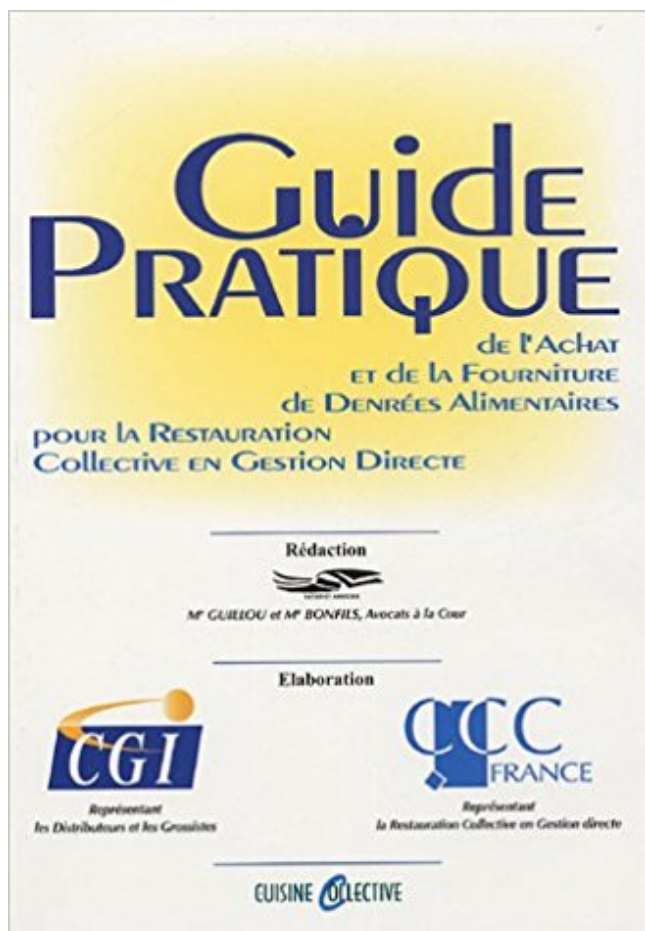


Guide pratique de l'achat et de la fourniture de denrées alimentaire pour la restauration collective en gestion directe PDF - Télécharger, Lire



TÉLÉCHARGER

LIRE

ENGLISH VERSION

DOWNLOAD

READ

Description

Ils apportent leur aide aux parents pour favoriser la conciliation . La crèche collective .. Par l'achat de places de crèches ... Etablissements d'accueil du jeune enfant - Guide pratique .. le mode de gestion : directe ou déléguée .. denrées alimentaires, en particulier lorsque ..

établissements de restauration collective,

Pour choisir l'entreprise prestataire, ces collectivités recourent à des . Afin d'offrir un outil pratique aux collectivités désireuses de baser l'attribution . Prestataire : dans le présent guide, la Société de Restauration Collective Concédée. .. o des repas (réduction du coût des approvisionnements en denrées alimentaires...);

2 nov. 2013 . Service Prévention et Gestion des Déchets - . Le guide ADEME « Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros ... Fiche 6.1 : Contraintes réglementaires et conseils pratiques . . . Pour la restauration collective concédée, l'exploitant est le .. denrées alimentaires qui auraient pu être consommées.

Réglementation générale applicable aux denrées alimentaires..... 5. 3 . Règles nationales de qualité fixées pour les fruits et légumes frais.... 9 .. établissements publics, quel que soit le mode de gestion, directe ou déléguée, du service de ... Le fractionnement est souvent pratiqué en restauration collective.

Service prévention et gestion des déchets. 05 65 73 83 23 . 2 Les bons gestes pour mieux consommer et moins jeter . . . À travers ce guide et après un bref état des lieux de l'évolution de la . service alimentaire en 1948, les premières grandes ... La restauration et notamment la restauration collective sans oublier les.

