



Résidence Jehan Rippert
Établissement d'hébergement pour
personnes âgées dépendantes

Cahier des clauses techniques particulières

Marché à procédure adaptée

POUVOIR ADJUDICATEUR :

EHPAD – Résidence – JEHAN RIPPERT

1, Rue Jean RIPPERT

SAINT-SATURNIN-LES-APT

Objet de la consultation :

MAPA – Marché de prestation de services :

***Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et
approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des
repas des résidents et des usagers de l'EHPAD***

Consultation établie en application du Code de la Commande Publique de 2019

Date limite de réception des offres :

Le 7 juillet 2023 à 12h30, délai de rigueur

(Le fuseau horaire de référence est celui en vigueur à Paris)

C.C.T.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

SECTION I : DISPOSITIONS GÉNÉRALES

1. IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT BÉNÉFICIAIRE DE LA PRESTATION

**EHPAD Jehan RIPPERT
1, Rue jean RIPPERT
SIRET : 268 400 017 00011**

2. FORME DU MARCHÉ

Le marché sera conclu sous la forme d'un accord cadre dont toutes les spécifications techniques sont définies dans les présents documents.

Le cahier des clauses administratives générales applicable aux marchés de fournitures courantes et de service (arrêté du 19 mars 2009 JORF N°0066 du 19 mars 2009) fait référence pour ce marché. Ce dernier document d'ordre général n'est pas joint au présent marché, mais les parties contractantes déclarent expressément les connaître, s'y référer et les accepter.

SECTION II : ATTENDUS DE LA PRESTATION DE RESTAURATION

Préambule

Le vieillissement s'accompagne souvent d'une diminution de la consommation alimentaire et d'une moindre variété alimentaire, source de carences et de dénutrition.

L'alimentation étant au cœur de la stratégie globale du « mieux vieillir », elle est une composante essentielle de l'état de santé des résidents. Elle doit également contribuer au bien-être et au plaisir des résidents.

Une attention particulière doit être apportée sur le plan gustatif et visuel des plats, **quelle que soit leur texture**. Les objectifs nutritionnels de la personne âgée en EHPAD doivent impérativement être respectés.

3. PRESTATIONS PRINCIPALES

Le titulaire du marché s'engage à assurer une mission d'assistance technique à la restauration :

- Gestion des plans de repas
- Gestion de fiches techniques de menus

C.C.T.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

Le titulaire du marché s'engage à gérer les approvisionnements à fournir toutes les denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD :

- À la fabrication des repas,
- À la constitution des plateaux repas,
- À l'organisation de repas thérapeutiques, de repas festifs
- À l'organisation de repas à thème

Le titulaire du marché s'engage à fournir pour les événements suivants :

- Anniversaires : un petit cadeau aux anniversaires des résidents
- 1^{er} mai : un brin de muguet
- Fête des mères : une rose
- Fête des pères : un ballotin de chocolat

Le titulaire du marché s'engage à :

- Envoyer mensuellement les éléments de reporting nécessaires à l'analyse des coûts

Le titulaire du marché devra fournir toutes les denrées nécessaires à la confection des menus mentionnés ci-dessus. Le titulaire du marché devra en outre distribuer des vivres crus servant à la réalisation des repas thérapeutiques ou en complément de dotation non pourvus par les vivres-épiceries telles que définies au présent CCTP à la demande de l'établissement.

La prestation d'assistance technique prend la forme de :

Mission d'assistance technique à la restauration :

- Gestion des plans de repas
- Gestion de fiches techniques de menus

Prestation d'approvisionnement à l'EHPAD Jehan Rippert en denrées alimentaires et ingrédients nécessaires à la confection des repas pour l'ensemble de la restauration de l'établissement.

- Gestion des approvisionnements
- Approvisionnements en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD
- Animation autour du repas et des anniversaires
- Reportings mensuels

L'offre de prix devant figurer au BPU.

