

FICHE MARCHÉS

PRODUITS LESSIVIELS, VAISSELLE ET PRODUITS NON ALIMENTAIRES UU

Produits lessiviels de restauration et prestations associés & Fourniture de vaisselle et produits non alimentaires à usage unique

Descriptif du marché



MARCHÉ ACTIF

2 lots constituent ce nouveau marché :

- **Lot 1** : produits lessiviels de restauration pour lave-vaisselles, fours, désinfection de fruits et légumes...
- **Lot 2** : vaisselles et produits non alimentaires à usage unique. → A partir du 1^{er} janvier 2020, certains plastiques à usage unique sont interdits. **Équipez-vous de vaisselle à usage unique conforme aux nouvelles réglementations** : compostables, biosourcées, sans plastique.



Gains estimé

8% en moyenne sur le lot 1

16% en moyenne sur le lot 2

2 marchés à bon de commandes.



Les points forts

- **Un lot de produits lessiviels de restauration « tout compris »**
 - Possibilité de mise à disposition de pompes / doseurs / centrales pour les produits lessiviels **avec installation, maintenance préventive et curative incluses**,
 - Sensibilisation des utilisateurs,
 - Protocole de nettoyage et consignes de sécurité.
- **Une limitation des impacts sur l'environnement et les risques sur la santé avec :**
 - **Uniquement des produits de qualité écologique** pour le lavage et le rinçage de la vaisselle,
 - **Exclusion des substances CMR** (Cancérogènes, Mutagènes ou toxiques pour la Reproduction) et de certains **perturbateurs endocriniens**,
 - Choix du « **Zéro plastique** » sur l'usage unique.



Titulaires

▪ DIVERSEY



▪ PAREDES



Moyens d'accès



GROUPEMENT DE COMMANDE



CENTRALE D'ACHAT

Durée du marché



2 ans

Mars 2020 à mars 2022

Renouvelable 2 fois 1 an



Des experts hospitaliers

Ce marché a été réalisé en collaboration avec des Experts Hospitaliers : Ingénieurs Restauration, Responsable qualité, acheteurs.



Descriptif des lots

Lot 1 : Produits lessiviels de restauration

- Pour lave-vaisselles et tunnels de lavage **de qualité écologique uniquement**,
- Pour fours autonettoyants,
- Pour l'entretien et la désinfection des matériels et surfaces destinés aux préparations alimentaires,
- Pour la désinfection des fruits et légumes.



Lot 2 : Vaisselle et produits non alimentaires à Usage Unique



- Assiettes, couverts, gobelets... en bois, carton ou **matière biosourcée et compostables**.
- Des indispensables pour les cuisines : papier cuisson, aluminium, housse pour chariot...



Bon usage

La liste des produits proposés a été volontairement restreinte afin d'encourager la limitation du recours à des produits non essentiels.



Prix

Ce marché est lauréat des Trophées de la commande publique 2020 dans la catégorie « Achat durable ».

trophées de la commande publique **20 20**



Témoignage

“ Tout est parti d'un engagement que nous avons pris avec mon équipe dans le cadre de la charte **MON RESTAU RESPONSABLE** soutenue par la fondation pour la nature et l'homme créé par Nicolas Hulot : **Le référencement de produits lessiviels ecolabel pour limiter les impacts sur l'homme et l'environnement.**



Avec UniHA, notre expertise dans la création de marchés nous a permis d'aborder ce dossier très complexe avec des critères techniques précis et mesurables.

Nous souhaitons des produits certifiés ECOLABEL et limiter la liste des produits aux stricts besoins d'une cuisine centrale en retirant ceux non indispensables.

Notre niveau d'exigence technique était très élevé notamment au niveau des normes attendues et des temps d'action, vérifiés lors de tests réalisés en situation tant dans les offices alimentaires que dans la cuisine centrale.

L'accompagnement technique a été également un critère de choix essentiel tant il impacte le résultat souhaité.

Le lot de vaisselle à usage unique avec des produits compostables ou bio/sourcés va également nous permettre de limiter le recours au plastique dès à présent dans notre établissement. ”

Pierre MADIOT
Ingénieur Restauration au CHU d'Angers
Réfèrent technique UniHA filière Restauration



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 - sophie.caille@uniha.org
ASSISTANTE ACHAT : Stéphanie Lorteau
Tél. 02 41 35 56 20 - stephanie.lorteau@uniha.org

