

LIVRET DES FICHES MARCHÉS

# Restauration





## UniHA, la coopérative des acheteurs hospitaliers

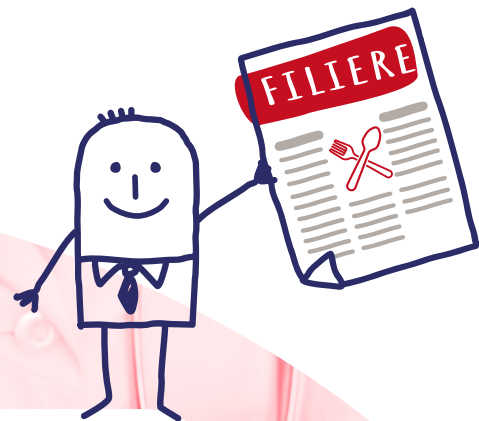
UniHA est le 1<sup>er</sup> réseau coopératif d'achats groupés des établissements hospitaliers publics français.

Il est devenu le 1<sup>er</sup> acheteur public français, avec 5,9 Mds€ d'achats en 2022 avec un objectif de 6 Mds€ en 2023.

UniHA rassemble plus de 1280 établissements hospitaliers de 123 GHT et peut servir la totalité des établissements de santé publics pour leur permettre d'optimiser leurs achats.

En lien étroit avec les fournisseurs, UniHA soutient une conception novatrice des achats.

## RESTAURATION



Le CHU d'Angers et le CHRU de Tours coordonnent la filière restauration au sein d'UniHA.



En 2022, cette filière a coordonné 14 procédures d'achat pour un volume de 217M€ et un gain sur achat de 1,09M€.

**Coordonnateur :** Agnès CHARLOT-ROBERT (Tours)  
**Coordonnateur :** Thibaud ARNAULD Des LIONS (Angers)  
**Acheteur :** Julie DE NOUEL  
 julie.denouel@uniha.org - 07 76 23 00 24  
**Assistante achat :** Stéphanie LORTEAU  
 stephanie.lorteau@uniha.org - 02 41 35 56 20  
**Assistant achat :** Clément DA SILVA  
 c.dasilva2@chu-tours.fr - 02 47 47 86 55

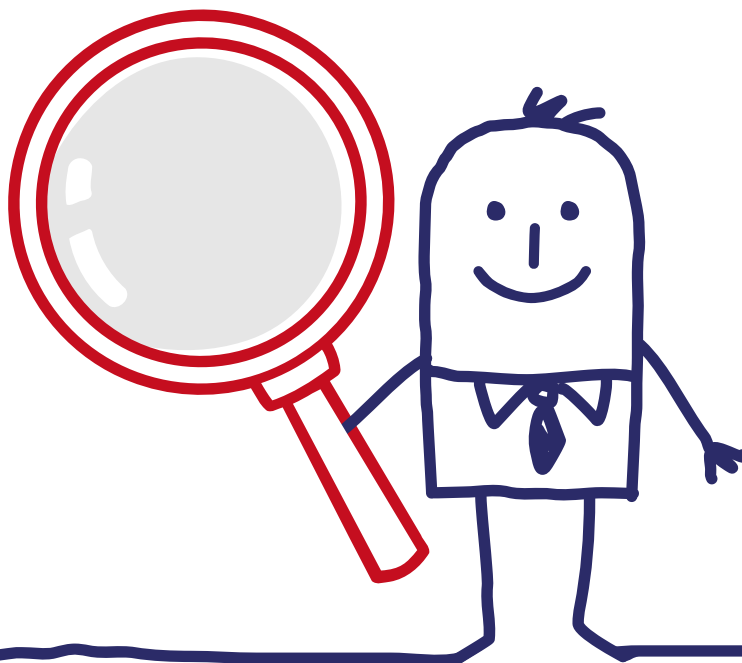
Marchés de la filière .....	p.4
-----------------------------	-----

## Fiches marchés Restauration

• Analyses microbiologiques, physico-chimiques et nutritionnelles .....	P. 5
• Épicerie et boissons .....	P. 7
• Machines et chariots de distribution de boissons chaudes .....	P. 9
• Produits de 4ème et 5ème gamme et produits traiteur .....	P. 11
• Produits diététiques et autres produits alimentaires .....	P. 13
• Produits diététiques, produits de nutrition orale .....	P. 15
• Produits laitiers .....	P. 17
• Produits lessiviels .....	P. 19
• Produits surgelés .....	P. 21
• Solutions de restauration .....	P. 23
• Viande, volaille, charcuterie et produits à texture modifiées .....	P.25

Calendrier des marchés Restauration 2023 - 2025 .....	P.27
---	------

Retrouvez l'intégralité des marchés et fiches marchés sur [www.uniha.org](http://www.uniha.org) »







Analyses microbiologiques, physico-chimiques et nutritionnelles



Épicerie & boissons



Machines et chariots de distribution de boissons chaudes



OVO produits et produits laitiers



Produits de 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gamme et traiteur



Produits diététiques et produits alimentaires



Produits lessiviels et vaisselle à UU



Produits surgelés



Solutions de restauration avec fourniture de plats cuisinés surgelés ou frais



Viandes, volailles, charcuterie

etc.

## ANALYSES MICROBIOLOGIQUES, PHYSICO-CHIMIQUES ET NUTRITIONNELLES

sur les aliments, l'eau et  
l'environnement avec  
prestations associées



MARCHÉ ACTIF

Pour garantir l'hygiène et  
la sécurité sanitaire des  
établissements, par  
rapport aux dangers  
microbiologiques,  
physiques et chimiques.

## Descriptif du marché

Évitez les dangers microbiologiques, physiques et chimiques pouvant être néfastes pour la santé de vos patients en effectuant des analyses microbiologiques, physico-chimiques, nutritionnelles sur les aliments, l'eau et l'environnement.

Ce marché s'inscrit dans le cadre des **Plans de Maitrise Sanitaire** des établissements (obligation réglementaire) et propose les prestations suivantes :

- analyses sur les aliments,
- analyses sur l'eau potable,
- analyses sur l'environnement : surface, mains et air,
- prestations d'audits hygiène,
- sensibilisation des personnels à l'hygiène.

**Accord-cadre à marchés à bons de commande de 4 lots actifs.**

### Titulaires

- ABIOLAB ASPOSAN



Préservez la santé humaine

- **AGROBIO**  
(Laboratoires du Groupe QUALTECH)



- **BIOFAQ**  
(Groupe Carso)



### Moyens d'accès


GROUPEMENT DE  
COMMANDES

CENTRALE D'ACHAT

### Durée du marché

**2 ans**1<sup>er</sup> mars 2023 au 28 février 2025  
Renouvelable deux fois 12 mois

## Les points forts

- Des laboratoires accrédités. 
- Un découpage en 4 territoires géographiques avec des **laboratoires régionaux pour un accompagnement de proximité** des prestations : aide pour l'interprétation des résultats et la gestion des alertes.
- Un vaste choix d'analyses et prestations personnalisables pour renforcer la sécurité sanitaire des aliments dans les établissements.