4. LES JOURNÉES ALIMENTAIRES

Les journées alimentaires des résidents, doivent respecter les recommandations et la réglementation en vigueur en matière de restauration collective auprès de la personne âgée dépendante, notamment :

- Les normes et homologations nationales, européennes, internationales en vigueur, normes AFNOR homologuées ou toute autre norme équivalente ;
- Les recommandations de nutrition : groupe d'étude des marchés de la restauration collective et nutrition GEM-RCN ;
- La LOI no 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- L'ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;

C.C.T.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

- Les guides de l'ANAP concernant les repas et les textures dans les établissements de santé et médico-sociaux
- Le PNNS – Programme National Nutrition Santé 2019-2023 ;
- Le diagramme IDDSI, Méthodes de mesure pour les textures modifiées (version du 10 octobre 2016).

Ces derniers documents d'ordre général ne sont pas joints au dossier de consultation, mais les parties contractantes déclarent expressément les connaître, s'y référer, les accepter et les appliquer in situ.

Ces recommandations doivent apparaître dans la déclinaison des journées alimentaires des résidents, soit : le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter, le dîner et la collation nocturne (quel qu'en soit le régime).

4.1.1. LES MENUS

Les menus doivent être élaborés par un.e diététicien.ne en prenant en compte les spécificités locales et en mettant en avant le plaisir gustatif et les traditions. Ils doivent tenir compte des recommandations de l'article 5 du CCTP afin d'apporter les apports nutritionnels nécessaires. Ils doivent également être adaptés à leurs capacités de mastication et leur état de santé.

Le plan alimentaire s'établit sur 6 à 8 semaines (au choix du prestataire) sous forme de roulement sur des semaines paires et des semaines impaires prenant en compte la saisonnalité. Ce plan alimentaire pourra être revu en Commission de Restauration. Le prestataire devra apporter les changements demandés.

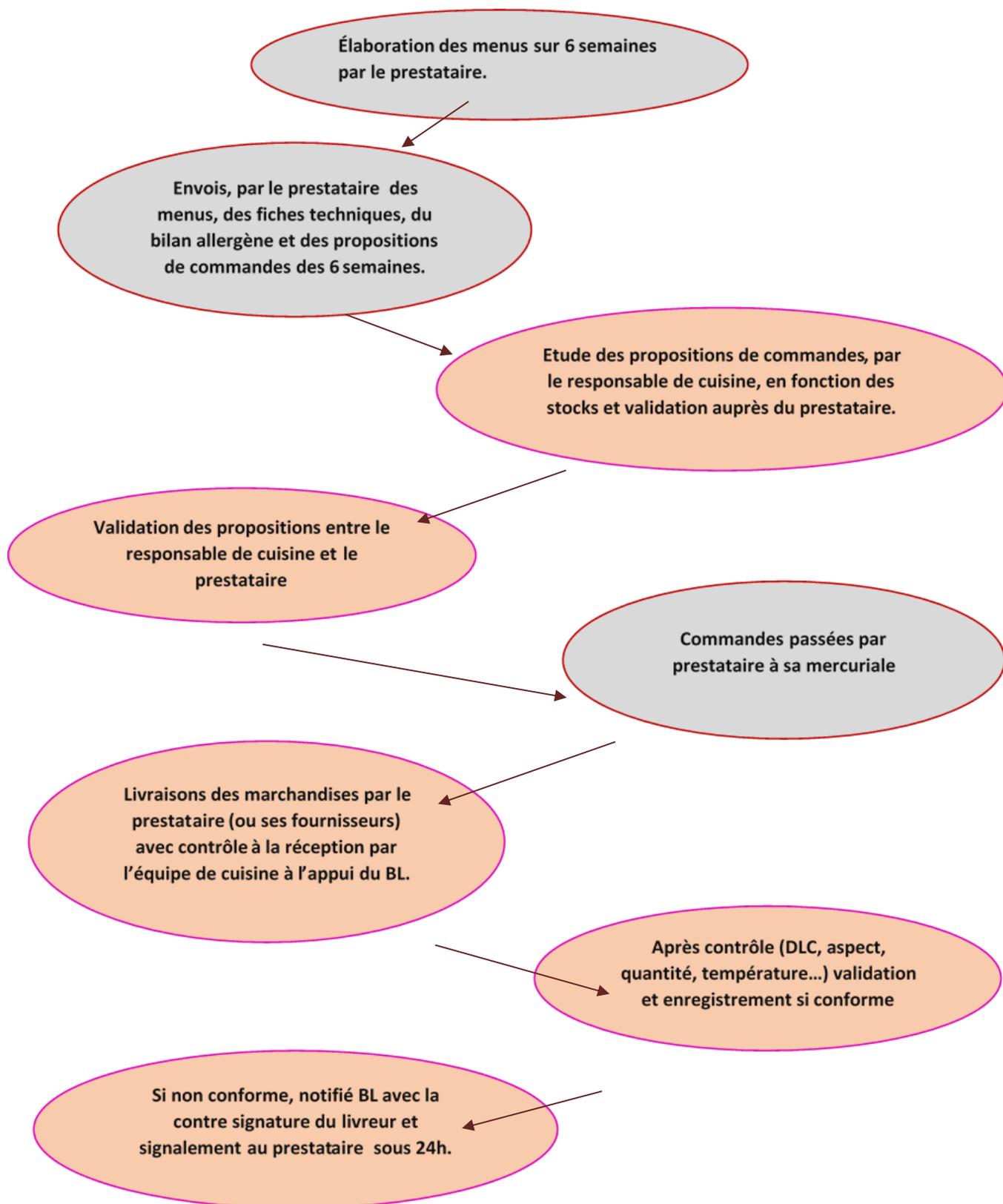
Procédure : Les menus 6 semaines à l'avance et sont transmis à l'établissement pour validation. Celui-ci est en droit d'apporter des modifications si les menus proposés ne convenaient pas aux habitudes des résidents.

