

## PRODUITS LESSIVIELS, VAISSELLE ET PRODUITS NON ALIMENTAIRES À USAGE UNIQUE

Produits lessiviels de restauration et prestations associées. Fourniture de vaisselle et produits non alimentaires à usage unique.

### Titulaires

- DR WEIGERT




- PAREDES



### Moyens d'accès

GROUPEMENT DE  
COMMANDESCENTRALE  
D'ACHAT

### Durée du marché

 4 ans (lots 2 et 3)  
6 ans (lot 1)

1<sup>er</sup> mars 2024 au 29 février 2028

MARCHÉ ACTIF

## Descriptif du marché

Limitez votre impact sur l'environnement avec 2 marchés phares :

1. Choisissez des produits lessiviels de restauration efficaces et responsables.
  2. Equipez-vous de vaisselle à usage unique : compostable, biosourcée et sans plastique.
- Pour rappel, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, certains plastiques à usage unique sont interdits.

Le marché est constitué de 3 lots :

- **Lot 1** : produits lessiviels de restauration pour lave-vaisselle, fours, désinfection de fruits et légumes...
- **Lot 2** : vaisselles à usage unique.
- **Lot 3** : produits jetables non-alimentaires à usage unique.

Accord-cadre à bons de commande.



## Les points forts

- Une limitation des impacts sur l'environnement et des risques sur la santé avec :
  - **Uniquement des produits de qualité et 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 la vaisselle à usage unique.
- **Nouvelle gamme de vaisselle à Usage Unique (lot 2)** : destinée à la vente à emporter suite au déploiement des points de restauration à emporter dans les selfs en période Covid.



## Des experts hospitaliers

Ce marché a été réalisé en collaboration avec des experts hospitaliers : ingénieurs restauration, responsables qualité et acheteurs.



## Descriptif des lots

### Lot 1 : Produits lessiviels de restauration

- pour lave-vaisselle 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.
- **Titulaire** : DR WEIGERT

### Lot 2 : Vaisselle à Usage Unique

- Assiettes, couverts, gobelets... en bois, carton ou **matière biosourcée et compostable**.
- **Titulaire** : PAREDES

### Lot 3 : Produits non-alimentaires à Usage Unique

- Des indispensables pour les cuisines : papier cuisson, aluminium, housse pour chariot...
- **Titulaire** : PAREDES



## Une démarche responsable

Afin de limiter le recours à des produits non-essentiels, la liste des produits à été volontairement retrainte.



## Témoignage

“ Nous souhaitons des **produits lessiviels 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 nous permet de limiter le recours au plastique dès à présent dans notre établissement. ”

Pierre MADIOT,  
Ingénieur Restauration au CHU d'Angers



## Informations auprès de la filière Restauration :



**COORDONNATEUR** : Thibaud ARNAULD des LIONS  
**ACHETEUR** : Julie DE NOUEL - julie.denouel@uniha.org  
**ASSISTANTE ACHAT** : Stéphanie LORTEAU  
Tél. 02 41 35 56 20 - stephanie.lorteau@uniha.org



## Bon usage

### Un lot de produits lessiviels de restauration (lot 1) « 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.



## Nous rejoindre

Vous êtes adhérent UniHA et l'établissement du GHT 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](mailto:contact@uniha.org) ou au 04 86 80 04 78