## Des experts hospitaliers

Ce marché a été réalisé par un groupe experts composé de responsables qualité, ingénieurs restauration et diététiciennes du CHRU de Tours, coordonnateurs de la procédure.



## Descriptif des lots

Un lot unique par régions regroupant l'ensemble des prestations pour un accompagnement de proximité :

**Lot 1 : Région ouest**

➤ AGROBIO

**Lot 2 : Région nord**

➤ AGROBIO

**Lot 3 : Région est/sud est**

➤ ABIOLAB

**Lot 4 : Région sud ouest**

➤ BIOFAQ LABORATOIRES



## Bon usage

Bénéficiez d'un espace en ligne sécurisé pour télécharger les résultats d'analyses et exporter des données en vue de réaliser des traitements statistiques.



## Témoignage

“ Les analyses microbiologiques, physico-chimiques et même nutritionnelles sont la clef de voûte de notre Plan de Maîtrise Sanitaire. Au-delà de l'aspect réglementaire à caractère obligatoire, ces analyses ferment la boucle et leurs résultats garantissent à nos patients une sécurité sanitaire de nos plats et par là, valident aussi nos processus de production et de distribution des plats fabriqués dans nos Unités de Production Culinaires. ”

**Eric MATUSZAK,**  
Responsable Qualité-Hygiène et Sécurité,  
CHU de Lille



## Nous rejoindre

Vous êtes adhérent UniHA et l'établissement du GHM 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 par téléphone au 04 86 80 04 78



## Informations auprès de la filière Restauration :



**COORDONNATEUR :** Agnès CHARLOT-ROBERT  
**ACHETEUR :** Julie de NOUEL  
[julie.denouel@uniha.org](mailto:julie.denouel@uniha.org) - Tél. 07 76 23 00 24  
**ASSISTANT ACHAT :** Clément DA SILVA  
[c.dasilva2@chu-tours.fr](mailto:c.dasilva2@chu-tours.fr) - 02 47 47 86 55







FICHE MARCHÉS

# EPICERIE ET BOISSONS (BISCUITS, CONSERVES, CAFÉ...)



MARCHÉ ACTIF

Plus de 700 références de produits d'épicerie et de boissons sélectionnés avec rigueur pour répondre aux besoins des établissements adhérents.

Gains estimés

**6%**

en moyenne

Titulaires

- METRO FSD France (Pro A Pro)



- EPISAVEURS Groupe Pomona



- CAFÉS CORDIER



Moyens d'accès



GROUPEMENT DE COMMANDE



CENTRALE D'ACHAT

Durée du marché



**2 ans**

Mars 2021 à mars 2023

Renouvelable 2 fois 1 an





## Descriptif du marché

Cet accord cadre à marchés à bons de commandes de 19 lots comprend les produits suivants :

- Produits d'épicerie sucrés et salés,
- Conserve,
- Purée et flocons de légumes,
- Bases culinaires, huile, assaisonnements, condiments,
- Boissons :
  - Boissons chaudes : café, chocolat, thé...
  - Eau, jus, sodas...



## Les points forts

- Une majorité de produits Origine France.  
- Un découpage sur 6 régions pour la boisson.
- L'intégration de produits compatibles avec la distribution automatique dans les lots de boissons solubles et potages.
- Un large choix de produits éligibles EGALIM :
  - Dédoublent nombreuses lignes en BIO. 
  - Valorisation des produits issus d'exploitations certifiées HVE 2 ou 3. 



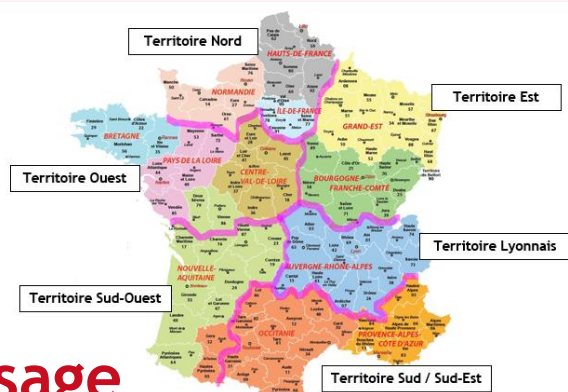
## Des experts hospitaliers

Ce marché a été réalisé par un groupe experts composé d'ingénieurs restauration, acheteurs, personnels 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	BISCUITS, GATEAUX	METRO FSD France
2	CHOCOLATS, CAFES SOLUBLES ET DERIVES, THES, INFUSIONS, LAITS EN POUVRE	METRO FSD France
3	CAFES EN GRAINS ET CAFES MOULUS TORREFIES	CAFÉ CORDIER
4	PRODUITS D'EPICERIE DIVERS SUCRES	METRO FSD France
5	CONSERVES, COMPOTES, PUREES DE FRUITS ET CONFITURES	METRO FSD France
6	PATES, RIZ, LEGUMES SECS	METRO FSD France
7	CONSERVES DE VIANDE ET DE POISSON	METRO FSD France
8	POTAGES EN BRIQUE	METRO FSD France
9	HUILES, ASSAISONNEMENTS, CONDIMENTS	METRO FSD France
10	CONSERVES DE LEGUMES	METRO FSD France
11	BASES CULINAIRES POUR FONDS, JUS ET SAUCES	EPISAVEURS GROUPE POMONA
12	FLOCONS DE LEGUMES, POTAGES DESHYDRATES INSTANTANES ET PREPARATIONS POUR ENTREMETS	EPISAVEURS GROUPE POMONA
13	PUREES ET FLOCONS DE POMMES DE TERRE DESHYDRATES	METRO FSD France
14	BOISSONS RÉGION OUEST	EPISAVEURS GROUPE POMONA
15	BOISSONS RÉGION NORD	EPISAVEURS GROUPE POMONA
16	BOISSONS RÉGION EST	EPISAVEURS GROUPE POMONA
17	BOISSONS RÉGION LYONNAISE	EPISAVEURS GROUPE POMONA
18	BOISSONS RÉGION SUD	EPISAVEURS GROUPE POMONA
19	BOISSONS RÉGION SUD-OUEST	EPISAVEURS GROUPE POMONA



## Bon usage

La stratégie d'allotissement et les conditions logistiques ont été adaptées au marché fournisseurs (majoritairement des grossistes distributeurs) pour une performance préservée :

- Des lots par spécialité pour une optimisation de la qualité.
- Un franco à 200€.
- Les livraisons limitées à 1 maxi/semaine par titulaire (sauf pour les CHU et grands CH).



## 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](mailto:centraleachat@uniha.org)

**Vous souhaitez adhérer à UniHA ?**

Contactez le service Relations Etablissements à [contact@uniha.org](mailto:contact@uniha.org) ou par téléphone au 04 86 80 04 78.