Les modalités sont définies ci-dessous

C.C.T.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD



C.C.T.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

4.1.1. LES STRUCTURES DES REPAS

4.1.1.1. LE NOMBRE DE SERVICES ET NOMBRE DE CONVIVES

Les plans alimentaires quotidiens devront respecter la journée alimentaire suivante des résidents sont :

- Les petit-déjeuners (gestion et prise en charge par l'EHPAD)
- Les déjeuners (gestion et prise en charge par le prestataire)
- Les collations (gestion et prise en charge par l'EHPAD)
- Les dîners (gestion et prise en charge par le prestataire)

L'élaboration des plans de menus intègre les menus gérés et approvisionnés par l'EHPAD et par le prestataire.

Ces denrées propres aux petit-déjeuners et aux collations sont fournies par l'EHPAD. Les denrées servant à l'élaboration des déjeuners et des dîners sont à gérer par le prestataire.

Les repas seront servis sur place, du lundi matin au dimanche soir inclus, toute l'année sur une **base quotidienne** indicative.

- 83 petits déjeuners (gestion et prise en charge par l'EHPAD)
- 83 déjeuners (résidents sur place) + le SELF (dont la moyenne est de 3 repas les jours ouvrés) + les formations (1 à 2 fois par trimestre pour une dizaine de personnes) -> prise en charge par le prestataire
- 83 collations (gestion et prise en charge par l'EHPAD)
- 83 dîners -> prise en charge par le prestataire

4.2. SERVICES ATTENDUS

4.2.1. Garantie d'exécution

Le titulaire du marché doit s'engager à assurer la continuité de la prestation commandée quels que soient les incidents affectant les moyens mis en œuvre, hormis les cas de force majeure.

Il est expressément précisé qu'en cas d'arrêt de travail pour fait de grève (non considéré comme un cas de force majeure) de ses salariés, le titulaire du marché est tenu d'exécuter intégralement les prestations objet du marché.

En cas de dysfonctionnement ou de manquement mineur ou majeur dans l'exécution de ce marché, sur la qualité des denrées que sur le respect des normes d'hygiène HACCP ou de la chaîne du froid, le titulaire du marché sera averti une première fois sous forme de mail valant notification puis par lettre recommandée avec accusé de réception en cas de nouveaux incidents.

L'évaluation de la prestation sera mesurée par les indicateurs suivants :

- Les enquêtes de satisfaction des résidents et/ou des familles de résidents. Un taux minimum de 70% de satisfaction est demandé dès la 1^{ère} année ;
- Le nombre et la fréquence des Fiches de Signalements d'Événements Indésirables liées au service de restauration ;

C.C.T.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

- Les éventuels courriers de réclamation des résidents, de leurs familles.

