

- o 3 analyses bactériologiques (listéria inclus) sur produits prélevés (en alternant un produit alimentaire cuit chaud, un produit alimentaire cuit froid, un produit alimentaire cru, un produit alimentaire confectionné en intra type dessert)
- o 1 recherche de listéria sur un produit ciblé (milieu favorable à ces contaminations) au stade de la consommation.
- o une recherche Listeria sur écouvillonnage en surface, en alternant paroi de chambre froide, siphon de sol et plan de travail
- o 2 prélèvements de surface pour recherche la flore total Entérocoque, et 1 prélèvement incluant la recherche de listéria sur siphon de sol, siphon de bac, paroi chambre froide, plan de travail, matériel,...

L'ensemble de ces prestations tant d'un point de vue du nombre d'analyses à effectuer par établissement que de la périodicité de ces prélèvements et analyses font l'objet d'un prix forfaitaire dans l'annexe 1 à l'acte d'engagement aux lots 3 et 6.

2.4.3. Pour l'Etablissement Médico-Social de Montceau-les-Mines le plan de prélèvement retenu sera le suivant :

Les analyses bactériologiques doivent être réalisées suivant le plan d'analyse (de prélèvements) proposé par le candidat et comprenant à minima les analyses périodiques citées au paragraphe suivant

Pour l'Etablissement Médico-Social de Montceau-les-Mines

1/ Frais de déplacement

L'ensemble des contrôles et vérifications quelle que soit leur périodicité de réalisation devront être réalisés en même temps afin de limiter les trajets et leur coût.

2/ Analyses périodiques : contrôle des plats finis, contrôle du nettoyage et désinfection des surfaces et des sols

- TRIMESTRIELLES pour l'Etablissement Médico-Social EHPAD Germaine Tillion

- o 3 analyses bactériologiques (listéria inclus) sur produits prélevés (en alternant un produit alimentaire cuit chaud, un produit alimentaire cuit froid, un produit alimentaire cru, un produit alimentaire confectionné en intra type dessert)
- o 1 recherche de listéria sur un produit ciblé au stade de la consommation
- o 4 prélèvements de surface : 2 pour rechercher la flore total Entérocoque, et 2 prélèvements incluant la recherche de listéria sur siphon de sol, siphon de bac, paroi chambre froide, plan de travail, matériel,...

L'ensemble de ces prestations tant d'un point de vue du nombre d'analyses à effectuer par établissement que de la périodicité de ces prélèvements et analyses font l'objet d'un prix forfaitaire dans l'annexe 1 à l'acte d'engagement aux lots 3 et 6.

En cas de besoin ponctuel et/ou complémentaire, les différentes analyses à réaliser font en outre l'objet d'une demande de tarification à l'unité.

2.4.3. Prestations complémentaires d'analyse pour l'ensemble des sites :

En cas de besoin ponctuel et/ou complémentaire, les différentes analyses à réaliser font en outre l'objet d'une demande de tarification à l'unité.

Ainsi il est demandé un prix unitaire pour la recherche, les analyses ou les prélèvements suivants :

recherche avec analyses bactériologiques standard sur produits alimentaires cuit servis chaud	1 contrôle
recherche avec analyses bactériologiques standard sur produits alimentaires cuits servis froids	1 contrôle
recherche avec analyses bactériologiques standard sur produits alimentaires crus servis froids	1 contrôle
recherche avec analyses bactériologiques standard sur produits confectionné en intra (ex : dessert)	1 contrôle
recherche Clostridium perfringens sur produits alimentaires	1 recherche
recherche de Staphylocoque auréus ou à coagulase positive sur produits alimentaires	1 recherche
recherche de Bacillus cereus sur produits alimentaires	1 recherche
recherche de Yersinia entérocolitaca sur produits alimentaires	1 recherche
recherche de Campylobacter sur produits alimentaires	1 recherche
recherche d'Echerichia coli beta glucuronidase positive sur produits alimentaires	1 recherche

recherche d'Echerichia sur produits alimentaires	1 recherche
recherche de Salmonelles sur produits alimentaires sensibles	1 recherche
recherche de Lystéria monocytogène sur produits alimentaires sensibles	1 recherche
recherche avec analyses bactériologiques standard pour un frottis de surface	1 contrôle
recherche de Listéria monocytogènes frottis de surface	1 recherche

Article 3 : dispositions diverses

3.1 Déploiement de matériels sur site

Dans le cas où le titulaire souhaiterait pour la pleine réalisation de ses activités, procéder au déploiement de matériels destinés à faciliter son travail en matière de surveillance contrôle ou autre ; il procédera à la déclaration de ces matériels auprès de la Direction de l'établissement concerné, en restera pleinement propriétaire et responsable, en assumera la gestion et maintenance et les retirera à la fin de son usage et au plus tard à la fin de sa mission.

3.2 Rapport d'audit et mise à jour dossier agrément

Lors de la réalisation d'un audit quel qu'il soit, le rapport d'audit qui en découle devra être transmis à l'établissement concerné dans un délai d'UN (1) mois à compter de la fin de l'audit.

Dans le cadre de la **mise à jour du Plan de Maîtrise Sanitaire et du Dossier d'Agrément CEE** : suite à une décision des autorités de tutelles, les nouveaux documents mis à jour doivent être transmis à l'établissement concerné dans un délai d'UN (1) mois à compter de la date de réception de la décision des autorités de tutelles et le préciser dans les comptes rendus des réunions HACCP ou les rapports d'audits.

3.3 Rapport d'activité pour chacun des lots

Le titulaire de chacun des lots fournira à la CANSSM un rapport annuel relatif à ses activités dans un délai de DEUX mois après la date anniversaire du marché.

Ce rapport comportera :

- Pour les lots 1 et 4, un chapitre qualitatif des actions conduites, un chapitre quantitatif du nombre de jours de prestations fournies pendant la période de référence et un chapitre de ses préconisations pour l'évolution.
- Pour les lots 2 et 5, un bilan quantitatif et qualitatif des actions de formation effectuées au cours de l'année.
- Pour les lots 3 et 6, ce rapport annuel devra obligatoirement contenir et détailler les éléments suivants :
 - un bilan annuel des résultats d'analyses réalisées par le laboratoire spécifiant le taux de non conformités et le type de non-conformité.
 - l'évaluation de la maîtrise sanitaire
 - les actions d'amélioration mises en place
 - Annoncer le projet du programme de la surveillance de l'année suivante

Le plan de surveillance du respect des exigences de la sécurité sanitaire pourra être modifié selon les recommandations nationales au plan de l'hygiène applicables