## Informations auprès de la filière Restauration :



**COORDONNATEUR :** Agnès CHARLOT-ROBERT  
**ACHETEUR :** Sophie CAILLÉ - [sophie.caille@uniha.org](mailto:sophie.caille@uniha.org)  
**ASSISTANT ACHAT :** Clément DA SILVA  
 Tél. 02 47 47 86 55 - [c.dasilva2@chu-tours.fr](mailto:c.dasilva2@chu-tours.fr)







FICHE MARCHÉS

# MACHINES ET CHARIOTS DE DISTRIBUTION DE BOISSONS CHAUDES

Pour des petits-déjeuners et collations de qualité et un service personnalisé en chambre.

Gains estimés

## 15%

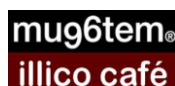
en moyenne sur le lot 1\* et sur les lots d'acquisition de matériels neufs

\* A titre d'exemple, le CHU d'Angers a réalisé 15% de gains sur l'achat de fournitures de produits de boissons. En plus, des gains d'investissements et de maintenance ont été réalisés en passant à la solution en mise à disposition grâce à une maîtrise des coûts et des consommations.



Titulaire

ILLICO CAFÉ



Moyen d'accès



CENTRALE D'ACHAT

Durée du marché



## 6 ans

11/2018 à 11/2024



MARCHÉ ACTIF

## Descriptif du marché

Une approche en coûts complets pour une prestation simplifiée et une amélioration de la qualité des petits déjeuners et collations.

Le rapport 78 du Conseil National de l'Alimentation rappelle la complexité du service des repas à l'hôpital qui est actuellement une faiblesse majeure de l'alimentation hospitalière.

C'est pour palier à ce constat que la filière Restauration a décidé de proposer un système pour un service en chambre personnalisé, permettant une prestation personnalisée au lit du patient.

Un marché composé de deux types de lots :

- 1 lot en mise à disposition tout compris où la solution est financée par l'achat de produits de boisson, comprenant :
  - Mise à disposition des chariots avec machines de distribution selon la configuration de l'établissement
  - Mise en service et formation des utilisateurs
  - Prestations de maintenance préventive et curative
  - Fourniture de pièces détachées
- 3 lots pour l'acquisition de matériels neufs avec prestations de maintenance et pièces détachées

## Les points forts

- Une gamme qualitative avec des produits issus de l'agriculture biologique et économiquement plus avantageux.
- Des produits équitables économiquement plus avantageux que le café de qualité supérieure conventionnel.
- Des remises annuelles pouvant représenter jusqu'à 6% du chiffre d'affaires en fonction des consommations.



## Des experts hospitaliers

Ce marché a été réalisé par un Groupe Expert composé d'Ingénieurs Restauration, Acheteurs, Personnels de Restauration, des CHU / CH et des établissements partie des GHT.



## Descriptif des lots

**Lot 1 :** Fourniture de produits boissons chaudes avec mise à disposition de chariots de distribution.

**Lot 1 en MAD (Mise à disposition) pour une formule tout compris.**

**Lot 2 :** Acquisition de chariots avec machine de distribution de boissons chaudes.

**Lot 3 :** Acquisition de machine fixe de distribution pour boissons chaudes.

**Lot 4 :** Acquisition de chariot de distribution pour petits déjeuners et goûters.

**Lots 2,3 et 4 prévus pour l'acquisition de matériels neufs avec maintenances associés et pièces détachées.**

➤ Titulaire des lots : ILLICO CAFÉ



## Témoignages

“ Je cherchais une solution pour **améliorer notre prestation petit déjeuner**, ce premier repas étant très important pour les patients. Il fallait aussi garantir un service chaud tout au long de la prestation avec des chariots mobiles pour un service en chambre personnalisé avec de la vaisselle traditionnelle.

Ce système répond à nos exigences, tant par l'ergonomie du chariot, par la variété et la qualité des produits dont une **offre BIO très compétitive** économiquement !

Nous pouvons **maîtriser la consommation** des boissons grâce à la **programmation** des chariots sur des amplitudes qui correspondent aux besoins des unités. Ce détail nous a permis de **réduire de 15 % notre budget** des boissons petits déjeuner lors de notre changement de process, ce qui a très rapidement amorti l'investissement des travaux de mise en place eau et électricité dans les offices.

Les retours des utilisateurs et des patients au travers des enquêtes nous confortent dans ce choix. ”

Pierre MADIOT, Ingénieur Restauration, CHU d'Angers

“ Etant proche des utilisateurs de par mes fonctions j'apprécie vraiment le SAV dans la mise à disposition. Pour moi c'est « **zéro** » **problème** car les utilisateurs gèrent en autonomie les appels vers le prestataire. ”

Rémi PONS, TSH en charge du suivi Clients, CHU d'Angers



## Informations auprès de la filière Restauration :



**COORDONNATEUR :** Lionel PAILHÉ  
**ACHETEUR :** Sophie CAILLÉ  
02.41.35.62.16 - sophie.caille@uniha.org  
**ASSISTANTE ACHAT :** Stéphanie Lorteau  
02.41.35.56.20 - stephanie.lorteau@uniha.org



## Bon usage

La solution est adaptée aux besoins de chaque adhérent. La société Illico Café accompagne les GHT et leurs établissements dans la mise en place et le suivi de la solution :

- Parc machine adapté à la configuration des services,
- Conseil pour l'installation des prérequis techniques,
- Mise en service des équipements,
- Formation et assistance, et ce partout en France et pendant toute la durée du contrat.

La programmation des équipements permet aux établissements de prévoir des plages d'utilisation en fonction de l'organisation des services et ainsi, suivre et maîtriser les consommations de produits de boisson.



## 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](mailto:centraleachat@uniha.org)

**Vous souhaitez adhérer à UniHA ?**

Contactez le service Relations Etablissements à [contact@uniha.org](mailto:contact@uniha.org) ou par téléphone au 04 86 80 04 78.



# PRODUITS DE 4<sup>ème</sup> ET 5<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> 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 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 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](mailto:julie.denouel@uniha.org)

ASSISTANTE ACHAT :

Stéphanie LORTEAU, 02 41 35 56 20 - [stephanie.lorteau@uniha.org](mailto:stephanie.lorteau@uniha.org)





FICHE MARCHÉS  
M\_2222

## PRODUITS DIÉTÉTIQUES ET AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES

Accord-cadre à marchés  
à bons de commande  
de 56 lots actifs

### Résultat à l'équilibre

Pas de gain ni de perte,  
malgré un contexte tendu  
suite à la Covid-19

### Titulaires

- BLEDINA
- CAP TRAITEUR
- DB PHARMA
- FRÉSÉNIUS KABI
- LACTALIS NUTRITION SANTE
- MERISANT
- METRO FSD FRANCE
- NESTLÉ HEALTH SCIENCE
- NUTRICIA
- NUTRISSENS
- SODILAC
- TITOK

### Moyens d'accès



GROUPEMENT DE  
COMMANDE



CENTRALE D'ACHAT

### Durée du marché



**2 ans**

Mars 2022 à février 2024  
Reconductibles 2 fois 12 mois



MARCHÉ ACTIF

## Descriptif des marchés

Les produits diététiques sont une composante importante du traitement des patients :

- Produits de Complémentation Nutritionnelle Orale (CNO) dont les Aliments Diététiques Destinés à des Fins Médicales Spéciales (ADDFMS).
- Nutrition infantile
- Eaux gélifiées et épaississants permettant de répondre aux troubles de la déglutition.
- Produits sans gluten.