Pour les dysfonctionnements et manquements du service de restauration relatifs à l'hygiène et la sécurité sanitaire impactant des résidents, le prestataire doit présenter sous les plus brefs délais et au plus tard dans les 15 jours calendaires, les mesures et actions correctives requises.

Dépassé ce délai, la Directrice de l'établissement ou son représentant prendra toutes les mesures nécessaires pour corriger les écarts constatés. L'obligation de résultat est opposable au prestataire jusqu'au retour aux normes réglementaires en vigueur, et reste pleinement de la responsabilité du titulaire du marché.

L'ensemble des frais engagés dans les mesures et actions correctives (nouvelles analyses bactériologiques, audits, élaboration de nouvelles procédures, intervention de professionnels extérieurs ou internes...) sera directement facturé au titulaire du marché et ce jusqu'au retour de résultats conformes aux critères réglementaires.

En cas d'insatisfaction de la prestation, notamment en termes de qualité et quantités et composition des repas, le prestataire doit présenter un plan d'actions et de mesures correctives, négocié avec la Directrice ou son représentant. En cas d'échec de la négociation, la Directrice ou son représentant prendra les mesures nécessaires au rétablissement du fonctionnement. L'ensemble des frais engagés par l'établissement, comme l'intervention de professionnels (exemple : diététicienne de l'établissement) sera à la seule charge du titulaire du marché.

En cas de défaillance ou de manquements répétés, l'établissement peut mettre fin au marché selon les conditions définies à l'article 19 du CCAP.

4.2.2. Prescriptions générales

L'EHPAD est tenu d'assurer la continuité du service public. Il appartiendra par conséquent, au titulaire du marché, de compenser toute défaillance de ses agents quelle qu'en soit la cause.

Le prestataire doit pouvoir justifier, à la demande de l'établissement, l'application et le respect de la réglementation en vigueur, notamment :

- 852/04 CE relatif aux bonnes pratiques d'hygiène et établir un plan de maîtrise sanitaire
- 853/04 CE fixant les règles spécifiques d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origines animales
- L'arrêté du 08 juin 2006, modifié par l'arrêté du 04 juin 2012, relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale.
- L'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Le décret 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

Le prestataire s'engage à se référer aux dispositions des guides des bonnes pratiques concernant son activité, puis des guides de l'ANAP.

C.C.T.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

Il s'engage à assurer une veille technologique et réglementaire et à se mettre à jour en cas d'évolution de la réglementation.

4.2.3. Charges et obligations incombant au titulaire du marché

4.2.3.1. Définition

Le prestataire assure l'ensemble des repas tous les jours de la semaine, y compris les dimanches et jours fériés.

En cas de cessation des prestations pour quelque cause que ce soit, sauf cas de force majeure, l'administration se réserve le droit de confier à un tiers l'exploitation de la restauration aux frais et risques du titulaire en attendant qu'il soit statué par toutes voies de droit sur la réparation du préjudice subi par ladite administration.

Sont considérés comme cas de force majeure les événements non prévisibles mettant le prestataire dans l'impossibilité de remplir ses engagements : cataclysme, émeutes, faits de guerre, arrêt prolongé et généralisé des livraisons ou des transports de denrées.

Au cas où le service des repas devrait être modifié pour l'une des causes, les deux parties se concerteraient pour convenir des mesures à prendre. **Il est formellement stipulé que le fait de grève du personnel du prestataire ne peut être considéré comme cas de force majeure.**

La confection des repas et leur présentation sont assurées par le personnel de l'EHPAD, sur place, dans les locaux.

En matière de responsabilité civile le prestataire s'engage à faire garantir par une compagnie d'assurance notoirement solvable sa responsabilité civile ainsi que du fait des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité.

En tout état de cause, le prestataire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière :

- De sécurité,
- D'hygiène,
- De législation du travail,
- De législation fiscale,
- De législation de la Sécurité Sociale,
- De toute législation applicable spécifiquement à la profession de la restauration.

4.2.3.2. Les denrées et vivres crus

4.2.3.2.1. Les denrées

Le prestataire fournit les denrées et condiments nécessaires à la préparation et à la confection des repas. La qualité des denrées entrant dans la confection des repas définis au CCTP.

