



FICHE MARCHÉS

OVO PRODUITS & PRODUITS LAITIERS



MARCHÉ ACTIF

Accord-cadre à marchés à bons de commandes de 8 lots

Gain estimé

4% en moyenne

Titulaires

- BROC SERVICES FRAIS
- DISTRISUD
- PASSION FROID GROUPE POMONA
- PRO A PRO DISTRIBUTION
- TEAM OUEST

Moyen d'accès



GROUPEMENT DE COMMANDE



CENTRALE D'ACHAT

Descriptif du marché

2 types de produits sélectionnés avec rigueur :

- **Produits laitiers ultra frais** : lait, beurre, crème et fromages lisses, fromage frais, yaourts, laits fermentés, desserts lactés et à base de soja.
- **Ovo produits** : œufs, omelettes...

A destination des patients et du personnel hospitalier :

- **Pour les patients** : produits très spécifiques répondant à :
 - des régimes alimentaires particuliers
 - une problématique « plateau » donc portion individuelle emballée pour des mesures d'hygiène.
- **Pour le personnel hospitalier** : fromages à la coupe



Les points forts

- L'ultra frais proposé selon un **allotissement régional** pour favoriser les approvisionnements de proximité
- Une majorité de **produits laitiers "Origine France"**
- **Des produits régionaux** :
 - Des yaourts dits « fermiers »
 - Des fromages AOP et IGP
- **Des œufs "Origine France"**



Des experts hospitaliers

Ce marché a été réalisé par un Groupe Expert composé d'Ingénieurs Restauration, Acheteurs, Personnels de Restauration, Cadres Diététiciens(nes) et Diététiciens (nes) des CHU /CH et des établissements partie des GHT.

Durée du marché



2 ans

03/2017 à 02/2019

Reconductible une fois 2 ans



Descriptif des lots

Lots 101 à 501 : Pâtes lisses / Fromage frais / Yaourts / Laits fermentés / Desserts lactés et à base de soja : 5 régions

Lot 600 : Œufs / Omelettes

Lot 700 : Lait / Beurre / Crème

Lot 710 : Fromages entiers / prédécoupés / portion individuelle

FOCUS RSE sur la société

« Les Fromageries Occitanes »

- 31 fromages produits par Les Fromageries Occitanes sont disponibles dans les marchés UniHA
- Les produits sont 100% lait français
- 4 fromages AOP et 1 IGP
- Plus de 400 employés travaillent dans les 8 fromageries et l'atelier de découpe de la société



Témoignage

“ Que ce soit en termes de variétés, de qualité, de praticité, la multitude de produits mis à disposition dans les segments Ovoproduits et Produits laitiers par UniHA donne une grande marge de manœuvre pour répondre aux défis de l'alimentation à l'Hôpital. A côté de produits usuels, basiques, utilisés de longue date en restauration collective (Yaourt nature par exemple), on va trouver des produits élaborés très techniques (Œuf à la coque par exemple), d'autres très traditionnels ancrés dans la culture gastronomique française et dans nos régions (fromages AOP). Bref, chacun peut y trouver « une grande partie de son bonheur. ”

**Christian PICHON, Ingénieur Restauration
CHU de Dijon**



Bon usage

Des omelettes et œufs à la coque en portions individuelles adaptés à la restauration hospitalière ont été prévus dans un conditionnement prêt à poser sur les plateaux offrant :

- Une réduction du risque bactériologique,
- Une limitation des tâches répétitives dans les cuisines centrales.

Une vaste gamme de produits laitiers pour offrir une variété dans les menus.

Le plus « Bon usage » : Les adhérents disposent de la plateforme AGIRE pour la gestion et la traçabilité des non-conformités.



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
02.41.35.62.16 - sophie.caille@uniha.org
ASSISTANT ACHAT : Patricia GUILLEMIN
02.41.35.56.20 - patricia.guillemin@chu-angers.fr