## Les points forts

- Expertise renforcée par une équipe pluridisciplinaire et la coopération des pharmaciens de la filière produits de santé du CHRU de Lille, ainsi que de la Société Francophone de Nutrition Clinique et Métabolisme (SFNCM).
- Proposition d'eaux épaissies avec niveaux IDDSI 3 et 4.
- Proposition d'une crème concentrée IG bas.



## Des experts hospitaliers

Ce marché a été réalisé par un groupe experts composé de cadres diététiciens(nes), pharmaciens, orthophonistes, kinésithérapeutes, ingénieurs restauration et acheteurs des CHU /CH et des établissements partie des GHT.

L'expertise a été renforcée grâce à la coopération des pharmaciens de la filière produits de santé du CHRU de Lille dans toutes les étapes de la procédure, ainsi que de la Société Francophone de Nutrition Clinique et Métabolisme (SFNCM).

# PRODUITS DIÉTÉTIQUES ET AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES



## Descriptif des lots

- Lots 1 à 19** : CNO formes liquide et crème
- Lots 20 & 21** : CNO trouble de la glycémie
- Lots 22 et 23** : CNO Enrichis en arginine
- Lot 24** : Compotes enrichies en protéines
- Lots 25 à 28** : Préparations céréalières, pains, gâteaux enrichis en protéines
- Lots 29 à 32** : Enrichissements en fibres
- Lots 33 à 37** : Potages et plats complets, dont plats sans allergènes majeurs
- Lots 38 à 42** : Triglycéride a chaine moyenne, maltodextrine, protéines
- Lots 43 à 47** : Eaux gélifiées et épaississants adultes, dont 2 niveaux IDDSI 3 et 4 pour eaux épaissies prêtes à l'emploi
- Lot 48** : CNO Format gourde Prêt à l'emploi
- Lots 49 à 50** : Produits sans gluten & hypoprotidiques
- Lot 51** : Edulcorants
- Lots 52 à 57** : Nutrition infantile



## Témoignage

“ Le marché prend en compte les besoins de chaque établissement avec un panel de produits répondant aux spécificités des patients. La construction du marché en pluridisciplinarité et multi-établissements a permis d'obtenir une exhaustivité de produits et de veiller à une qualité optimale. ”

Patricia Meunier Moriceau & Sarah Monin  
Diététiciennes nutritionnistes  
CHU de Nantes



## Bon à savoir

Les nombreuses références proposées dans les marchés permettent à la fois de répondre aux besoins et spécificités des patients mais aussi aux attentes des établissements, grâce aux gammes déclinées sous différentes formes :

- produits prêts à l'emploi, à reconstituer, UHT, frais, surgelés...
- conditionnement individuel ou collectif.



## 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 par téléphone au 04 86 80 04 78.



## Informations auprès de la filière restauration :



COORDONNATEUR : Laurent RENAUT  
ACHETEUR : Julie SAVOIU  
02.41.35.62.16 - [julie.savoiu@uniha.org](mailto:julie.savoiu@uniha.org)  
ASSISTANTE ACHAT : Stéphanie LORTEAU  
02.41.35.56.20 - [stephanie.lorteau@uniha.org](mailto:stephanie.lorteau@uniha.org)







FICHE MARCHÉS  
M\_2857

## PRODUITS DIÉTÉTIQUES, PRODUITS DE NUTRITION ORALE

Produits de nutrition  
orale adulte et  
pédiatrique pré et  
péri-opératoires.

### Résultat à l'équilibre

Pas de gain ni de perte,  
*malgré un contexte tendu lié  
à l'inflation.*

### Titulaires

- NESTLE HEALTH SCIENCE



- NUTRICIA NUTRITION CLINIQUE



### Moyens d'accès



GROUPEMENT DE  
COMMANDES



CENTRALE D'ACHAT

### Durée du marché



**2 ans**

1<sup>er</sup> mars 2023 à 29 février 2025  
Reconductible 1 fois 12 mois



MARCHÉ ACTIF

## Descriptif des marchés

Certaines maladies ou le vieillissement... sont des situations qui peuvent fragiliser l'état nutritionnel et entraîner une dénutrition. Dans les différents cas, il est nécessaire de recourir à une nutrition dite artificielle.

Ce marché propose des solutions orales prêtes à l'emploi ou à reconstituer, pré et péri-opératoires.

La consultation a pour objet la fourniture de **produits de nutrition orale adulte et pédiatrique** dans le cadre de la relance des lots anciennement coordonnés par le CHRU de Lille : impact Oral, PreLoad et PreOp.

Il s'agit des spécialités suivantes :

- un mélange polymérique pour immunonutrition du patient adulte en périopératoire.
- deux mélanges de glucose et électrolytes pour usage oral préopératoire, sans protéine, sans lipide.

**Accord-cadre à marchés à bons de commande de 3 lots actifs.**



## Les points forts

Une gamme de produits adaptée aux besoins nutritionnels en cas de chirurgies programmées en pré et péri opératoire chez les patients de plus de 3 ans quel que soit l'état nutritionnel.



## Des experts hospitaliers

Ce marché a été réalisé en collaboration avec la diététicienne du CHU d'Angers, coordonnateur du marché.

# PRODUITS DIÉTÉTIQUES

Produits de nutrition orale adulte et pédiatrique pré et péri-opératoires.



## Descriptif des lots

**Lot 1** : mélange polymérique pour immunonutrition orale du patient adulte en périopératoire.

**Oral IMPACT®** est une denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales nutrition orale complète hyperénergétique et hyperprotéinée avec arginine, oméga 3 nucléotides et fibres solubles.

- Conditionnement : individuel 237 ml
- Titulaire : **NESTLE HEALTH SCIENCE**

**Lot 2** : poudre de glucide pour une solution usage oral préopératoire.

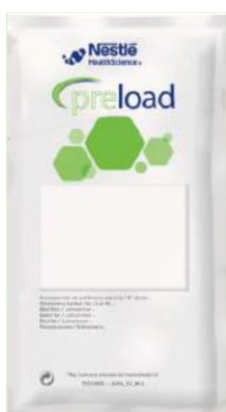
**CLINUTREN® Preload** est une denrée alimentaire destinée à des fins médicales spéciales poudre pour solution glucidique claire, à reconstituer, au goût neutre.

- Conditionnement : sachet à reconstituer de 50g
- Titulaire : **NESTLE HEALTH SCIENCE**

**Lot 3** : mélange de glucose et électrolytes pour usage oral préopératoire.

**NUTRICIA preOp®** est un produit de nutrition clinique oral prêt à l'emploi pour les besoins préopératoires des patients en chirurgie programmée.

- Conditionnement : individuel 200ml
- Titulaire : **NUTRICIA NUTRITION CLINIQUE**



## Catégorie produits

Les denrées alimentaires sont destinées à des fins médicales spéciales.