4.2.3.2.2. Les vivres crus

Il est attendu du prestataire qu'il coordonne le plan alimentaire et les fiches techniques correspondantes au plan des menus.

La gestion consiste en la prise en charge de l'approvisionnement et la fourniture des vivres crus, puis et la transmission de tous les éléments nécessaires à la réalisation des repas à confectionner par l'EHPAD.

C.C.T.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

4.2.3.3. Hygiène

Conformément au plan de maîtrise sanitaire, le prestataire met en œuvre le règlement sanitaire en vigueur.

En cas d'écart négatif constaté conformément à la réglementation en vigueur (notamment l'arrêté du 21/12/2009), le titulaire du marché devra engager immédiatement des actions correctives nécessaires. Pour cela, il devra mettre en œuvre activement et rapidement toutes les actions nécessaires pour revenir aux attentes réglementaires et interviendra en liaison étroite et directe avec la Directrice de l'EHPAD.

En cas de non-retour aux résultats attendus, une pénalité financière sera appliquée selon les dispositions CCAP.

4.2.3.4. **LES HORAIRES DE LIVRAISON**

La distribution des repas fait partie intégrante de la prise en charge du résident et, de facto dans l'organisation des soins. Aussi, tout retard de livraison dans un service entraîne un enchaînement de « retards » pouvant perturber le bon fonctionnement du service. Les retards de livraison des repas sont à éviter lors de la prestation. Le titulaire du marché s'engage à respecter les horaires de livraison qui seront notifiés à l'exécution du marché. En cas de retards importants et/ou récurrents des pénalités seront appliquées conformément aux CCAP et CCTP.

a) Le petit-déjeuner de type traditionnel

La composition du petit-déjeuner	Grammage
Gestion du prestataire	
Un élément lipidique : une ration de beurre et pour certains régimes : matières grasses végétales à la place du beurre	10 grammes
Un élément calcique : Fromage, yaourt en pot ou à boire	Fromage 30 gr Yaourt 100-125 gr
Gestion par l'EHPAD	
Un élément hydrique : une boisson chaude (café, thé, chocolat, tisane, etc.)	
Un élément glucidique : produits sucrés (confiture, gelée, compote, miel, etc.) succédané de sucre	10 grammes
Un élément féculent : pain, biscotte, pain de mie, ...	60 - 80 grammes
Les week-ends et jours de fêtes : De la brioche ou des viennoiseries avec variation de la viennoiserie selon le souhait des résidents	80 - 90 grammes par personne

C.C.T.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

b) Le déjeuner (avec 5 composantes) : pour les résidents, le personnel et les convives

En semaine les menus sont composés de :

La composition du déjeuner	Grammage
Gestion du prestataire	
Un hors d'œuvre ou potage ou entrée chaude	Potage : 20 à 25 Cl Hors d'œuvre : 80 – 100 gr
Un plat protidique (viande, abats, volaille, poisson, œufs, charcuterie)	100 gr (sans os)
Un plat d'accompagnement comprenant un légume et un féculent (au total 200 grammes)	Légume : 80 grammes Féculent : 120 grammes
Un laitage ou un fromage	Cf. GEM RCN
Un dessert du jour (produit laitier, fruit, dessert lacté, pâtisserie...)	Entremet : 100 grammes Pâtisserie : 120 grammes Fruits et produit laitier : cf. GEM-RCN
Gestion par l'EHPAD	
Un quart de vin (pour les résidents et les familles de résidents) ou d'une autre boisson (jus de fruit, eau, soda)	
Une boisson chaude (café, thé, tisane.)	

c) La collation (avec 2 composantes) :

L'approvisionnement des denrées est réparti entre l'EHPAD JEHAN RIPPERT et le titulaire du marché fourni Les composantes lactées, les glaces en été et les fruits. La collation est composée de 3 éléments :

Gestion par l'EHPAD

- Un élément hydrique ;

Gestion par le prestataire

- Un élément glucidique ou un fruit
- Un laitage (les composantes lactées, les glaces en été et les fruits).

