



FICHE MARCHÉS

PRODUITS SURGELÉS



MARCHÉ ACTIF

Accord-cadre à marchés à bons de commande de 20 lots.

Descriptif du marché

20 lots de produits surgelés sélectionnés avec rigueur.

Plus de 400 références pour répondre aux besoins des établissements adhérents :

Gains estimés

10%

en moyenne

- Viandes,
- Poissons naturels et élaborés,
- Légumes,
- Pâtisseries salées et sucrées,
- Préparations élaborées
- Plats complets, Titulaires : DAVIGEL, CARTE SANTE RESTAURATION
- Desserts



Titulaires

- PASSION FROID



- BRAKE



- BOURGOGNE PRODUITS FRAIS



- DAVIGEL



Les points forts

- Une majorité de produits de marques pour garantir une qualité constante
- De nombreux produits fabriqués en France, entre autre :
 - Viandes,
 - Poissons élaborés,
 - Légumes,
 - Pâtisseries salées et sucrées,
 - Préparations élaborées,
 - Ovoproduits...



Moyens d'accès



GROUPEMENT DE COMMANDE



CENTRALE D'ACHAT

Durée du marché



2 ans

01/03/2017 à 28/02/2019
Renouvelable une fois 24 mois



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 parties des GHT.

PRODUITS SURGELÉS



Descriptif des lots

- **Lot 1** : Viande de bœuf, veau, agneau, porc et volaille - PASSION FROID
- **Lot 3** : Filets de poissons portionnés et entiers cuits, fruits de mer et sauriserie - BRAKE
- **Lot 4** : Légumes et mélanges de légumes crus (blanchiment court) - PASSION FROID
- **Lot 5** : Légumes cuits, mélanges de légumes cuits (finition selon les besoins des utilisateurs) - PASSION FROID
- **Lot 6** : Légumes cuisinés et mélange de légumes - PASSION FROID
- **Lot 7** : Epinards - PASSION FROID
- **Lot 8** : Champignons & Fonds d'artichauts - BRAKE
- **Lot 9** : Purées de légumes cuites - PASSION FROID
- **Lot 10** : Pommes de terre prérites ou cuites et prédorées (liaison froide) - PASSION FROID
- **Lot 11** : Pâtisserie salée (base feuilletés, crêpes...) - PASSION FROID
- **Lot 12** : Pizza - Tartes - Quiches - PASSION FROID
- **Lot 13** : Préparations pour buffets et cocktail instantanés - PASSION FROID
- **Lot 14** : Préparations élaborées à base viandes - viandes/légumes - BRAKE
- **Lot 15** : Préparations élaborées à base poissons - poissons/légumes et autres - PASSION FROID
- **Lot 16** : Ovoproduits surgelés - BP FRAIS
- **Lot 17** : Tarte/Flans/Entremets - DAVIGEL
- **Lot 18** : Pâtisseries Individuelles - Crèmes glacées et sorbets - PASSION FROID
- **Lot 19** : Préparations Pâtisseries, pains à cuire, fruits, mélanges et coulis de fruits - PASSION FROID
- **Lot 20** : Plats cuisinés trois composantes condiments individuels - BRAKE



Bon usage

Les adhérents disposent de la plateforme AGIRE pour la gestion et la traçabilité des non-conformités.



Témoignage

“ Depuis 20 ans, l'offre alimentaire a évolué et le nombre de distributeurs a réduit sensiblement.

Il était important de mettre une structure d'achat forte (UniHA) en face de groupes nationaux leaders voir monopolistiques dans leur domaine, surtout dans les produits surgelés.

L'organisation interne d'UNIHA avec des responsables restauration à l'origine des cahiers des charges et l'écoute d'un acheteur mobilisé nous permettent d'obtenir des prix attractifs avec une exigence de qualité (filets de poissons, légumes...)

La traçabilité est assurée et nous avons à disposition tous les éléments liés aux produits et à la sécurité alimentaire. ”

Eric EVRARD,
Ingénieur en chef, CHU de Rouen



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.guillemine@chu-angers.fr

