

## SOLUTIONS DE RESTAURATION : PLATS CUISINÉS

M\_2568

Plats cuisinés et réfrigérés offrant de la souplesse dans l'organisation des cuisines d'un établissement, plus de choix et de flexibilité pour du court ou long terme.



### Objet du marché

Vous avez besoin de plats préparés frais ou surgelés en dépannage d'un pic d'activité, en cas de travaux en cuisine, de manque de personnel ou pour compléter durablement votre production actuelle et enrichir votre offre, ce marché répond à vos attentes.

### Valeur ajoutée achat

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 et 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.
- **Nouveau** : des gammes de plats préparés végétariens et issus de l'agriculture biologique.

### Points forts

- Un allotissement et des conditions logistiques adaptés au marché fournisseurs :
  - Un franco à 200€
  - Les livraisons limitées à 1 maximum par semaine par titulaire (sauf pour les CHU et grands CH)

### Caractéristiques

**2 ANS**

Du 1<sup>er</sup> mars 2025  
au 28 février 2027

Renouvelable 2 fois 1 an

#### **Nature du contrat**

Accord-cadre à bons de commande mono attributaire



Marché disponible  
en groupement de  
commande



Marché disponible  
en centrale d'achat

- **Modalité** : achat

### Titulaires

- Sysco



- Espri Restauration



## Descriptif des lots

- **Lot 1** Plats cuisinés individuels surgelés :
  - Sous-lots de 1 à 14 : plats cuisinés grande assiette normosodés à base de bœuf, porc, veau, agneau, poulet, volaille, lapin, poisson ou œuf. Minimum de 21g de protéines par plat.
  - Sous-lots de 15 à 24 : plats cuisinés grande assiette pauvres en sel à base de bœuf, porc, veau, volaille, poisson ou œuf.
  - Sous-lots de 25 à 30 : plats cuisinés petite assiette normosodés et pauvres en sel, à base de volaille, poisson et œuf. Minimum de 21g de protéines par plat.
  - Sous-lots de 31 à 52 : plats complets cuisinés normodosés de type parmentier de bœuf, de poisson, lasagne à la bolognaise, risotto... avec au minimum 18g de protéines par plat. 4 recettes végétariennes : chili sin carne, pâtes ricotta, boulgour et légumineuse. 6 plats complets pauvres en sel de type couscous, parmentier, risotto...
  - Sous-lots de 53 à 63 : barquettes individuelles de 150g à 200g de féculents et purées (pâtes, riz, pommes de terre, semoule...).
  - Sous-lots de 64 à 69 : barquettes individuelles de 200g de légumes (haricots, carottes, courgettes...).
  - Sous-lots de 70 à 72 : barquettes individuelles pauvres en sel poulet, poisson, omelette, de 90g à 110g.

→ Titulaire : **Sysco**
- **Lot 2** Plats cuisinés multi-portions réfrigérés
  - Sous-lots 1 à 21 : plats complets multi-portions à base de bœuf, veau, agneur, porc, poulet, dinde, coq. Couscous, paëlla, cassoulet et tartiflette disponibles.

→ Titulaire : **EsPRI restauration**

## Accompagnement

Un accompagnement de la prestation tout au long du marché est proposé par les titulaires sur les aspects technique, qualitatif, administratif et budgétaire (prévisionnels de consommation) et des solutions pour un fonctionnement en mode dégradé (incendie, pandémie, grève de transport...).

## Des experts hospitaliers mobilisés

Ce marché a été réalisé en collaboration avec la diététicienne du CHU d'Angers et travaillé avec un groupe experts composé d'ingénieurs restauration des CHU de Reims, de Poitiers, de Lille, de Dijon, de Nantes, des CH d'Avignon, de Gordes, de Périgueux, de Cholet, le GHT 85 et le CH Sèvre Loire. Des référents techniques du CHU d'Angers, des acheteurs du CHU de Poitiers, du CH de Mayenne et du CHU de Nantes, des cadres diététicien(ne)s et diététicien(ne)s du CHRU de Tours, du CHU de Poitiers et de GHEF ont également participé. Des commissions techniques ont été mises en place pour choisir de manière rigoureuse les produits avec des tests organoleptiques et l'analyse des fiches techniques.



## Innovation

- ✓ Développement de l'offre Egalim du marché (bio)
- ✓ Développement de la gamme sur des recettes végétariennes



## Attractivité de l'hôpital

- ✓ Accompagnement de la prestation par le titulaire pour permettre une personnalisation de l'offre à l'établissement

## Vous pouvez aussi être intéressé par...

- Marché Viandes, Volailles, Charcuteries et Textures modifiées
- Marché Produits de 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> gamme et Produits traiteur

[Consultez l'ensemble des marchés UniHA >>](#)

Retrouvez toutes les informations dans l'espace documentaire UniHA sur votre espace adhérents