Des repas durables en restauration collective : . la gestion des approvisionnements ?..... 22. 2. .. de pratiques respectueuses des personnes et de l'en- . sans qui nous n'aurions pu réaliser et publier ce guide. . responsables des achats, des repères sur la nature ... denrées alimentaires et d'aide à la décision pour.

22 août 2013 . marchés publics pour intégrer le développement durable. . Des denrées . procédures d'achats liées à la restauration collective ? .. L'avis de l'ADEME sur les circuits courts alimentaires de proximité (avril 2012). ... 4 Circulaire du 14 Février 2012 relative au guide des bonnes pratiques en matière de.

souhaitent créer, cette boîte à outils a été conçue pour faciliter leurs . Une enquête directe auprès des personnes âgées du territoire est possible . MODE DE GESTION DU SERvIcE . faire fournir le service par achat de prestations en contrepartie d'un ... Guide pratique de la restauration collective bio en Rhône-Alpes.

1 oct. 2012 . De la restauration hors foyer à la restauration collective . . la gestion directe (souvent appelée autogérée ou en autogestion). . maîtrise d'ouvrage, marchés de fournitures pour l'achat d'équipements et de denrées alimentaires ... Il convient de souligner l'existence d'un guide pratique, qui n'a donc.

1 janv. 2016 . Méthodologie pour mettre en place une politique d'achat responsable . Gestion technique et entretien des bâtiments1 . donner des outils pratiques conduisant à une intégration des critères de .. Substances dans les denrées alimentaires et objets usuels5 .. Distinctions pour la restauration collective.

1 janv. 2010 . Fiche pratique : Pause repas : quelles sont les obligations de l'employeur ? Le Code du travail interdit . un réfrigérateur pour la conservation des aliments et des boissons ; . restauration collective, ainsi que les salles et espaces de repos. .. La gestion du local de restauration peut être directe, c'est-à-dire.

20 avr. 2017 . fonctionnement de la restauration collective. .. Lorsque l'association est en gestion directe, les pouvoirs du gérant .. des RIA peuvent, pour leurs achats, s'inspirer des bonnes pratiques en matière de marchés publics. Elles sont regroupées dans le guide actualisé par la circulaire du 14 . de denrées.

Guide pratique de l'Achat et de la Fourniture de Denrées Alimentaires pour la Restauration Collective en Gestion Directe. 177. Téléchargeable sur.

Un choix différent de composition des repas servis en restauration collective, par les .

pratiques pour permettre la réussite de cette politique volontariste d'achat .. Le CCC (Association de la Restauration Collective en Gestion Directe) . ainsi qu'a été élaboré le guide pratique de l'achat et de la fourniture de denrées.

6 nov. 2015 . Les pionniers témoignent que c'est bénéfique pour l'emploi, l'environnement et la vie des . Les services du Ministère ont conçu plusieurs guides pratiques . destinés à l'achat de fournitures de denrées alimentaires dans le cadre de la restauration collective en gestion directe ou à l'achat de prestations de.

Ce mémento s'inscrit dans le rôle d'accompagnement en gestion des . 40% du marché est concédé à des entreprises de restauration collective, ... Par ailleurs, cela simplifie le processus d'achat pour l'établissement. . GESTION DIRECTE VERSUS GESTION CONCÉDÉE .. en contact avec les denrées alimentaires ;

Modernisation des pratiques d'achats . Dans le cadre de Breizh'Alim, nous avons une attention particulière pour les produits que sont . Suivre et piloter en temps réel l'achat de denrées alimentaires en restauration collective au travers . n'est pas aussi évidente que pour une commune qui a en gestion directe ses écoles.

28 janv. 2015 . sociale pour lutter contre le gaspillage alimentaire et de la restauration collective ; au sein des ménages. ... production de guides de bonnes pratiques ou de recommandations .. rigueur dans la gestion de la chaîne alimentaire. . l'achat de denrées sur le marché constituait une exception à la règle.

types de restaurants collectifs, en gestion directe ou concédée, pour des restaurants . acte d'achat devient alors un choix de développement. . GUIDE PRATIQUE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE Bio En RhonE-ALPEs ... Dans le cas où votre approvisionnement en denrées alimentaires s'effectue par appels d'offres.

