



FICHE MARCHÉS

SOLUTIONS DE RESTAURATION

Nouveau segment proposant des produits « solution ».

Pour plus de souplesse dans l'organisation de l'offre en restauration des établissements de santé et une adaptation à des situations ponctuelles ou pérennes.

Titulaire

Moyens d'accès



GROUPEMENT DE COMMANDE



CENTRALE D'ACHAT

Durée du marché



2 ans

Mars 2021 à mars 2023

Renouvelable 2 fois 1 an



MARCHÉ ACTIF

Descriptif du marché

Ce marché comprend 2 lots proposant des solutions de restauration adaptées à la segmentation clientèle :

- Lot 1 : Plats cuisinés individuels surgelés
- Lot 2 : Plats cuisinés multi portions réfrigérés



Les points forts

Une **couverture large** des besoins des établissements de santé :

- Grandes et petites assiettes avec composantes : éléments protidiques, légumes et/ou féculent.
- Des plats cuisinés complets : spécialités, recettes végétariennes ...
- Des constantes : éléments protidiques, légumes, féculent.
- Une **compatibilité aux différentes alimentations thérapeutiques** :
 - Pauvre en sel,
 - Pour patients diabétiques,
 - Pauvre en fibre,
 - Pour patients intolérants au gluten,
 - Des plats adaptés à la texture petits morceaux tendres (IDDSI grade 6)
 - Et des recettes adaptées au goût des enfants.



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

LOT	LIBELLE LOT	TITULAIRE
1	Plats cuisinés individuels surgelés	SYSCO France
2	Plats cuisinés multi portions réfrigérés	SYSCO France



Témoignage



Les « plats cuisinés individuels surgelés » peuvent être considérés comme une solution alternative à la production interne du plat principal dans un univers hospitalier qui évolue vers des durées moyennes de séjour de plus en plus courtes, avec le développement des services d'hôpitaux de jour ou de semaine, la tendance à limiter les prescriptions d'alimentations thérapeutiques...

« Faire avec » cette gamme peut permettre de fluidifier la charge de travail de production « chaude » qui peut s'inclure dans les périodes de travaux en restauration, dans les périodes de congés ou de fort absentéisme, tout en maîtrisant les pertes liées aux surplus de production.

Dans une politique institutionnelle propre à chaque établissement, le recours à cette solution permet de garder en place le service restauration en auto-géré, de le recentrer sur l'aspect qualitatif pour la production froide, la restauration du personnel, les services de long séjour, les services servis en multi-portions, ainsi que sur les alimentations thérapeutiques prescrites.

La fiabilité des analyses nutritionnelles des fiches techniques permet aux services diététiques d'apporter leur expertise pour les calculs d'apports nutritionnels des journées alimentaires des différents types d'alimentation utilisés dans chaque établissement.



Sylvie FOLLET,
Responsable Restauration,
Grand Hôpital de l'Est Francilien



Bon usage

- Un accompagnement de la prestation tout au long du marché par le(s) titulaire(s) sur les aspects techniques, qualitatifs, administratifs et budgétaires (prévisionnels de consommation).
- Des solutions pour un fonctionnement en mode dégradé : incendie, pandémie, grève transport...
- Pour le lot 1, les adhérents disposent d'un tableau récapitulatif l'ensemble des valeurs nutritionnelles et couvertures des différentes alimentations thérapeutiques des produits sélectionnés afin d'adapter au mieux l'offre dans leur établissement.
- Un allotissement et des conditions logistiques adaptés au marché fournisseurs (franco à 200€).



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 : Laurent RENAUT
ACHETEUR : Sophie CAILLÉ
02.41.35.62.16 - sophie.caille@uniha.org
ASSISTANT ACHAT : Stéphanie LORTEAU
02.41.35.56.20 - stephanie.lorteau@uniha.org

