



FICHE MARCHÉS

VIANDE VOLAILLE CHARCUTERIE

ET PRODUITS À TEXTURES MODIFIÉES



MARCHÉ ACTIF

Accord-cadre à marchés à bons de commandes de 49 lots

Gain estimé

5%

 en moyenne

Titulaires

- BERNARD JEAN FLOCH
- FASSIER
- ESPRI RESTAURATION
- GEL MANCHE
- GROUPE BIGARD CASTRES
- NUTRISENS LES REPAS SANTÉ
- SOCOPA VIANDES
- SOFRAL

Moyen d'accès

GROUPEMENT DE
COMMANDE

CENTRALE D'ACHAT

Durée du marché



2 ans

03/2018 à 02/2020

Descriptif du marché

Deux types de marchés de produits sélectionnés avec rigueur :

- Viande, Volaille et Charcuterie crues ou cuites, proposées majoritairement selon un allotissement régional pour favoriser les approvisionnements de proximité et élargir la concurrence vers les plus petits faiseurs,
- Produits à textures modifiées et *Manger-Main* pour répondre aux problématiques de certains patients.



Les points forts

- Une majorité de produit "Origine France" :

86%

 des références de bœuf


100%

 des lignes de volailles crues et cuites


100%

 du porc cru


- Un élargissement qualitatif de la gamme :

5 lignes de bœuf en race "Charolaise"



4 lignes de porc cru



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.



Descriptif des lots

Lots 1 à 5 : Viande crue, bœuf-agneau

Lots régionaux : 5 régions

Lots 6 à 10 : Porc cru

Lots régionaux : 5 régions

Lots 11 à 20 : Volaille, dinde et poulet

Lots régionaux : 5 régions

Lots 21 et 22 : Jambon et spécialités de jambon

Lots 23 à 25 : Viandes diverses, cuites sous vide

Lots 26 à 35 : Charcuterie crue et cuite sous vide

Lots régionaux : 5 régions

Lots 36 et 37 : Hachés fins et hachés gros grains cuits et cuisinés

Lots 38 à 42 : Plats et produits à textures modifiées

Lots 43 à 49 : Manger-main



Bon usage

Des spécialités de jambon en barquettes adaptées à la restauration hospitalière ont été prévues dans un conditionnement prêt à poser sur les plateaux offrant :

- Des dates limites de consommation plus longues,
- Une réduction du risque bactériologique,
- Une limitation des tâches répétitives dans les cuisines centrales.

6 lots de produits **Manger-Main** ont été créés pour apporter une réponse à certaines pathologies en facilitant l'action de manger et préservant ainsi l'autonomie des patients tout en luttant contre leur dénutrition.

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



Témoignage

“ Le travail d'allotissement réalisé par UniHA ne répond pas seulement aux enjeux qualitatifs, il permet de laisser le libre choix aux responsables de restauration de la direction à donner. Il répond aussi aux besoins structurels de nos cuisines avec le jambon en barquette individuelle qui peut permettre la prise en charge d'autres activités à plus forte plus-value. C'est dans ce contexte régional ouvert que nous pouvons au mieux développer des techniques de cuissons innovantes. ”

David BRIAND, Ingénieur Restauration
CHU de Poitiers



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 : Agnès CHARLOT-ROBERT

ACHETEUR : Sophie CAILLÉ - Tél. 02 41 35 62 16

sophie.caille@uniha.org

ASSISTANT ACHAT : Clément DA SILVA - Tél. 02 47 47 86 55

c.dasilva2@chu-tours.fr