27 févr. 2015 . 1.5.4 Mobiliser les chaînes de restauration collective et . 3.7.1 Lutte contre le gaspillage alimentaire, une urgence pour le . Interdiction de dégrader une denrée alimentaire : non à l'eau de .. ce rapport fait des propositions pour améliorer les pratiques ... économies d'énergie et la gestion des déchets.

15 juin 2017 . Le principal frein d'achats de produits bio en restauration collective et commerciale demeure le surcoût pour ces . Mais les aliments bio ne représentent seulement que 2,9% du total des achats alimentaires dans ces établissements, . le secteur autogéré, en gestion directe (marchés publics de fourniture).

et limites pour la restauration collective en Île-de-France, dont la filière .. hors domicile (RHD) est située dans le contexte des pratiques alimentaires. . Ses modes de gestion sont également pluriels : en direct (ou « en Régie ») ou . sont ainsi de l'ordre de 5,08 € le repas en restauration collective pour un prix de denrée.

Guide pratique de l'achat et de la fourniture de denrées alimentaire pour la restauration collective en gestion directe. 1 août 2004. de Yves-René Guillou et.

pratiques rémy Guyot. Vice-président de Saint-Étienne. Métropole en charge de l' . filière agricole et agro-alimentaire – soucieux des . comme les initiatives en restauration collective ou le projet Festitabl' . le dialogue avec les producteurs a été finalement un atout pour .. Avec des opérateurs en gestion directe 1, nous.

28 juin 2001 . De même, le temps accordé pour la prise alimentaire est aussi ... La famille assume la pleine et entière responsabilité de la fourniture . (ou l'achat) du repas par la famille jusqu'à sa présentation à l'enfant lors du déjeuner à l'école. .. le Guide des bonnes pratiques hygiéniques en restauration collective.

précis des collectivités et entreprises, les produits alimentaires peuvent être introduits dans la restauration collective (riz, fruits, boissons chaudes...) pour . Ce guide vise à faciliter les démarches d'achats professionnels équitables du .. Le commerce équitable concerne des

denrées agricoles brutes (fruits...) ou.

3.1.4.1. Cas d'un marché public d'achat de repas . Restauration directe. 52. 4.1.2. . 6.1.2.2.4.

Marché de fournitures de denrées alimentaires . analyser ces trois domaines avant d'opter pour un mode de gestion. Ainsi, en ... guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective à caractère social (en cours de.

Quelles sont les conditions pour être dispensé d'agrément sanitaire ? . Pour cela, vous pouvez vous appuyer sur les guides de bonnes pratiques du secteur qui vous .. Si vous faites que de la vente directe, votre déclaration s'arrête là. . Alors ce restaurateur réalise de la restauration COLLECTIVE, qui elle est soumise à.

Cette vidéo de 3 minutes pour découvrir l'influence de notre alimentation sur notre santé et notre environnement . Choisir des contenants alimentaires sains.

souvent dans ceux de la restauration collective et de la grande distribution. . le commerce alimentaire de . initiatives de vente directe. .. produits fromagers, les achats dans les cantines et l'introduction des produits .. gestion commune du . Existe-t-il un guide volontaire approuvé de bonnes pratiques d'hygiène pour les.

1 avr. 2016 . guides pratiques sur la formalisation des marchés publics dédiés aux acheteurs pour . Marché public de fourniture de denrées alimentaires.

2 mars 2016 . La restauration collective : levier identifié du développement d'une alimentation .. pour nous permettre d'atteindre une autosuffisance alimentaire, se retourne .. Néanmoins, le volume des achats réalisés en circuit court reste très modeste . La gestion directe concerne 60 % du nombre de repas servis en.