*Règlement délégué (UE) 2016/128 de la Commission du 25 septembre 2015 complétant le règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière de composition et d'informations applicables aux denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales.*



## 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 par téléphone au 04 86 80 04 78



## Informations auprès de la filière Restauration :



**COORDONNATEUR** : Thibaud ARNAULD des LIONS

**ACHETEUR** : Julie de NOUEL

02 41 35 62 16 - [julie.denouel@uniha.org](mailto:julie.denouel@uniha.org)

**ASSISTANTE ACHAT** : Stéphanie LORTEAU

02 41 35 56 20 - [stephanie.lorteau@uniha.org](mailto:stephanie.lorteau@uniha.org)





FICHE MARCHÉS

# PRODUITS LAITIERS, DESSERTS ULTRA FRAIS ET OVOPRODUITS



MARCHÉ ACTIF

Près de 300 références de produits laitiers et d'ovoproduits sélectionnés avec rigueur.

Gains estimés

**2,8%**  
en moyenne

Titulaires

- Groupe FRANCE FRAIS
  - Auribault
  - Broc Services Frais
  - Distrisud
  - Lodifrais
  - Team Ouest Distralis
  - Team Ouest Normandie



- METRO FSD France (Pro A Pro)



Moyens d'accès



GRUPEMENT DE COMMANDE



CENTRALE D'ACHAT

Durée du marché

**2 ans**

Mars 2021 à mars 2023

Renouvelable 2 fois 1 an

## Descriptif du marché

Cet accord cadre à marchés à bons de commandes de 9 lots comprend les produits suivants :

- 6 lots régionaux de desserts ultra frais,
- 1 lot de fromages comprenant des variétés régionales,
- 1 lot de produits laitiers (lait, beurre, crème),
- 1 lot d'ovoproduits (produits à base d'œufs).



## Les points forts

- Une majorité de produits **Origine France**.  
- Un découpage sur 6 régions pour les desserts.
- Un large choix de **produits éligibles EGALIM** :
  - Dédoublément nombreuses lignes en BIO. 
  - Ajout de nouveaux fromages AOP. 
- L'intégration de crèmes HPHC pasteurisées et de préparations liquides enrichies en protéines (respectivement lots 20 et 43 du segment des Produits diététiques) pour une logique de distribution (produits frais).



## Des experts hospitaliers

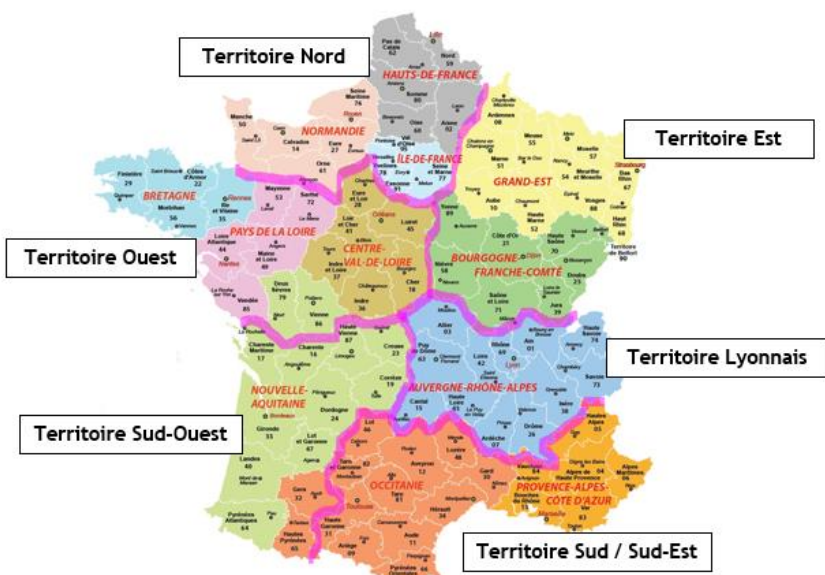
Ce marché a été réalisé par un groupe experts composé d'ingénieurs restauration, acheteurs, personnel de restauration, cadres diététicien(ne)s et diététicien(ne)s des CHU /CH et des établissements parties des GHT. Des commissions techniques ont été mises en place pour choisir de manière rigoureuse les produits avec tests organoleptiques et analyse des fiches techniques.





# Descriptif des lots

LOT	LIBELLE LOT	TITULAIRE
1	TERRITOIRE OUEST - Yaourts, Fromages blancs, Desserts lactés et autres desserts frais	TEAM OUEST DISTRALIS
2	TERRITOIRE NORD - Yaourts, Fromages blancs, Desserts lactés et autres desserts frais	TEAM OUEST NORMANDIE
3	TERRITOIRE EST - Yaourts, Fromages blancs, Desserts lactés et autres desserts frais	AURIBAUT
4	TERRITOIRE LYONNAIS - Yaourts, Fromages blancs, Desserts lactés et autres desserts frais	BROC SERVICES FRAIS
5	TERRITOIRE SUD / SUD-EST - Yaourts, Fromages blancs, Desserts lactés et autres desserts frais	DISTRISUD
6	TERRITOIRE SUD-OUEST - Yaourts, Fromages blancs, Desserts lactés et autres desserts frais	LODIFRAIS
7	NATIONAL - Lait, Beurre, Crème	METRO FSD France
8	NATIONAL - Fromages et spécialités fromagères	BROC SERVICES FRAIS
9	NATIONAL - Ovoproduits	METRO FSD France



## Bon usage

La stratégie d'allotissement et les conditions logistiques ont été adaptées au marché fournisseurs (majoritairement des grossistes distributeurs pour une performance préservée) :

- Des lots par spécialité pour une optimisation de la qualité.
- Un franco à 200€.
- Les livraisons limitées à 2 maxi/semaine par titulaire (sauf pour les CHU et grands CH).



## 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](mailto:centraleachat@uniha.org)

**Vous souhaitez adhérer à UniHA ?**  
Contactez le service Relations Etablissements à [contact@uniha.org](mailto: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](mailto:sophie.caille@uniha.org)  
**ASSISTANT ACHAT :** Stéphanie Lorteau  
 02.41.35.56.20 - [stephanie.lorteau@uniha.org](mailto:stephanie.lorteau@uniha.org)





FICHE MARCHÉS

**PRODUITS LESSIVIELS, VAISSELLE ET PRODUITS NON ALIMENTAIRES UU**



MARCHÉ ACTIF

**Produits lessiviels de restauration et prestations associés & Fourniture de vaisselle et produits non alimentaires à usage unique**

**Descriptif du marché**

2 lots constituent ce nouveau marché :

- **Lot 1** : produits lessiviels de restauration pour lave-vaisselles, fours, désinfection de fruits et légumes...
- **Lot 2** : vaisselles et produits non alimentaires à usage unique.  
→ A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020, certains plastiques à usage unique sont interdits. **Équipez-vous de vaisselle à usage unique conforme aux nouvelles réglementations** : compostables, biosourcées, sans plastique.



**Gains estimé**

**8%** en moyenne sur le lot 1

**16%** en moyenne sur le lot 2

2 marchés à bon de commandes.



