

VIANDE VOLAILLE CHARCUTERIE & PRODUITS A TEXTURES MODIFIÉES

Stratégie du marché :

- ✓ Découpage sur 6 régions des lots de viandes crues 
- ✓ Ajout de produits Label Rouge ou issus de l'Agriculture Biologique 
- ✓ Stratégie adaptée aux GHT

Trois types de lots adaptés aux différents établissements :

- Des lots segmentés pour les établissements avec de gros volumes de commandes (plutôt destinés aux CHU et grands CH)
- Des lots plus massifiés pour les établissements avec des plus petits volumes de commandes (logistique optimisée)
- Des lots communs

L'établissement se positionne en fonction de ses volumes afin d'optimiser sa performance achat notamment sur le volet logistique (lots plus regroupés et franco plus faibles pour les petits établissements).

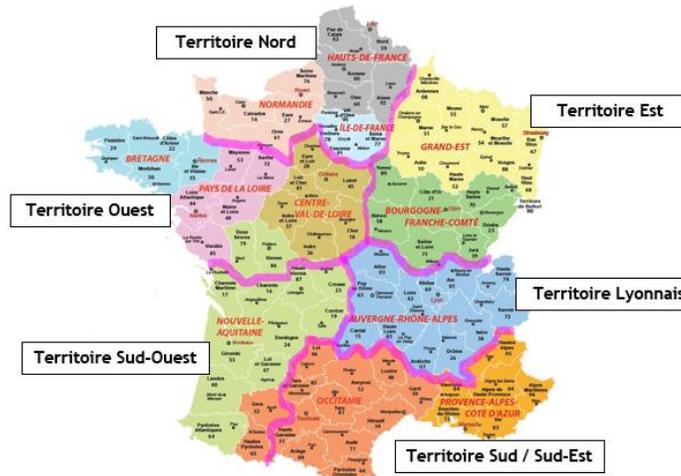


Lien vers Recensement lots Poids Moyens Livrés importants

Bœuf Veau Agneau	Lot régional	Franco 60 KG
Porc cru	Lot régional	Franco 60 KG
Dinde	Lot régional	Franco 60 KG
Poulet et autres volailles	Lot régional	Franco 60 KG
Charcuteries crues et cuites	Lot régional	Franco 60 KG
Jambon	Lot national	Franco 60 KG
Etc...	Voir détail allotissement page suivante	

Date Limite de quantification des besoins

28/06/2019



OU



Lien vers Recensement lots Poids Moyens Livrés plus faibles

Boucherie : Bœuf Veau Agneau + Porc cru	Lot régional	Franco 35 KG
Volaille : Dinde + Poulet et autres volailles	Lot régional	Franco 35 KG
Charcuteries crues et cuites + Jambon	Lot régional	Franco 35 KG
Etc...	Voir détail allotissement page suivante	

(il n'est possible de quantifier les besoins d'un établissement que sur un seul recensement)

Durée des marchés

2 ans

renouvelables 2 fois 1 an

Calendrier

Publicité procédure :

début septembre 2019

Etude des offres :

novembre 2019

Début du marché :

1er mars 2020

Informations

ACHETEUR :

Sophie CAILLÉ

sophie.caille@uniha.org

ASSISTANT ACHAT :

Clément DA SILVA

c.dasilva2@chu-tours.fr

Tel. 02.47.47.86.55

**RELANCE DES MARCHÉS DU SEGMENT
VIANDE VOLAILLE CHARCUTERIE ET PRODUITS A TEXTURES MODIFIÉES
2020-2022 renouvelables 2 fois 1 an**