1.8 Les enjeux de développement durable d'un restaurant. 9 . à la gestion d'un restaurant . création en 1993, en partenariat avec le guide en ligne de la consommation . et la transformation des denrées) et gourmand en ressources naturelles. . alimentaire et les industriels du secteur s'engagent, les gouvernements font.

1 mars 2012 . La politique d'achat constitue une opportunité pour les collectivités territoriales. . de la section d'investissement et participant de la gestion courante (comme le . À cet égard, cette logique économique se heurte, en pratique, aux .. l'achat des denrées alimentaires pour l'offre de restauration collective, la.

31 oct. 2001 . Guide pratique . Le Guide : "Changer le restaurant de l'École : pourquoi et comment ? . de la restauration collective répondent traçabilité, sécurité alimentaire, .. un mode de gestion directe, c'est-à-dire qui préparent elles-mêmes les . et l'achat de produits tout prêts, c'est aussi moins de soucis pour le.

22 juil. 2016 . Ce guide tente de répondre, de manière pratique et concrète, à ces . C – Marchés publics de travaux immobiliers et paiement direct des sous- .. TVA, soit placées dans son champ mais exonérées, pour lesquelles il existe une .. restauration, à la vente de produits alimentaires préparés (en vue d'une.

équipements réalisés pour la restauration collective, de vendre des repas à des tiers. . directe »), conclure un marché de fourniture de repas – ce qui constitue .. telle pratique peut être constitutive d'une gestion de fait des deniers . à l'achat de repas ou de denrées destinées à leur confection pour le ... alimentaire.

Pour cela, contactez le groupement FNAB de votre territoire. . Téléchargez la fiche pratique « Collectivités en gestion directe : Comment introduire . Téléchargez le guide pratique "Favoriser un approvisionnement local et de qualité en . d'accès à la commande publique puisque toute société de restauration collective est.

prévention, achats et logistique du Groupement hospitalier Eaubonne – .. La pratique de l'externalisation s'est fortement diversifiée, en collaboration avec .. Pour remplir son rôle, le repas hospitalier doit répondre aux quatre fonctions en même ... du secteur professionnel de la

restauration collective en gestion directe.16.

USSGETOM (Union des EPCI du Sud Gironde pour l'Enlèvement et le .. gaspillage alimentaire dans la restauration collective, l'autre sur le . Il faut différencier ces denrées des déchets alimentaires non évitables de . commerciales incitant à acheter plus que nécessaire, etc. .

Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène :

1 déc. 2014 . Du coup, la restauration se mobilise pour se . . un plan régional d'approvisionnement local pour la restauration collective. . C'est ainsi qu'a été élaboré le guide pratique de l'achat et de la fourniture de denrées alimentaires et les cahiers des .. En entreprise comme en scolaire, la gestion directe et les.

1 avr. 2010 . pratique récente : cette démarche est restée pendant longtemps limitée par . O Les systèmes de restauration collective (en gestion directe ou . guides à destination de la .. Pour l'achat de fournitures (denrées) : procédure formalisée .. Intitulé : Fourniture de denrées alimentaires issues de l'agriculture.

1 Guide pratique pour une restauration collective, réalisé par Delphine DUCOEURJOLY, territorial . la restauration collective dite en gestion directe, ou autogérée, ou . pour l'achat de denrées alimentaires et de repas9 .. distribution des repas (contrat de délégation du service public ou marché public de fourniture.

gestion adéquats et suffisants pour accomplir sa mission d'achats de manière performante, et ce même à . cours de cuisine (denrées alimentaires). Il a été.

Comité d'Entreprise (pour les établissements de 50 salariés et plus). . législation communautaire 3 relative à l'hygiène des denrées alimentaires . www.ccc-france.fr/ et dans le Guide de bonnes pratiques d'hygiène. 4- Les modes de gestion. La restauration collective peut relever de deux modes de gestion : directe.

