

LA RÉORGANISATION DES ACHATS DANS LE SECTEUR HOSPITALIER PUBLIC

La mutualisation des achats alimentaires des CHU et grands CH : description et retour sur expérience.

Le GCS UniHA coordonne les achats nationaux

Fiche d'identité du Groupement de Coopération Sanitaire (GCS) de l'Union des Hôpitaux pour les Achats (Uni.H.A.) :

- 52 membres dont 31 CHU-CHRU et 21 centres hospitaliers qui constituent 40% à 45% du marché hospitalier public français
- Périmètre achats à 52 membres, 5.5 Milliards d'euros pour 16 filières dont 2 alimentaires
- Objectif à 5 ans : 70% des Achats traités en commun
- Début des marchés alimentaires en janvier 2007

Auteur :
Didier Girard,
président de l'Udihr,
ingénieur hospitalier,
service restauration
CH Le Mans.
www.udih.org

Les experts techniques des marchés nationaux alimentaires

Ce sont des ingénieurs nommés par le Directeur de l'établissement membre du GCS. Une vingtaine d'experts interviennent sur ce projet. Les coordinateurs des CHU de Tours et d'Angers ont souhaité s'appuyer sur la dynamique de l'UDIHR et de ses membres pour leurs compétences techniques à l'élaboration des cahiers des charges et à l'organisation des réunions de codification et test qualité des échantillons.

Le rôle des experts est complet :

- Faire travailler ensemble différents experts techniques
- Standardiser les critères techniques : les fiches de composition, les fiches nutritionnelles, les fiches recettes
- Harmoniser les bonnes pratiques

Deux établissements coordonnent les filières alimentaires

Les CHU de Tours et d'Angers sont les établissements coordonnateurs et ont pour objectifs :

- Jouer sur l'effet volume pour peser sur les prix
- Regrouper les mises en concurrence autour des deux CHU référents
- Développer l'expertise achat autour des deux CHU coordonnateurs
- Avoir une méthodologie et une mesure des résultats

- Uniformiser les achats alimentaires en conservant la créativité et la personnalisation des recettes des cuisiniers
- Maintenir l'objectif fixé à la pondération, 60% pour la qualité et 40% pour le prix
- Être force de propositions (exemple produits régionaux)

Les marchés sont répartis entre les deux établissements coordonnateurs

- Au CHU de Tours : l'épicerie, les boissons, les viandes et charcuteries fraîches
- Au CHU d'Angers : les produits surgelés, les ovo produits et produits laitiers, les produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme et les produits diététiques
- Au total sur les deux CHU, 1826 produits sont référencés dans 175 lots

La étapes de la mutualisation des achats

- Étude de marché avec les fournisseurs potentiels
- Élaboration d'un rétro planning (marchés publics)
- Première ébauche des documents d'appels d'offres
- Constitution de l'allotissement par familles homogènes
- Validation des familles de produits
- Rédaction du Cahier des Clauses Techniques Particulières
- Envoi de tableaux de synthèse aux adhérents du GCS
- Mise en place du comité experts ingénieurs élargi aux diététiciennes et aux services achats alimentaires
- Relecture des documents techniques
- Sélection définitive des produits retenus par les coordonnateurs
- Validation finale, avec les experts des établissements partenaires
- Finalisation des CCTP, RC, CCAP par les coordonnateurs des deux CHU
- Envoi de la publicité et parution de l'annonce
- Réception des offres dans un délais de 2 mois
- Étude des critères de choix :
 - 1. Analyse de la composition nutritionnelle
 - 2. Analyse : des documents de traçabilité des fournisseurs, de l'identification des origines des matières premières, des démarches qualité dans les entreprises, de la méthode HACCP mise en place, du respect des normes et des réglementations en vigueur
- Contrôle de la conformité des échantillons à réception
- Évaluation du rendement
- Dégustation : appréciation de la valeur organoleptique
- Rapprochement des notes qualitatives (60%) et financières (40%)
- Choix du fournisseur

Les enseignements à en tirer

Cette première mutualisation est riche d'enseignements et amène quelques propositions pour l'avenir :

- réalisation d'une fiche de non-conformité produit commune aux différents établissements adhérents sur site hébergé internet
- mise en place, en amont des marchés, d'un groupe d'experts techniques en recherche et développement sur les établissements coordonnateurs, afin de faire des propositions à l'ensemble des établissements sur des nouveaux produits qui pourraient intégrer les futurs marchés alimentaires
- intégration d'un thème "environnement durable" dans les futurs CCTP, afin que les experts techniques apportent une attention toute particulière aux réponses des fournisseurs sur ce thème qui pourrait intégrer les critères qualitatifs (réduction des emballages)
- maintenir la vigilance sur la constitution des lots pour l'accès au marché public à des fournisseurs locaux ou régionaux (équilibre du marché)
- si des économies sont constatées sur les achats alimentaires, proposer que les établissements redistribuent une partie de ces valeurs pour enrichir les prestations alimentaires des services de long séjour, Alzheimer, cancérologie, ...
- Uni.H.A. devra être en mesure de fournir une analyse globale avantages/inconvénients sur l'ensemble des segments alimentaires

En partenariat avec :



Avec le soutien de :



Partenaire presse :