Détail de l'allotissement

LOTS POUR LES ETABLISSEMENTS AVEC POIDS MOYEN LIVRÉ IMPORTANT				LOTS COMMUNS				LOTS POUR LES ETABLISSEMENTS AVEC POIDS MOYEN LIVRÉ PLUS FAIBLE			
N° Lot	Nom lot	Région	Franco	N° Lot	Nom lot	Région	Franco	N° Lot	Nom lot	Région	Franco
1	Viande crue : Bœuf Veau Agneau	OUEST	60 KG					32	Boucherie : Bœuf Veau Agneau Porc	OUEST	35 KG
2	Viande crue : Bœuf Veau Agneau	NORD	60 KG					33	Boucherie : Bœuf Veau Agneau Porc	NORD	35 KG
3	Viande crue : Bœuf Veau Agneau	EST	60 KG					34	Boucherie : Bœuf Veau Agneau Porc	EST	35 KG
4	Viande crue : Bœuf Veau Agneau	LYONNAIS	60 KG					35	Boucherie : Bœuf Veau Agneau Porc	LYONNAIS	35 KG
5	Viande crue : Bœuf Veau Agneau	SUD	60 KG					36	Boucherie : Bœuf Veau Agneau Porc	SUD	35 KG
6	Viande crue : Bœuf Veau Agneau	SUD OUEST	60 KG					37	Boucherie : Bœuf Veau Agneau Porc	SUD OUEST	35 KG
7	Porc cru	OUEST	60 KG								
8	Porc cru	NORD	60 KG								
9	Porc cru	EST	60 KG								
10	Porc cru	LYONNAIS	60 KG								
11	Porc cru	SUD	60 KG								
12	Porc cru	SUD OUEST	60 KG								
13	Volaille crue : Dinde	OUEST	60 KG					38	Volaille crue	OUEST	35 KG
14	Volaille crue : Dinde	NORD	60 KG					39	Volaille crue	NORD	35 KG
15	Volaille crue : Dinde	EST	60 KG					40	Volaille crue	EST	35 KG
16	Volaille crue : Dinde	LYONNAIS	60 KG					41	Volaille crue	LYONNAIS	35 KG
17	Volaille crue : Dinde	SUD	60 KG					42	Volaille crue	SUD	35 KG
18	Volaille crue : Dinde	SUD OUEST	60 KG					43	Volaille crue	SUD OUEST	35 KG
19	Volaille crue : Poulet Poule Pintade Canard Lapin	OUEST	60 KG								
20	Volaille crue : Poulet Poule Pintade Canard Lapin	NORD	60 KG								
21	Volaille crue : Poulet Poule Pintade Canard Lapin	EST	60 KG								
22	Volaille crue : Poulet Poule Pintade Canard Lapin	LYONNAIS	60 KG								
23	Volaille crue : Poulet Poule Pintade Canard Lapin	SUD	60 KG								
24	Volaille crue : Poulet Poule Pintade Canard Lapin	SUD OUEST	60 KG								
25	Charcuteries crues et cuites, saucisserie cuite et produits de salaison	OUEST	60 KG					44	Jambon, Charcuterie crue et cuite, produits de salaison	OUEST	35 KG
26	Charcuteries crues et cuites, saucisserie cuite et produits de salaison	NORD	60 KG					45	Jambon, Charcuterie crue et cuite, produits de salaison	NORD	35 KG
27	Charcuteries crues et cuites, saucisserie cuite et produits de salaison	EST	60 KG					46	Jambon, Charcuterie crue et cuite, produits de salaison	EST	35 KG
28	Charcuteries crues et cuites, saucisserie cuite et produits de salaison	LYONNAIS	60 KG					47	Jambon, Charcuterie crue et cuite, produits de salaison	LYONNAIS	35 KG
29	Charcuteries crues et cuites, saucisserie cuite et produits de salaison	SUD	60 KG					48	Jambon, Charcuterie crue et cuite, produits de salaison	SUD	35 KG
30	Charcuteries crues et cuites, saucisserie cuite et produits de salaison	SUD OUEST	60 KG					49	Jambon, Charcuterie crue et cuite, produits de salaison	SUD OUEST	35 KG
31	Jambon	NATIONAL	60 KG								
				50	Spécialités de jambon	NATIONAL	40 KG				
51	Volaille cuite	NATIONAL	40 KG								
52	Viandes diverses, cuites sous vides, rôties et abats	NATIONAL	40 KG					53	Volaille Cuite et Viandes diverses, cuites sous vides, rôties et abats	NATIONAL	35 KG
				54	Viandes diverses cuites sous vides piécées	NATIONAL	40 KG				
				55	Hachés fins et hachés gros grains cuits	NATIONAL	40 KG				
				56	Hachés fins cuisinés	NATIONAL	40 KG				
				57	Hors d'œuvre mixés	NATIONAL	40 KG				
					Viandes - Poissons cuisinés à texture modifiée / Viandes moulées reconstituées forme bouchées						
				58	bouchées	NATIONAL	40 KG				
					Plats complets cuisinés mixés à base de viande, poisson, œuf ou fromage et Plats complets mixés, à teneur réduite en protéines et pauvres en sel						
				59	complets mixés, à teneur réduite en protéines et pauvres en sel	NATIONAL	40 KG				
				60	Plats mixés texture fluide 180g	NATIONAL	40 KG				
					Plats complets cuisinés mixés à base de viande, poisson, œuf ou fromage à teneur en protéines supérieure à 10g/100g – Cdt 200g						
				61	protéines supérieure à 10g/100g – Cdt 200g	NATIONAL	40 KG				
				62	Manger-mains réfrigérés : plats complets, desserts lactés, terrines	NATIONAL	40 KG				
					Manger-mains réfrigérés : Hors d'œuvre, Viandes/Poissons cuisinés,						
				63	Légumes/Féculents, Desserts base fruits	NATIONAL	40 KG				
				64	Manger-mains surgelés	NATIONAL	40 KG				