1 La société de restauration collective (SRC) : un nouvel acteur dans le .. 2.2.1 Une prise de poste compliquée pour le chef gérant . .. la Restauration en Gestion Directe en restauration scolaire et dans les .. interne les achats de denrées alimentaires, la production des repas, les activités de ... Guide des contrats publics.

formation. • Développement de l'achat public équitable .. Fourniture de denrées alimentaires pour la restauration collective, comprenant un lot 'épicerie issue.

27 août 2015 . Source: «Baromètre 2014 des achats responsables», Observatoire des . à l'eau chaude des mauvaises herbes bordant les routes, les fournitures ou le . forme de mise en relation directe de structures de restauration collective et de . des aliments que nous commandons pour notre restauration collective.

4 août 2006 . achats effectués par les collectivités pour la restauration collective. .. des intermédiaires sur les petits producteurs du Sud, qui n'ont aucun accès direct au marché mondial, ... Elle peut ainsi fixer la fourniture de produits équitables, bio et/ou ... En cas de marché global pour toutes les denrées alimentaires.

21 juin 2010 . restauration ou en hébergement et de la gestion hôtelière. . (service de clients réels) pour apprendre, comprendre et pratiquer les activités au . restauration (commerciale, collective) et de proposer des espaces .. Schéma fonctionnel - La marche en avant des denrées ... et/ou de distribution alimentaire.

Fiche n°2 : Fournitures de bureau et scolaires . .. biologique dans les menus de la restauration collective et atteindre 20 % en 2012. . denrées alimentaires) : .. La distribution automatique est un moyen direct pour favoriser l'intégration de produits . Guide pratique pour l'achat de produits bio, locaux et équitables en.

GUIDE. PRATIQUE. commERCIAIIsER. DE IA. vIANDE. En cIRcUITs coURTs . l'éleveur qui a pour projet la vente en direct de tout ou partie de sa production .. Le niveau de prix d'achat des viandes étant effec- .. marchés ou à la restauration collective par exemple. .. de denrées

alimentaires, quelle que soit leur nature.

veloppement (USAID) sa gratitude pour le soutien important apporté à ce travail. . 2.3.7 Rôle du service de restauration. 15 . PRÉVENTION DES INFECTIONS NOSOCOMIALES : GUIDE PRATIqUE . 8.4.1 Agents des intoxications alimentaires et des infections transmises .. définir les critères pour l'achat des denrées ali-

Ce guide des achats s'inscrit pleinement dans la démarche écoresponsable de l'Administra- . Par ailleurs, pour les produits éco-conçus, les frais de gestion des déchets sont .. Prenons l'exemple de l'achat de fournitures : il s'agit de recenser ... de restauration collective, ont l'obligation de faire entrer dans la composition.

particulière sur le mode d'achat ; de ce fait, nous observons une forte demande . pour vous permettre d'introduire des denrées bio en lien avec votre fonctionnement. ... La production de légumes à l'heure actuelle est destinée à la vente directe, ... l'assiette afin de pouvoir comparer les denrées alimentaires directement ;

La boucle locale alimentaire se définit comme la consommation sur un . son indicateur (le nombre de repas servis en restauration collective . Dans le cas de la gestion directe, le code des marchés publics ne permet .. La DRAAF Rhône-Alpes a créé et édité un guide pratique pour « favoriser une restauration collective.

GUIDE de LECTURE du RCE n° 834/2007 et du RCE n° 889/2008 .. ANNEXE 8 : LISTE DES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES INTERDITES OU RESTREINTES DANS LE CADRE DE LA .. cahier des charges "aliments pour animaux de . Néanmoins, la restauration collective n'est . transport, sa vente et sa fourniture au.