La composition de la collation	Grammage
Gestion du prestataire	
Un laitage : yaourt en pot ou à boire, flan, entremet, fromage blanc aux fruits... à varier OU glace en été.	Cf. GEM-RCN
Les week-ends et jours de fêtes : Un élément glucidique : cake, tarte, brioche...	Cf. GEM-RCN
Gestion par l'EHPAD	
Un élément hydrique : une boisson chaude (café, thé, chocolat, tisane, etc.)	
Un élément glucidique* : produits céréaliers : un gâteau sec (en semaine : petit-beurre, madeleine, etc...)	

Concernant l'élément glucidique* : Il est demandé au titulaire du marché de remplacer le laitage par une compote

C.C.T.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

d) Le dîner (avec 4 composantes)

L'apport calcique du dîner sera réalisé par l'introduction d'un produit fromager dans une des composantes du menu (ex : potage gratiné, plat de pâtes au fromage etc...) dans le respect des valeurs nutritionnelles du GEM-CN.

La composition du dîner	Grammage
Gestion du prestataire	
Un potage	Potage : 20 – 25 Cl
Un plat protidique (viande, abats, volaille, poisson, œufs, charcuterie)	80 grammes (sans os)
Un plat d'accompagnement	160 grammes
Un dessert	100 – 150 grammes
Gestion par l'EHPAD	
Une boisson chaude (thé, tisane)	

Particularités :

1. Variantes au dîner sont, sur demande des résidents :

- a. Une assiette froide
 - Potage
 - Assiette de fromages
 - Jambon
 - Crudité
 - Compote
 - Petit suisse.
- b. Le repas « tartine »
 - Potage
 - Tartines réalisées par les ASH
 - Dessert du jour

e) La collation nocturne

La collation nocturne, fournie aux résidents.

4.2.3.4.1. PERSONNALISATION DE LA PRESTATION : LES RÉGIMES, LES TEXTURES MODIFIÉES ET LE MENU DE SUBSTITUTION

Le titulaire du lot 1 veillera à la bonne composition des menus et des fiches techniques relatives à la production des repas dans les EHPAD. La population accueillie est une population âgée voire très âgée. Elle présente donc des pathologies liées à l'âge, des polyopathologies qui nécessitent une adaptation des menus, aussi bien au niveau des régimes que des textures.

Les menus texturés seront obligatoirement produits sur la base du plat protidique et du plat d'accompagnement proposés aux menus du jour.

C.C.T.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

4.2.3.4.1.1. LES RÉGIMES :

Le titulaire devra être en mesure de proposer une déclinaison des menus dans les régimes suivants :

- Diabétique
- Pauvre en sel (selon indication médicale)
- Hépatique
- Sans gluten
- Enrichi en protéines

Il devra élaborer des menus équilibrés et adaptés, en lien avec une diététicienne en respectant le GEN-RCN. Il apportera son expertise et ses conseils lors de l'adaptation du régime d'un résident.

Concernant les :

- Régimes anti-diarrhéiques : ils sont définis par protocole et validés par l'EHPAD JEHAN RIPPERT,
- Régime sans résidu : ils sont définis par protocole et validés par l'EHPAD JEHAN RIPPERT,
- Régimes végétariens sur demande du résident sur la base de l'adaptation du plat protidique.

4.2.3.4.1.2. LES TEXTURES MODIFIÉES :

- Normale
- Hachée (viande hachée, garniture normale)
- Mixée (ensemble du repas mixé finement), selon la granulométrie définie par l'établissement (cf. IDDSI)
- Finger food (préparation qui permet de manger avec les doigts)

Les menus à texture modifiée seront obligatoirement produits sur la base du plat protidique et du plat d'accompagnement proposés aux menus du jour et servis sur assiette. Des suppléments en sauce peuvent être demandés par les services pour une meilleure déglutition pour les résidents.

En ce qui concerne le « finger food », ce type de texture est essentiellement destiné aux résidents atteints de troubles Alzheimer ou apparentés. Toutefois certains résidents préfèrent des « manger-mains » de fruits ou légumes.

