



FICHE MARCHÉS
M_2221

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



MARCHÉ ACTIF

Des produits de qualité :
fruits, légumes, salades
composées, sandwiches,
pâtisseries...

Descriptif des marchés

Ce marché est composé 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

Accord-cadre à marchés à bons de commande de 12 lots.



Les points forts

- Les fruits et légumes de 4^{ème} et 5^{ème} Gamme sont proposés selon un allotissement régional pour favoriser les produits locaux et le circuit court.
- Le lot 12 « produits traiteur » regroupe toute la gamme pour les établissements à valeurs moyennes livrées plus faibles.
- Un choix de produits compatibles EGALIM : issus de l'Agriculture Biologique et d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale.



Titulaires

- TERRE AZUR
GROUPE POMONA



- BARBIÉ



- PASSION FROID
GROUPE POMONA



- ESPRI RESTAURATION



- ALPES FRAIS
PRODUCTION



Moyens d'accès



GROUPEMENT DE
COMMANDE



CENTRALE D'ACHAT

Durée du marché



2 ans

Septembre 2022 à septembre 2024
Reconductibles 2 fois 12 mois



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

6 lots régionaux :

- **Lots 1 à 6 : Fruits et légumes 4^{ème} et 5^{ème} gamme**
 - TERRE AZUR GROUPE POMONA, BARBIÉ

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

- **Lot 7 : Salades composées**
 - PASSION FROID GROUPE POMONA
- **Lot 8 : Terrines, saurisserie et autres produits de la mer**
 - ESPRI RESTAURATION
- **Lot 9 : Produits snacking compatibles ambulatoire, distribution automatique**
 - PASSION FROID GROUPE POMONA
- **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

“ Les commissions techniques des marchés UniHA, qui regroupent des professionnels de la restauration d'hôpitaux adhérents de toutes tailles, participent à une sélection exigeante de l'ensemble des aliments retenus dans les marchés. Pendant deux jours et dans un anonymat total, les échantillons envoyés par chacun des candidats sont comparés et jugés selon leur aspect, leur texture, leur saveur, et leur capacité à répondre à la fois aux contraintes techniques et réglementaires de la restauration collective hospitalière, et aux attentes des différentes catégories de consommateurs. Complétée par l'analyse des paramètres techniques, cette méthodologie rigoureuse permet finalement aux membres des commissions de guider les arbitrages d'UniHA vers les meilleures qualités perçues et de garantir ainsi la satisfaction des acheteurs pendant toute la durée du marché. ”

Eric LEDIEU

Ingénieur Restauration - CHRU Tours



Nous rejoindre

Vous êtes adhérent UniHA et l'établissement du GHU a adhéré au groupement de commandes ?

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 dans l'espace adhérents UniHA.

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 :

Julie DE NOUEL, 07 76 23 00 24 - julie.denouel@uniha.org

ASSISTANTE ACHAT :

Stéphanie LORTEAU, 02 41 35 56 20 - stephanie.lorteau@uniha.org