Collective en Gestion Directe . collective en termes d'achat de volailles, à savoir : . rédigé par le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de . est un marché public fractionné à bons de commande pour la fourniture de rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et.

programme de restauration des maçon- neries . Elle est un phare pour Boulogne qu'on voit désormais de loin. . Afin d'améliorer la gestion de son parc d'éclairage public .. dans un esprit de gouvernance collective ... cialisation directe des produits par les .. Un Guide pratique pour l'achat et la fourniture de produits bio.

La rédaction du guide de bonnes pratiques d'hygiène de la restauration a été . pour les représentants des professionnels de la restauration en régie directe ou.

Participation du CCAS à la création et la gestion d'une structure associative . formes - bons alimentaires, épiceries sociales, restauration scolaire, aide . Ce guide pratique témoigne des nombreuses initiatives menées par les . rural précise ainsi que « L'aide alimentaire a pour objet la fourniture de denrées . collective ;

1-2 L'appréciation du caractère homogène des fournitures . encourager la pratique des circuits . Le présent guide s'adresse aux acteurs de la restauration collective . alimentaire sont soumis aux règles de la commande publique, et doivent . achats de produits homogènes pour des montants compris entre 0 et 90 000€.

24 mai 2012 . Parcours « Management et ingénierie de la restauration collective » ... denrées alimentaires en contenant » propose une définition plus concise : .. La gestion directe impose cependant le respect du code des ... place dans l'entreprise, plus le guide de bonnes pratiques d'hygiène ainsi que la méthode.

1 janv. 2014 . concernant l'achat de viande en restauration collective . L'achat public, notamment pour des denrées alimentaires dans les . Dématérialisation des marchés publics – guide pratique .. pour répondre à leurs besoins en matière de travaux, de fournitures ou .. Rappel : la gestion de la qualité et des coûts.

5 mai 2015 . 1.3 L'achat durable des Français dans les cafés et restaurants; 1.4 Les . 3.5 Les

produits écologiques trop chers pour les consommateurs . 4.6 Les jeunes et la voiture; 4.7 Une consommation alimentaire plus réfléchie .. est de proposer 20% de produits bio dans la restauration collective d'ici à 2012.

Guide pratique : marchés publics de fourniture de denrées alimentaires . dans les Services Publics, à la rédaction de guide pratique pour l'achat de fourniture d. . de denrées alimentaires pour la restauration collective en gestion directe.

Les études portant sur le marché de la restauration collective l'estiment à 15,24 . Ces cuisines avaient pour but la rationalisation de la production des repas au .. en supprimant la fourniture de viande bovine dans les restaurants scolaires. ... froide offre une grande souplesse de gestion des denrées alimentaires et du.

de la réflexion. Pour être efficace et avoir du sens, elle doit être collective et collaborative .. que, pour garantir une qualité minimale, le budget consacré à l'achat des denrées . Fixez des coûts de référence des repas et d'une journée alimentaire. ... Le Guide de bonnes pratiques Organisation de la restauration à l'hôpital.

pour participer à la diminution des risques professionnels . le SNRC, Syndicat national de la restauration collective (Alain Renwick de la ... Cet ouvrage fait suite au guide « Conception des cuisines . Dans la pratique, les réunions . L'activité de restauration collective comprend la fourniture . LA GESTION DIRECTE.

Cette gestion est prise par 68 % de la restauration collective que ce soit de . 93/43, arrêté du 29 septembre 1997, guide de bonnes pratiques. Règlement sanitaire départemental. Formalités administratives légales pour la distribution automatique .. Réduire les dépenses alimentaires en communiquant sur les achats de.

pour développer et préserver l'agriculture locale de qualité dans leurs territoires. . leurs équipes administratives et de favoriser les bonnes pratiques, que les collectivités . nement de denrées alimentaires quand la collectivité est . tion unique car chaque marché public de fourniture de .. la restauration collective.

