



FICHE MARCHÉS

PRODUITS DE 4^{ÈME} ET 5^{ÈME} GAMME ET TRAITEUR

Accord-cadre à marchés à bons de commande de 19 lots

Gain estimé

4% en moyenne

Titulaires

- ALPES FRAIS PRODUCTION
- ALPHA RESTAUR
- BARBIÉ
- CRÉNO
- ESPRI RESTAURATION
- PASSION FROID
- TERRE AZUR
- VIVALYA

Moyen d'accès

GROUPEMENT DE
COMMANDE

CENTRALE D'ACHAT

Durée du marché



2 ans

03/2018 à 02/2020



MARCHÉ ACTIF

Descriptif des marchés

2 types de marchés de produits de qualité sélectionnés avec rigueur :

- Fruits et Légumes de 4^{ème} et 5^{ème} Gamme : fruits et légumes crus ou cuits, préparés et conditionnés spécifiquement
- Produits Traiteur :
 - Salades composées
 - Terrines, saurisserie et autres produits de la mer
 - Sandwichs et timbales plats complets (box)
 - Pâtisseries charcutières : pizzas, quiches, tartes, feuilletés et spécialités



Les points forts

- Elargissement de la gamme :
 - Gamme qualitative sur les produits traiteur, complémentaire à la gamme surgelée plus basique
 - Produits prêts à poser sur les plateaux,
 - Produits adaptés à la distribution automatique et à la restauration ambulatoire,
 - Critères techniques de coupe et de calibre plus adaptés à la population hospitalière.
- Les adhérents disposent de la plateforme AGIRE pour la gestion et la traçabilité des non-conformités produits.



Des experts hospitaliers

Ce marché a été réalisé par un Groupe Experts composé d'ingénieurs restauration, acheteurs, personnel de restauration, cadres diététicien(ne)s et diététicien(ne)s des CHU /CH et des établissements parties des GHT. Des commissions techniques ont été mises en place pour choisir de manière rigoureuse les produits avec tests organoleptiques et fiches techniques.

PRODUITS DE 4^{ÈME} ET 5^{ÈME} GAMME ET TRAITEUR



Descriptif des lots

Les 14 premiers lots permettent un découpage en territoire régionaux (1 lot par territoire) pour favoriser les approvisionnements de proximité et élargir la concurrence vers les plus petits faiseurs.

7 lots régionaux Fruits et légumes 4^{ème} et 5^{ème} Gamme. Numérotation des lots : 101, 201, 301...à 701.

7 lots régionaux Pommes de terre crues et cuites. Numérotation des lots : 102, 202, 302...à 702.

5 lots nationaux

- Salades composées
 - Terrines, saurisserie et autres produits de la mer
 - Sandwichs et timbales plats complets (box)
 - Pâtisseries charcutières : pizzas, quiches et tartes
 - Pâtisseries charcutières : feuilletés et spécialités
- Numérotation des lots : 900, 901, 902, 903 et 904.



Bon usage

Le développement de produits en conditionnement prêt à l'emploi (salades et crudités 4^{ème} gamme) a été prévu lors de la relance des marchés en réponse à des besoins exprimés par des établissements adhérents.

Ce type de produits permet de :

- Lutter contre les manipulations importantes
- Supprimer les risques de contaminations bactériologiques et de corps étrangers

Et d'obtenir :

- Des DLC plus longues
- Des grammages adaptés et un coût portion maîtrisé



Témoignage

“ *Un recensement des besoins fonctionnel et performant, partagé et exhaustif, d'où émanent des innovations technologiques proposées par les utilisateurs comme par exemple les portions de salades individuelles, et autorisant de nouvelles possibilités d'optimisation au sein de nos cuisines et unités de production, nous permettant ainsi de nous recentrer sur notre cœur de métier, là où se situe notre réelle efficacité !* ”

Jean-Remy DUMONT, Directeur de la Restauration,
Hospices Civils de Lyon



Nous rejoindre

Vous êtes adhérent UniHA ?

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 à centraleachat@uniha.org

Vous souhaitez adhérer à UniHA ?

Contactez le service Relations Etablissements à contact@uniha.org ou par téléphone au 04 86 80 04 78.



Informations auprès de la filière Restauration :



COORDONNATEUR : Lionel PAILHÉ
ACHETEUR : Sophie CAILLÉ. Tél. 02.41.35.62.16
sophie.caille@uniha.org
ASSISTANT ACHAT : Patrick RENO, 02.41.35.56.20
parenou@chu-angers.fr

