



Résidence Jehan Rippert
Établissement d'hébergement pour
personnes âgées dépendantes

Mémoire technique

Pour la consultation :

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

Candidat :

1. REFERENCES :

2. ÉLÉMENTS RELATIFS A L'EXECUTION DU MARCHE : MOYENS MIS EN ŒUVRE ET ORGANISATION :

- **2.1.** Les modalités de garantie de la sécurité alimentaire et de la qualité : démarche HACCP, modalités des contrôles, de la traçabilité, ou autres éléments permettant d'apprécier les processus qualité – sécurité alimentaire du candidat.
- **2.2.** Les modalités de gestion des PAI projet d'accueil individualisé – allergies / intolérances au gluten.
- **2.3.** La capacité à prendre en compte les prestations fournies, à la fois l'hétérogénéité et la spécificité des publics accueillis (personnels, familles des résidents, animations).
- **2.4.** Les modalités de suivi, les indicateurs demandés au CCTP et les indicateurs de la satisfaction
- **2.5.** Les modalités prévues pour les animations
- **2.6.** Les modalités prévues pour la communication des plaquettes de présentation des menus sur les 2 sites selon le CCTP
- **2.7.** Le candidat décrit sa compréhension du besoin et sa réponse au cahier des charges. Il montre qu'au-delà du cahier des charges il est en mesure d'apporter une valeur ajoutée.

3. QUALITE DE LA PRESTATION :

- **3.1** La variété des menus avec un roulement sur 6 à 8 semaines
 - Des menus adaptés aux stipulations du présent marché (par types de convives, types de repas – normaux, festifs...)
 - L'équilibre alimentaire des menus, prenant en compte la spécificité des besoins des publics/les règles diététiques/la mise en œuvre de propositions attractives.
 - Les volumes de préparations « maison » et de préparations de menus régionaux
 - L'intégration de produits locaux, frais, issus de l'agriculture biologique locale ou du commerce équitable.
- **3.2.** La lutte anti-gaspille et les moyens mis en œuvre pour intégrer les animations internes à L'EHPAD JEHAN RIPPERT

4. MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR LA LUTTE CONTRE LA DENUTRITION DE LA PERSONNE AGÉE DÉPENDANTE

5. AUTRES INFORMATIONS ET REMARQUES

Les informations utiles et remarques que le candidat souhaite porter à la connaissance de l'EHPAD et qui n'auraient pas trouvé place dans les précédents chapitres sont à consigner dans ce chapitre.

Modalités du respect de la loi EGALIM

6. MESURES PRISES EN FAVEUR DU DEVELOPPEMENT DURABLE:

- 6.1. La politique d'approvisionnement : circuits, réduction du nombre d'intermédiaires, approvisionnements directs... Utilisation de produits de saison, frais et non transformés, produits sans OGM (organismes génétiquement modifiés)
- 6.2. Le traitement et/ou valorisation des déchets et gestion des emballages
- 6.3. Certification ISO 14001,
- 6.4. EMAS ou équivalent, et autres certifications.

7. MESURES PRISES EN FAVEUR DU DEVELOPPEMENT DURABLE :

- **7.1.** La politique d'approvisionnement : circuits, réduction du nombre d'intermédiaires, approvisionnements directs... Utilisation de produits de saison, frais et non transformés, produits sans OGM (organismes génétiquement modifiés)
- **7.2.** Le traitement et/ou valorisation des déchets et gestion des emballages
- **7.3.** Les modalités concrètes de fourniture de pain – pâtisserie de type artisanal.
- **7.4.** Certification ISO 14001,
- **7.5.** EMAS ou équivalent, et autres certifications