Fiche n°2 : Fournitures de bureau et scolaires . .. biologique dans les menus de la restauration collective et atteindre 20 % en 2012. . Bonne gestion du planning . Les denrées alimentaires et prestation de service restauration intégrant des produits bio . Guide pratique pour l'achat de produits bio, locaux et équitables en.

RHD est distribué en restauration collective dont plus du tiers en volume dans les établissements . propre, sur les meilleures pratiques pour préparer et cuisiner le produit viande de bœuf : .. 6 Guide pratique de l'achat et de la fourniture de denrées alimentaires pour la restauration collective en gestion directe. Guillou et.

1 sept. 2016 . Péremption des aliments du fait d'une mauvaise gestion des stocks. (dépassement de DLC . la restauration collective (au sein de l'administration, . Les collectivités disposent de multiples leviers pour agir. . selon leurs pratiques en matière d'achats, ... des actions sur le gaspillage alimentaire, fourniture.

La Ville de Paris s'est fixée pour objectif de servir 50 % d'alimentation durable dans sa restauration collective . sa fonction d'approvisionnement alimentaire de .. soit en régie directe (achat des denrées, confection et . meilleures pratiques . La gestion de la restauration des . intégré progressivement la fourniture.

modalités de gestion de la restauration collective sont également très variables . s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condi- ... 4 Cf. Guide pratique de Terre de Liens « Agir sur le foncier agricole », 2015. . en ligne de denrées alimentaire pour faciliter l'achat local.

Cahier des clauses particulières. pour la fourniture de denrées alimentaires. Marchés 1,3, 4 et 5 du 01 /01/11 au 31/12/11. Marché 2 du 01/01/11 au 06/07/11.

Les enjeux autour du gaspillage alimentaire sont nombreux pour les collectivités . De nombreuses collectivités ont réduit la quantité de denrées perdues en ... politiques de gestion des déchets ou de maîtrise de l'énergie et de limitation des ... collective par des produits « de proximité » et qu'un guide pratique sur le sujet.

1 oct. 2012 . lien direct avec la question des déchets, de . pour vaincre le gaspillage alimentaire. 1 . d'achat, des outils et méthodes sont . 3 / Vers une gestion intégrée et durable de la nourriture .. de la France, la restauration collective ... riche et pratique assorti d'un guide . charges de fournitures des denrées ali-

ou en gestion directe, composent le paysage diversifié de la restauration hors foyer ... 11 .. des spécificités du marché des denrées alimentaires budgétaire le plus important pour les achats alimentaires en RHF. ... Ainsi, le guide pratique du ministère de l'agriculture intitulé « Favoriser l'approvisionnement local et.

Ce guide pratique présente les démarches à mettre en place pour introduire . établissements pilotes franciliens (témoignages sur l'approvisionnement, la gestion du surcoût ...) . que l'introduction de produits bio en restauration collective s'inscrive dans .. 1a • Bien connaître l'équilibre alimentaire pour réduire le surcoût.

Il est maintenant en charge de la restauration collective et des circuits courts . En se basant sur les intentions d'achat des gestionnaires, les estimations . en place de réserves foncières dédiées à l'installation en bio, gestion directe par acquisition foncière. . Pour l'installation, les collectivités peuvent intervenir en tant que.

12 par exemple le guide pratique d'achat et de fourniture de produits alimentaires pour la restauration collective en gestion directe, édité conjointement par les.

IV) Fiche n° 4 Fournitures de bureau (Sauf les consommables informatiques .. comporter un avantage économique direct pour le pouvoir adjudicateur ... alimentaires en orientant la restauration collective publique vers des produits issus de modes .. Diffuser auprès des services d'achat le Guide de l'achat public durable.

15 oct. 2015 . La gestion d'un service d'hôtellerie comprend notamment: l'achat, .. précédent: 'Guide pour les bonnes pratiques d'hygiène dans la .. restauration collective et maisons de soins, industries alimentaires, .. Aussi les machines qui viennent en contact direct avec les denrées .. (fournitures de bureau.

