



## SOLUTIONS DE RESTAURATION

### Plats cuisinés surgelés et réfrigérés

#### Stratégie du marché :

- 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
- 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 **comptabilité 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.
- Un accompagnement de la prestation tout au long du marché par le(s) titulaire(s) sur les aspects technique, qualitatif, administratif et budgétaire (prévisionnels de consommation) et des solutions pour un fonctionnement en mode dégradé (incendie, pandémie, grève transport...).
- Un allotissement et des conditions logistiques adaptés au marché fournisseurs :
  - Un franco à 200€
  - Les livraisons limitées à 1 maxi/semaine par titulaire (sauf pour les CHU et grands CH)



Lien vers  
**Recensement  
Solutions de  
restauration**

#### Durée des marchés

**2 ans**

renouvelables 2 fois 1 an

#### Calendrier

##### Publicité procédure :

Octobre 2020

##### Etude des offres :

Novembre/décembre 2020

##### Début des marchés :

1er mars 2021

#### Informations

**ACHETEUR :**

Sophie CAILLÉ

[sophie.caille@uniha.org](mailto:sophie.caille@uniha.org)

**ASSISTANTE ACHAT :**

Stéphanie LORTEAU

[stephanie.lorteau@uniha.org](mailto:stephanie.lorteau@uniha.org)

Tel. 02.41.35.56.20