



FICHE MARCHÉS

PRODUITS DE 4^{ÈME} ET 5^{ÈME} GAMME ET PRODUITS TRAITEUR



MARCHÉ ACTIF

Accord-cadre à marchés à bons de commandes de 12 lots

Gains estimés

1,4%

en moyenne

Titulaires

- ALPES FRAIS PRODUCTION
- BARBIÉ
- ESPRI RESTAURATION
- PASSION FROID groupe POMONA
- SYSCO France
- TERRE AZUR groupe POMONA
- VIVALYA

Descriptif des marchés

2 types de marchés de produits de qualité sélectionnés avec rigueur :

- **Fruits et Légumes de 4^{ème} et 5^{ème} Gamme :** fruits et légumes crus ou cuits, préparés et conditionnés spécifiquement.
- **Produits Traiteur :**
 - Salades composées
 - Terrines, saurisserie et autres produits de la mer
 - Sandwichs et timbales plats complets (box)
 - Pâtisseries charcutières : pizzas, quiches, tartes, feuilletés et spécialités



Les points forts

- Les Fruits et Légumes de 4^{ème} et 5^{ème} Gamme sont proposées selon un allotissement régional pour favoriser les **produits locaux** et le **circuit court**,
- Création d'un lot de produits Snacking, compatibles avec la Distribution Automatique et la restauration ambulatoire,
- Un choix de **produits compatibles EGALIM** : issus de l'Agriculture Biologique et d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale.



Moyens d'accès



GROUPEMENT DE COMMANDE



CENTRALE D'ACHAT

Durée du marché



2 ans

mars 2020 à mars 2022



Des experts hospitaliers

Ce marché a été réalisé par un Groupe Experts composé d'ingénieurs restauration, acheteurs, personnel de restauration, cadres diététicien(ne)s et diététicien(ne)s des CHU / CH et des établissements parties des GHT. Des commissions techniques ont été mises en place pour choisir de manière rigoureuse les produits avec tests organoleptiques et analyse des fiches techniques.

PRODUITS DE 4^{ÈME} ET 5^{ÈME} GAMME ET TRAITEUR



Descriptif des lots

6 lots régionaux

Lots 1 à 6 : Fruits et légumes 4ème et 5ème Gamme

➤ TERRE AZUR GROUPE POMONA, BARBIÉ, VIVALYA

5 lots nationaux pour les établissements avec des valeurs moyennes livrées importantes

Lot 7 : Salades composées

➤ SYSCO FRANCE

Lot 8 : Terrines, saurisserie et autres produits de la mer

➤ ESPRI RESTAURATION

Lot 9 : Produits snacking compatibles ambulatoire, distribution automatique

➤ PASSION FROID

Lot 10 : Pâtisseries charcutières : pizzas, quiches et tartes

➤ ALPES FRAIS PRODUCTION

Lot 11 : Pâtisseries charcutières : feuilletés et spécialités

➤ ALPES FRAIS PRODUCTION

1 lot national pour les établissements avec des valeurs moyennes livrées plus faibles

Lot 12 : Produits traiteurs pour les établissements avec des valeurs moyennes livrées plus faibles

➤ PASSION FROID GROUPE POMONA



Bon usage

La stratégie d'allotissement permet aux établissements de choisir le type de lots le plus adapté à leurs volumes de commande et à leur organisation pour une logistique optimisée et une meilleure performance.



Témoignage



Définir une stratégie d'achat GHT, c'est répondre à l'ensemble des demandes et profils de nos membres.

La proposition de lots régionaux, nous permet de disposer d'une offre de proximité répondant à nos attentes.

La disponibilité d'un lot pour les établissements de plus faible volume de commande est l'adaptation aux contraintes des coûts logistiques permet une globalisation de la commande.

A travers ce marché, UniHA a su répondre aux contraintes d'approvisionnement de nos établissements.



Hervé NAGEOTTE
Acheteur GHT 21-52

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

ASSISTANTE ACHAT : Stéphanie Lorteau

02.41.35.56.20 - stephanie.lorteau@uniha.org