4.2.3.4.1.3. MENU DE SUBSTITUTION

Les personnes accueillies au L'EHPAD JEHAN RIPPERT sont des personnes âgées fortement dénutries pour certaines, dont l'établissement est souvent le dernier lieu de vie. Avec l'âge et les pathologies, ces personnes développent des aversions nouvelles. Le respect de leurs goûts et de leurs habitudes alimentaires devra donc être assuré dans la mesure du possible. Afin de tenir compte de ces aversions, le titulaire devra prévoir un menu de substitution lorsque le menu (ou simplement une composante du menu) ne conviendrait pas au résident.

C.C.T.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

4.2.3.5. LES CONTEXTES PARTICULIERS

Lors de gestion de crise (épidémie virale, plan blanc, etc.), les cuisiniers réalisent un service sur plateau, servi directement dans la chambre des résidents par le personnel de l'EHPAD JEHAN RIPPERT.

Ces contextes devront être pris en considération pour l'élaboration des repas : épidémie de gastro-entérite, canicule. Il est attendu du prestataire une adaptabilité en cas de modification impérative des menus consistant à modifier la commande de la semaine.

5. PRESTATIONS ANNEXES

5.1.1. LE PLAN ALIMENTAIRE HEBDOMADAIRE ET LA COMMUNICATION

La communication autour des éléments du plan alimentaire est du ressort du titulaire du marché. En dehors de la transmission du plan en lui-même, le titulaire du marché devra réaliser des plaquettes de présentation des menus au « format A4 en portrait ».

5.1.2. LA COMMISSION DE RESTAURATION / CLAN : COMITÉ DE LIAISON ALIMENTATION NUTRITION

Les menus sont établis par le prestataire qui consulte les avis de la Commission de Restauration.

La Commission de Restauration est composée de représentants du prestataire, des résidents, des familles, du représentant des usagers, du personnel de l'établissement. Elle se réunit régulièrement tous les trimestres afin de maintenir la communication et la qualité des prestations, puis de vérifier le suivi des recommandations.

Le CLAN se réunit 2 fois par an. Les comptes rendus seront transmis au prestataire.

5.1.1. ATELIERS DE CUISINE THÉRAPEUTIQUE

Ponctuellement les services de soins réalisent des ateliers de cuisine thérapeutique dans les offices de service afin de préserver au maximum l'autonomie des résidents. **Les vivres crus doivent être fournis à partir du stock de l'établissement.** Ils peuvent toutefois être commandés auprès du titulaire du marché sur demande de l'animatrice ou des services du PASA ou UVP.

5.1.1. UNE MISSION D'ANIMATION

L'établissement propose des animations afin de faire vivre l'établissement, de marquer les saisons, les fêtes et de favoriser l'autonomie des résidents. La cuisine travaille donc également avec les animatrices, le personnel soignant. Des repas ou des goûters thématiques sont organisés entre l'animatrice et la cuisine, Fêtes d'anniversaires, chandeleur...

Plusieurs ateliers pédagogiques permettent au personnel de L'EHPAD JEHAN RIPPERT d'organiser des animations autour de la préparation de mets sucrés ou salés, avec la participation des résidents : repas thérapeutiques, repas vitaminés, etc...

C.C.T.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

5.1.2. AUTRES PRESTATIONS

5.1.2.1. Repas du personnel

Une petite salle attenante à la cuisine est destinée à la restauration du personnel. Le personnel en formation dans l'établissement déjeune ensemble au self. Le titulaire veillera à prévoir des repas en conséquence dans les mêmes conditions que ceux servis aux résidents.

5.1.2.2. Repas servis aux familles

Les portions servies aux familles sont supérieures à celles servies habituellement aux résidents. Le titulaire devra proposer des repas en conséquence sans que cela puisse donner lieu à une surfacturation (la facturation est établie sur la base du coût unitaire du déjeuner).

Les familles des résidents de l'EHPAD JEHAN RIPPERT ont la possibilité de déjeuner les dimanches et jours fériés.

5.1.2.3. Repas exceptionnels (Noël, Nouvel an...)

Des repas « exceptionnels » sont servis aux patients et aux résidents lors des fêtes calendaires (Noël, Nouvel an...).

Ces repas préparés avec des denrées de qualité supérieure donneront lieu à un supplément par rapport au coût unitaire du déjeuner ou du dîner à préciser dans le bordereau de prix.

