

Bienvenue sur le site Internet « Manger Sain »

L'objectif de ce site est de contribuer à diffuser une démarche de gestion des restaurations collectives, notamment de l'école à l'université ; **démarche** qui, **sans surcoût**, offre une alimentation, saine, variée **et majoritairement issue de l'agriculture biologique**.

Afin de vous accompagner et vous faciliter les choses, vous pouvez télécharger de nombreux outils qui seront nécessaires pour réaliser cette démarche.

Puisque nous sommes soucieux de l'environnement autant que de la santé humaine et animale, ce site Internet consomme moins de ressources.

Ainsi, il n'y a qu'une seule page Internet (*en-dehors de la page d'erreur 404 ...*) et, le livre et les outils ne se téléchargent qu'à votre demande.

Soyez certains de vouloir télécharger tel ou tel élément.

- - - - -

Les **marchés publics** sont une obligation légale dans la manière d'acheter. L'objectif de ceux-ci est de garantir une parfaite honnêteté dans la procédure d'achat. Pour cela, il faut faire publicité de la liste des besoins à fournir sur une période déterminée. Il y a trois principes fondamentaux à respecter : l'ouverture de la commande publique (permettre à toute entreprise concernée de faire une offre), la transparence de la procédure (par la publicité et des conditions administratives et techniques communiquées aux candidats) et l'égalité de traitement des candidats (par la communication d'un règlement de consultation et des critères de choix des offres).

Les **mallettes d'accord-cadre** sont ici proposées afin de vous simplifier le travail et elles sont complètes. Toutefois, un avertissement : leur conception et dernière mise à jour datent de 2014 ; il faut les mettre à niveau selon le code des marchés publics de 2016 et la jurisprudence, mais c'est un travail qui prendra peu de temps.

L'intérêt de ces mallettes est que le code de 2016 indique qu'un marché à bons de commandes doit être passé pour 4 ans et consacre aussi l'accord-cadre. C'est donc une procédure qui, compte tenu de sa durée d'exécution, est plus simple à mettre en œuvre. En conséquence, les marchés relatifs à l'épicerie, les surgelés, etc., doivent être passés pour 4 ans et sous cette forme.

La première étape pour lancer un marché public est l'évaluation des besoins. On comprend donc l'importance de définir une fois pour toute les menus à l'année, réutilisés chaque année. A partir de ces menus et selon le nombre de repas à servir chaque jour, on détermine **la liste nécessaire et suffisante des besoins** et les quantités minimum et maximum pour chaque denrée.

Le personnel administratif du collège ou du lycée gère la procédure, ou mieux encore la collectivité territoriale par le biais d'une association spécialisée, lance la procédure de marchés publics pour l'ensemble de ses structures d'enseignement.

Lorsque les marchés sont attribués, et sans qu'aucun chef de cuisine n'ait eu à négocier avec des entreprises, le service de restauration utilise le **tableur de commandes** (finalisé après attribution des marchés et dont les cellules sont verrouillées) en n'ayant qu'à indiquer la semaine de livraison souhaitée et les quantités nécessaires par livraison. Les montants sont calculés par le tableur. Le bon de commande est alors établi sur la base de cette feuille de calcul automatisée, signé d'un délégataire officiel et faxé au fournisseur. Ainsi, la loi et le règlement sont respectés.

[Retour sur le site](#)