**Les points forts**

- **Un lot de produits lessiviels de restauration « 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.
- **Une limitation des impacts sur l'environnement et les risques sur la santé avec :**
  - **Uniquement des produits de qualité 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 l'usage unique.



**Titulaires**

▪ DIVERSEY



▪ PAREDES



**Moyens d'accès**



GROUPEMENT DE COMMANDE



CENTRALE D'ACHAT

**Durée du marché**



**2 ans**

Mars 2020 à mars 2022

Renouvelable 2 fois 1 an



**Des experts hospitaliers**

Ce marché a été réalisé en collaboration avec des Experts Hospitaliers : Ingénieurs Restauration, Responsable qualité, acheteurs.



## Descriptif des lots

### Lot 1 : Produits lessiviels de restauration

- Pour lave-vaisselles 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.



### Lot 2 : Vaisselle et produits non alimentaires à Usage Unique

- Assiettes, couverts, gobelets... en bois, carton ou **matière biosourcée et compostables**.
- Des indispensables pour les cuisines : papier cuisson, aluminium, housse pour chariot...



## Bon usage

La liste des produits proposés a été volontairement restreinte afin d'encourager la limitation du recours à des produits non essentiels.



## Prix

Ce marché est lauréat des Trophées de la commande publique 2020 dans la catégorie « Achat durable ».

trophées de la commande publique **2020**



## Témoignage



*Tout est parti d'un engagement que nous avons pris avec mon équipe dans le cadre de la charte **MON RESTAU RESPONSABLE** soutenue par la fondation pour la nature et l'homme créé par Nicolas Hulot : Le référencement de produits lessiviels ecolabel pour limiter les impacts sur l'homme et l'environnement.*



*Avec UniHA, notre expertise dans la création de marchés nous a permis d'aborder ce dossier très complexe avec des critères techniques précis et mesurables.*

*Nous souhaitons des produits 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 va également nous permettre de limiter le recours au plastique dès à présent dans notre établissement.*



**Pierre MADIOT**

**Ingénieur Restauration au CHU d'Angers  
Réfèrent technique UniHA filière Restauration**



## Informations auprès de la filière Restauration :



**COORDONNATEUR :** Agnès CHARLOT-ROBERT  
**ACHETEUR :** Sophie CAILLÉ - sophie.caille@uniha.org  
**ASSISTANTE ACHAT :** Stéphanie Lorteau  
Tél. 02 41 35 56 20 - stephanie.lorteau@uniha.org





## FICHE MARCHÉS

# PRODUITS SURGELÉS

Plus de 450 références de produits surgelés sélectionnés avec rigueur.

## Gains estimés

**7,6%**  
en moyenne

## Titulaires

- METRO FSD France (Pro A Pro)



- PASSION FROID Groupe POMONA



- SYSCO France (Brake / Davigel)



## 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

Cet accord cadre à marchés à bons de commandes de 14 lots comprend entre autres les produits suivants :

- Viandes, Poissons, Œufs,
- Légumes, frites,
- Pâtisseries sucrées, desserts, glaces,
- Pâtisseries salées,
- Plats cuisinés et préparations élaborées.



## Les points forts

- Une majorité de produits Origine France.



- Un large choix de produits éligibles EGALIM :

- Dédoublement nombreuses lignes en BIO.
- Développement de nouvelles lignes de poissons issus de pêcheries certifiées responsables.
- Valorisation des produits issus d'exploitations certifiées CE2 ou HV3.



## 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	Viande surgelée : bœuf, veau, agneau, porc et Volaille	PASSION FROID GROUPE POMONA
2	Filets de poissons portionnés et entiers crus : Colin Lieu & Cabillaud	METRO FSD France
3	Filets de poissons portionnés et entiers crus : Autres poissons	METRO FSD France
4	Filets de poissons portionnés et entiers cuits, fruits de mer et sauriserie	SYSCO France
5	Légumes et mélanges de légumes crus (blanchiment court)	PASSION FROID GROUPE POMONA
6	Légumes cuits, mélanges de légumes cuits, légumes cuisinés, galettes végétales	PASSION FROID GROUPE POMONA
7	Purées de légumes cuites	METRO FSD France
8	Pommes de terre prérites ou cuites et prédorées (liaison froide)	PASSION FROID GROUPE POMONA
9	Pâtisserie salée (Pizza, tartes, quiches, crêpes, feuilletés...)	SYSCO France
10	Plats cuisinés	PASSION FROID GROUPE POMONA
11	Autres préparations élaborées à base viandes – poissons – légumes et autres	PASSION FROID GROUPE POMONA
12	Tartes/Flans/Entremets	SYSCO France
13	Pâtisseries Individuelles, Crèmes glacées et sorbets	PASSION FROID GROUPE POMONA
14	Préparations pour buffets et cocktail, pâtisserie et pain à cuire et ovoproduits	PASSION FROID GROUPE POMONA



## Bon usage

La stratégie d'allotissement et les conditions logistiques ont été adaptées au marché fournisseurs (majoritairement des grossistes distributeurs pour une performance préservée) :

- Des lots par spécialité pour une optimisation de la qualité.
- Un franco à 200€.
- Les livraisons limitées à 1 maxi/semaine par titulaire (sauf pour les CHU et grands CH).



## 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 [centraeachat@uniha.org](mailto:centraeachat@uniha.org)

**Vous souhaitez adhérer à UniHA ?**

Contactez le service Relations Etablissements à [contact@uniha.org](mailto: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](mailto:sophie.caille@uniha.org)  
**ASSISTANT ACHAT :** Stéphanie Lorteau  
 02.41.35.56.20 - [stephanie.lorteau@uniha.org](mailto:stephanie.lorteau@uniha.org)





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](mailto:centraleachat@uniha.org)

### Vous souhaitez adhérer à UniHA ?

Contactez le service Relations Etablissements à [contact@uniha.org](mailto: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](mailto:sophie.caille@uniha.org)  
**ASSISTANT ACHAT :** Stéphanie LORTEAU  
02.41.35.56.20 - [stephanie.lorteau@uniha.org](mailto:stephanie.lorteau@uniha.org)





FICHE MARCHÉS

# VIANDE VOLAILLE CHARCUTERIE

ET PRODUITS À TEXTURES MODIFIÉES



## Accord-cadre à marchés à bons de commandes de 64 lots.

Gains estimés

### 4%

en moyenne

Titulaires

- BERNARD JEAN FLOCH
- BEZIAU VOLAILLES
- BSO
- ESPRI RESTAURATION
- FASSIER
- GROUPE BIGARD Castres
- GROUPE BIGARD Quimperlé
- GEL MANCHE
- LDC Bourgogne
- LDC Guillet (Sarthe)
- LDC Lionor (Nord)
- NUTRISENS LES REPAS SANTÉ
- SOCOPA VIANDES
- SOFRAL

Moyens d'accès

GROUPEMENT DE  
COMMANDE

CENTRALE D'ACHAT

Durée du marché



## 2 ans

Mars 2020 à mars 2022  
Renouvelable 2 fois 1 an

## Descriptif du marché

Deux types de marchés de produits sélectionnés avec rigueur :








- **Viande, Volaille et Charcuterie crues ou cuites**, proposées selon un allotissement régional pour favoriser les approvisionnements de proximité et élargir la concurrence vers les plus petits faiseurs.
- **Produits à textures modifiées et Manger-Main** pour répondre aux problématiques de patients et résidents dépendants.