5.1.2.4. REPORTING / STATISTIQUES

Le titulaire du marché devra être en mesure de fournir une analyse des consommations mensuellement.

6. LES MATIÈRES PREMIÈRES

De manière générale, la qualité des produits alimentaires mise en œuvre par le titulaire du marché doit être spécifiée selon la réglementation en vigueur.

Le titulaire doit impérativement éviter la monotonie culinaire et exclure les menus à jour fixe.

Aucun label spécifique n'est exigé, mais la qualité des produits servis les dimanches et jours fériés doivent présenter une réelle valeur ajoutée.

Les produits doivent être commandés et réceptionnés en respectant les règles de sécurité alimentaire en vigueur en France et en Europe.

Le fromage, surtout les dimanches et jours fériés, doit varier et faire appel aux diverses familles de fromage (pâte fleurie, persillée, ...). Il doit être servi à maturité en fonction de sa spécificité.

C.C.T.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

Les fruits et crudités doivent être servis mûrs.

Le chef gérant organisera la cuisine afin que les cuisiniers réalisent un maximum de plats faits maison. L'utilisation des produits finis et semi-finis est à limiter. Le titulaire du marché privilégiera autant que possible les produits frais de saison.

6.1. COMMANDES

Dans le cadre de l'approvisionnement en denrées nécessaires à la confection des différents repas de L'EHPAD JEHAN RIPPERT, le titulaire du marché du lot 1 choisira les fournisseurs les mieux adaptés pour chaque denrée. À la demande de l'établissement, le titulaire devra changer de fournisseur dans la mercuriale dont il dispose.

Les circuits courts chez les producteurs locaux seront privilégiés dans la mesure du possible. Il est demandé **un menu en circuit court au minimum une fois par mois** dans la réalisation de sa prestation. **Il est rappelé que les approvisionnements doivent respecter les exigences de la loi Egalim.**

6.2. LIVRAISON DES DENRÉES ET PRODUITS

Lors de la préparation des bordereaux de commandes propres aux prestataires, le chef de cuisine définira auprès de ses fournisseurs, les jours de livraison et les horaires.

6.3. ACCÈS AUX LOCAUX DE L'ÉTABLISSEMENT PAR LES TITULAIRES

Les titulaires du marché seront dans l'obligation de désigner toute personne amenée à intervenir dans les locaux de l'établissement par mail à la Direction

Il est formellement interdit au personnel du titulaire de :

- Se rendre dans d'autres locaux que ceux concernés par leur mission,
- Faire pénétrer des personnes étrangères dans les locaux,
- Fumer dans les locaux ou consommer des boissons alcoolisées pendant son service,
- Provoquer du désordre sur le lieu de travail,
- Distribuer des souscriptions, organiser des collectes, loteries ou faire des pétitions.

La Direction de l'établissement se réserve le droit de refuser l'accès des locaux aux employés des titulaires du marché dont le comportement ou le travail serait considéré comme étant inacceptable. Le titulaire du marché s'obligera alors à les remplacer aussitôt, s'interdisant tout recours ou réclamation à ce sujet.

C.C.T.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD

6.4. QUALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES ALIMENTAIRES

6.4.1. Qualité générale des denrées

Les denrées employées à tous les stades de fabrication des repas servis à l'EHPAD JEHAN RIPPERT doivent être conformes :

- Aux spécifications générales des décisions prises par le Guide d'Étude et des Marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition.
- Au « Paquet hygiène », Le règlement 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires applicable au 1er janvier 2006 sur les principes de la législation alimentaire.
- Aux prescriptions du Règlement 178/2002 sur les principes généraux de la législation alimentaire, en particulier la traçabilité, deux autres Règlements définissent les obligations des professionnels :», Règlement 853/2004 « règlement DAOA ».

6.5. ÉVALUATION QUALITÉ

Le responsable qualité de L'EHPAD JEHAN RIPPERT chargé du suivi des prestations évalue périodiquement la qualité des prestations.

C.C.T.P.

MAPA – Marché de prestation de services :

Réalisation des plans de menus avec fiches techniques et approvisionnement en denrées alimentaires nécessaires à la préparation des repas des résidents et des usagers de l'EHPAD