

VIANDE VOLAILLE CHARCUTERIE

ET PRODUITS À TEXTURES MODIFIÉES



MARCHÉ ACTIF

Accord-cadre à marchés à bons de commandes de 64 lots.

Gains estimés

4%

en moyenne

Titulaires

- BERNARD JEAN FLOCH
- BEZIAU VOLAILLES
- BSO
- ESPRI RESTAURATION
- FASSIER
- GROUPE BIGARD Castres
- GROUPE BIGARD Quimperlé
- GEL MANCHE
- LDC Bourgogne
- LDC Guillet (Sarthe)
- LDC Lionor (Nord)
- NUTRISSENS LES REPAS SANTÉ
- SOCOPA VIANDES
- SOFRAL

Moyens d'accès

GROUPEMENT DE
COMMANDE

CENTRALE D'ACHAT

Durée du marché



2 ans

Mars 2020 à mars 2022

Renouvelable 2 fois 1 an

Descriptif du marché

Deux types de marchés de produits sélectionnés avec rigueur :




- **Viande, Volaille et Charcuterie crues ou cuites**, proposées 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 patients et résidents dépendants .

Trois types de lots adaptés aux différents établissements :

- Des lots segmentés pour les établissements avec de gros volumes de commandes (plutôt destinés aux CHU et grands CH).
- Des lots plus massifiés pour les établissements avec des plus petits volumes de commandes avec des Franco de port adaptés.
- Des lots communs.



Les points forts

- Une majorité de Viandes Origine France
 - 86% des références de bœuf 
 - 100% des lignes de volailles crues et cuites 
 - 100% du porc cru 
- Un découpage sur 6 régions des lots de viandes crues
- Un choix de **produits compatibles EGALIM** : Label Rouge, issu de l'Agriculture Biologique, en Race à viande et des produits Bleu Blanc Cœur



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.



Descriptif des lots

Lots 1 à 6 : Viande crue, bœuf, veau, agneau

➤ BIGARD Castres

Lots 7 à 12 : Porc cru

➤ FASSIER ➤ BSO

Lots 13 à 24 et 38 à 43 : Volaille crue

➤ BEZIAU ➤ LDC Bourgogne ➤ LDC Lionor
➤ SOFRAL ➤ LDC Guillet

Lots 25 à 31 et 44 et 50 : Charcuterie crue et cuite, jambon

➤ FASSIER ➤ BERNARD JEAN FLOCH

Lots 32 à 37 : Boucherie : Bœuf, veau, agneau, porc

➤ BIGARD Castres

Lots 51 à 53 : Viandes diverses, cuites sous vide

✓ SOCOPA

Lots 55 et 56 : Hachés fins et hachés gros grains cuits et cuisinés

➤ BIGARD Quimperlé ➤ ESPRI RESTAURATION

Lots 57 à 60 : Plats et produits à textures modifiées

➤ NUTRISENS ➤ GEL MANCHE

Lots 63 et 64 : Manger-main

➤ NUTRISENS ➤ ESPRI RESTAURATION ➤ GEL MANCHE



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 :

❖ **Lots 1 à 31 + 51** : pour les établissements gros volumes

❖ **Lots 32 à 49 + 52 + 53** : pour les établissements aux volumes plus faibles

❖ **Lots 50 et 54 à 64** : lots communs

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



Témoignage



Les marchés alimentaires proposés par UNIHA apportent une réponse complète à la diversité de nos problématiques : une attente de qualité élevée dans un budget contraint, une nécessaire diversité de références, de formats et de conditionnements, une sécurité sanitaire totale, et la prise en compte des évolutions réglementaires (comme le renforcement en cours des références sous labels et bio, compatibles EGALIM).

De plus, grâce aux découpages territoriaux et à un travail important de sourcing, les catalogues proposent des approvisionnements de proximité et régionaux (comme la volaille de Sarthe ou des pays de la Loire pour Le Mans), des circuits courts qui correspondent aux attentes de nos patients et clients.

Enfin, UNIHA propose aux référents restauration de participer directement aux analyses des échantillons et des fiches techniques. Les produits retenus sont ainsi l'expression du meilleur compromis entre qualité, diversité, origine, et maîtrise des budgets, pour les établissements de toute taille. Un partenariat et une transparence gages de satisfaction pour les adhérents Restauration des établissements de santé, et qui préserve la relation directe avec les fournisseurs locaux, régionaux et nationaux.



Éric LEDIEU,
Ingénieur Restauration,
CH du Mans



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
ASSISTANT ACHAT : Clément DA SILVA
Tél. 02 47 47 86 55 - c.dasilva2@chu-tours.fr