Trois types de lots adaptés aux différents établissements :

- Des lots segmentés pour les établissements avec de gros volumes de commandes (plutôt destinés aux CHU et grands CH).
- Des lots plus massifiés pour les établissements avec des plus petits volumes de commandes avec des Franco de port adaptés.
- Des lots communs.



## Les points forts

- Une majorité de Viandes Origine France  
**86%** des références de bœuf   
**100%** des lignes de volailles crues et cuites   
**100%** du porc cru 
- Un découpage sur 6 régions des lots de viandes crues
- Un choix de **produits compatibles EGALIM** : Label Rouge, issus de l'Agriculture Biologique, en Race à viande et des produits Bleu Blanc Cœur    



## 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

**Lots 1 à 6 : Viande crue, bœuf, veau, agneau**

➤ BIGARD Castres

**Lots 7 à 12 : Porc cru**

➤ FASSIER ➤ BSO

**Lots 13 à 24 et 38 à 43 : Volaille crue**

➤ BEZIAU ➤ LDC Bourgogne ➤ LDC Lionor  
➤ SOFRAL ➤ LDC Guillet

**Lots 25 à 31 et 44 et 50 : Charcuterie crue et cuite, jambon**

➤ FASSIER ➤ BERNARD JEAN FLOCH

**Lots 32 à 37 : Boucherie : Bœuf, veau, agneau, porc**

➤ BIGARD Castres

**Lots 51 à 53 : Viandes diverses, cuites sous vide**

✓ SOCOPA

**Lots 55 et 56 : Hachés fins et hachés gros grains cuits et cuisinés**

➤ BIGARD Quimperlé ➤ ESPRI RESTAURATION

**Lots 57 à 60 : Plats et produits à textures modifiées**

➤ NUTRISENS ➤ GEL MANCHE

**Lots 63 et 64 : Manger-main**

➤ NUTRISENS ➤ ESPRI RESTAURATION ➤ GEL MANCHE



## 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 :

❖ **Lots 1 à 31 + 51** : pour les établissements gros volumes

❖ **Lots 32 à 49 + 52 + 53** : pour les établissements aux volumes plus faibles

❖ **Lots 50 et 54 à 64** : lots communs

Les adhérents disposent de la plateforme **AGIRE** pour la gestion et la traçabilité des non-conformités.



## Informations auprès de la filière Restauration :



**COORDONNATEUR** : Agnès CHARLOT-ROBERT  
**ACHETEUR** : Sophie CAILLÉ - sophie.caille@uniha.org  
**ASSISTANT ACHAT** : Clément DA SILVA  
Tél. 02 47 47 86 55 - c.dasilva2@chu-tours.fr



## Témoignage



Les marchés alimentaires proposés par UNIHA apportent une réponse complète à la diversité de nos problématiques : une attente de qualité élevée dans un budget contraint, une nécessaire diversité de références, de formats et de conditionnements, une sécurité sanitaire totale, et la prise en compte des évolutions réglementaires (comme le renforcement en cours des références sous labels et bio, compatibles EGALIM).

De plus, grâce aux découpages territoriaux et à un travail important de sourcing, les catalogues proposent des approvisionnements de proximité et régionaux (comme la volaille de Sarthe ou des pays de la Loire pour Le Mans), des circuits courts qui correspondent aux attentes de nos patients et clients.

Enfin, UNIHA propose aux référents restauration de participer directement aux analyses des échantillons et des fiches techniques. Les produits retenus sont ainsi l'expression du meilleur compromis entre qualité, diversité, origine, et maîtrise des budgets, pour les établissements de toute taille. Un partenariat et une transparence gages de satisfaction pour les adhérents Restauration des établissements de santé, et qui préserve la relation directe avec les fournisseurs locaux, régionaux et nationaux.



Éric LEDIEU,  
Ingénieur Restauration,  
CH du Mans



## 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](mailto:centraleachat@uniha.org)

**Vous souhaitez adhérer à UniHA ?**

Contactez le service Relations Etablissements à [contact@uniha.org](mailto:contact@uniha.org) ou par téléphone au 04 86 80 04 78.





## Vos rendez-vous :

### Recensement :

- Étude de faisabilité
- Constitution du groupe experts
- Appel à candidatures des établissements
- Recensement des besoins

### Publication - Notification :

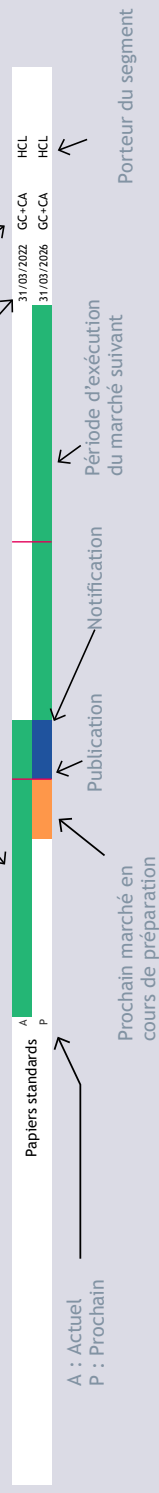
- Publication de l'appel d'offres (DCE)
- Étude des réponses et tests des produits
- Notification : choix du ou des titulaires du marché

### Marchés actifs :

Période de la première commande à la dernière commande possible.  
GC : Groupement de commandes  
CA : Centrale d'Achat. Les marchés spécifiques en centrale d'achat sont accessibles à n'importe quel moment. du marché

## La continuité des marchés :

Cette double ligne montre les marchés en cours de remise en concurrence



Retrouvez l'intégralité des marchés sur  
[www.uniha.org](http://www.uniha.org)