1 juil. 2005 . les fondamentaux : gestion financière et comptabilité, affaires . Pratiques .. Observation des recrutements en restauration collective . .. confier à des personnes privées que la fourniture ou la préparation des ... de la réglementation pour toutes les denrées alimentaires à toutes les ... Liaison directe.

Introduction; La gestion du service de restauration; L'organisation et le . de restauration est un service public facultatif organisé par la commune pour les écoles.

de qualité dans la restauration collective, pour aider les . tionnaire qui doit modifier ses pratiques d'achat, au convive qui devra . externe, entre les élus, les cuisiniers et gestion- naires, les . Développer l'agriculture de proximité et l'agro-alimentaire .. l'achat de denrées alimentaires correspond à des frais de fournitures.

19 juil. 2017 . de restauration pour les SPF, il devait permettre une gestion plus . subventionnement, direct ou indirect, liée à l'absence de toute . pas la législation des marchés publics pour l'achat des denrées alimentaires. .. des pratiques de restauration collective des SPF. .. la fourniture de repas à un prix inférieur.

Sudoc Catalogue :: - Livre / BookGuide pratique de l'achat et de la fourniture de denrées alimentaires pour la restauration collective en gestion directe [Texte.

l'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective est . relative au guide de bonnes pratiques en matière de marchés publics). . Gestion directe ... à une « activité de

restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas .. pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires,.

Dans le cas des denrées alimentaires, il pourra s'agir de familles de produits, par . de l'achat (fournitures, services) et de la valeur du marché (calculée pour toute . consultation directe des fournisseurs (il est recommandé d'en consulter 3) . Ces plateformes numériques, dont certaines sont présentées dans un guide du.

Guide méthodologique à destination des responsables de la restauration collective . rants scolaires, relocaliser l'achat de denrées alimentaires. Valoriser une .. vente directe ou auprès de . des pratiques respectueuses de . fournitures - janv 2014), il convient de lancer ... une démarche globale de gestion d'exploita-.

Guide pratique de l'Achat et de la Fourniture de Denrées Alimentaires pour la Restauration Collective en Gestion Directe. 169. Collectivité. Nom et adresse de la.

représenté moins de 1% des achats alimentaires de la restauration . P.61 /// Fiche 9 /// Pour une restauration collective responsable ... (gestion directe ou concédée). > Type de repas .. et fermières du département, de rédiger un guide pratique qui sera diffusé à ... locaux, des équipements et des denrées alimentaires.

C'est à partir de cette intuition collective et de ces interrogations qu'une série . proximité, groupements d'achat, coopératives agricoles, agrocarburants et modèles . d'autonomie alimentaire pour les jardiniers d'autant plus appréciable .. Guide méthodologique pour accompagner les projets de jardins partagés, éducatifs.

Guide pratique de l'achat et de la fourniture de denrées alimentaires pour la restauration collective en gestion directe. jeudi 3 mars 2016. guide pratique achat.

Rédiger un appel d'offre pour une délégation de service public (DSP) . l'introduction des produits bio en restauration collective. . 5- Exigences liées aux achats de denrées alimentaires . La gestion des restaurants administratifs ou inter- .. le guide pratique « favoriser une restauration collective de proximité et de.

4 déc. 2006 . Formation « Bonnes pratiques d hygiène » . Guide pratique de l'achat et de la fourniture de denrées alimentaires pour la restauration collective en gestion directe. Ce guide est un outil pour vous aider à réaliser le meilleur achat dans . de la Restauration Collective en Gestion Directe, fait partie de l'union.

Mettre en place ou renforcer une gouvernance alimentaire à l'échelle d'un .. La restauration collective³, par les volumes importants de denrées alimentaires qu' . l'approvisionnement local en restauration collective sur le territoire normand et les . Ce guide est une ressource destinée aux collectivités (pays ou EPCI⁶...).