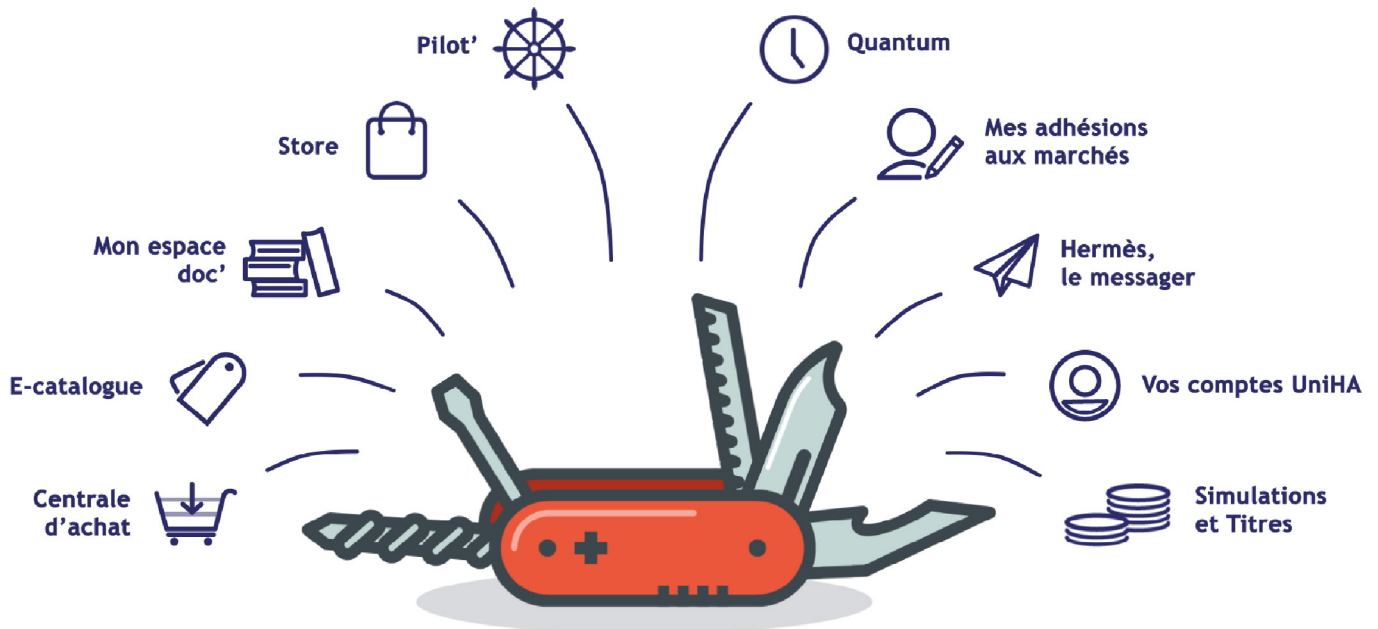
dans l'espace marchés,  
rubrique « j'accède à un marché »

[J'accède à l'espace marchés >>](#)



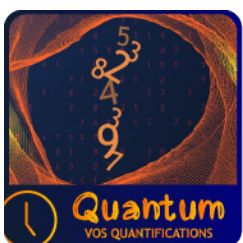
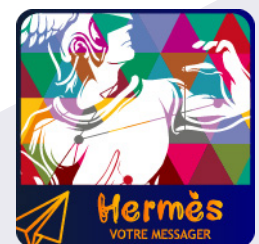
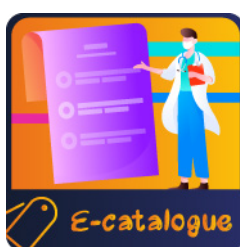
# L'espace adhérents

Accédez à tous vos outils UniHA de manière simple et rapide avec l'espace adhérents !



L'espace adhérents est accessible sur [www.uniha.org](http://www.uniha.org) et cliquez en haut à droite sur l'icône couteau suisse.

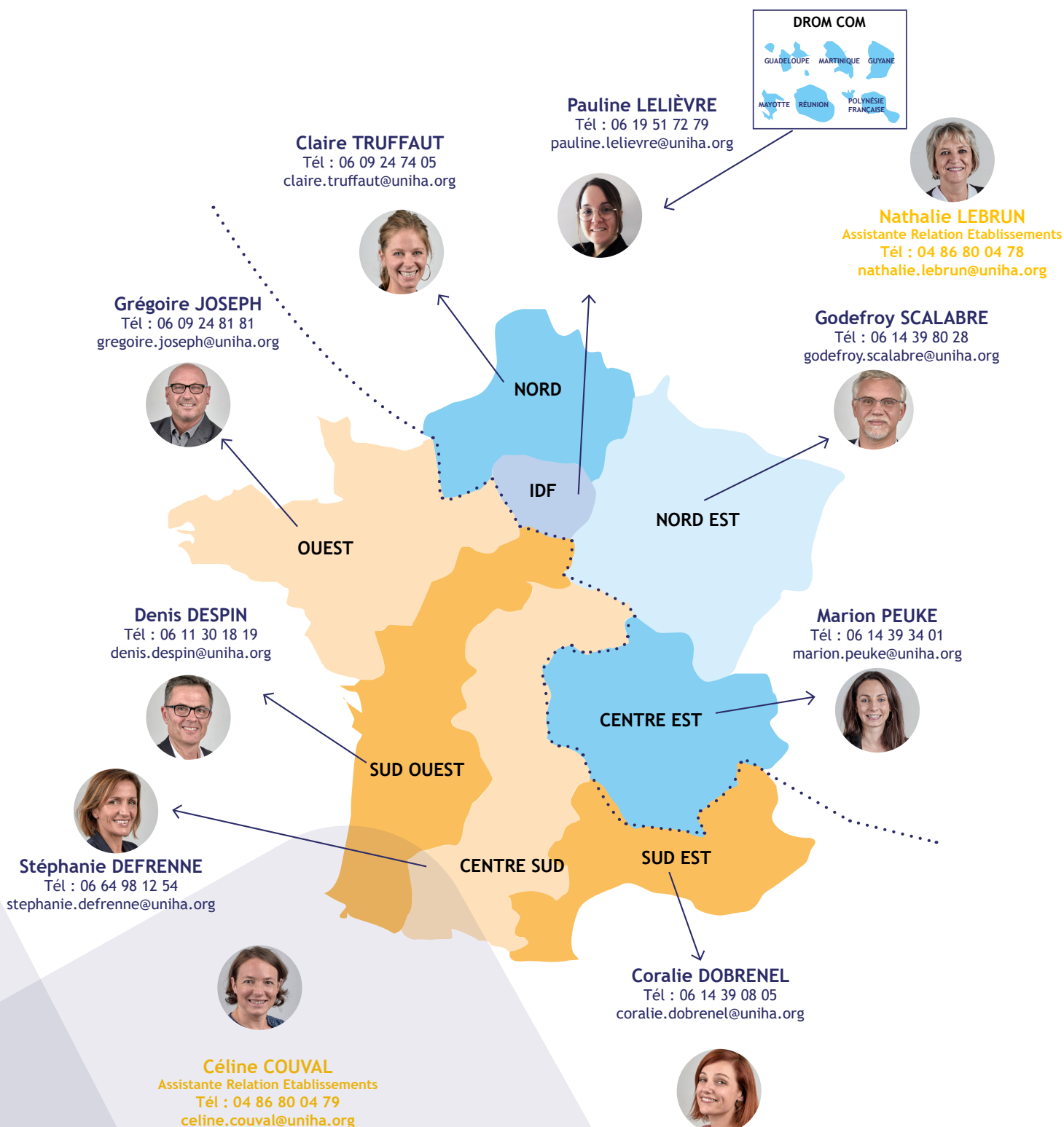
J'accède à l'espace adhérents >>



# Vos ambassadeurs régionaux

Une question, une demande,  
l'équipe de la Relation Etablissements vous répond !

Votre ambassadeur régional est en binôme avec une assistance  
située au siège d'UniHA à Lyon.





Accès au document



UniHA  
L'ACHAT COOPÉRATIF DES HÔPITAUX PUBLICS