



Association Pour l'Achat dans les Services Publics

Fondée en 1962, l'Association pour l'achat dans les services publics est une association nationale, sans but lucratif

Depuis sa création, l'APASP s'affirme comme un « club » d'acheteurs dont la vocation est de favoriser l'échange d'informations et d'expériences mais aussi de former les acteurs de la commande publique

*Forte de ses 1800 adhérents, l'APASP s'est donnée pour mission de **professionnaliser** l'achat public pour la reconnaissance du métier d'acheteur*

Ses adhérents

Ils exercent des responsabilités dans la préparation, la passation, l'exécution, la gestion des marchés et la commande publique

Ses objectifs

- **Valoriser** le métier d'acheteur public
- **Promouvoir** les règles de transparence et de mise en concurrence
- **Etre une force** de propositions auprès des pouvoirs publics
- **Aider** les acheteurs publics, débutants ou expérimentés, à mieux appréhender les exigences du métier et les **conseiller** en matière de marchés et d'achats publics

L'APASP intervient dans les domaines

- Des marchés publics : les réglementations nationale et communautaire
- De l'achat public
- De la restauration collective
- De l'ingénierie et la sécurité des contrats publics
- De la prévention des risques et des contentieux dans les marchés publics

L'APASP est membre de l'Observatoire économique de l'achat public

- Le rôle de cette instance vise à favoriser une approche économique de la réglementation de l'achat public.
- Outre les données statistiques concernant les marchés publics, elle constitue également une instance de dialogue et de concertation avec les administrations, les acheteurs publics et les entreprises, PME/PMI.

L'APASP offre à ses adhérents

- Une assistance technique marchés publics
- Une protection juridique dans le cadre de l'activité professionnelle
- Une revue de presse hebdomadaire
- Un module sur son site web destiné aux acheteurs publics et aux fournisseurs pour les MAPA (*marchés à procédure adaptée*) de - 90 000 € HT : ***Besoins et Offres***, qui permet d'assurer la publicité des besoins des acheteurs et la transmission automatique et gratuite de cette information vers les fournisseurs identifiés, via leur boîte de messagerie.
- Un espace réservé aux adhérents sur le site web, avec la possibilité de publier les marchés conclus l'année précédente et l'état prévisionnel de leurs besoins pour l'année en cours.

<http://www.apasp.com>

Ses actions pour stimuler la commande publique

L'APASP mène des études sur des thèmes en relation avec les responsabilités de ses membres

- Etudes sur la réglementation nationale
- Etudes sur la réglementation communautaire

→ **Organise des actions de formation**

- Comment améliorer sa performance d'acheteur
- Stratégie et négociation dans l'achat public
- La prévention des risques juridiques dans les marchés publics
- La rédaction du cahier des charges (fournitures, services, travaux)
- La définition des critères : la pondération, la hiérarchisation.
- L'initiation aux marchés publics
- La réponse à un appel d'offres
- Les différentes procédures marchés publics

→ **Des sessions d'études et séminaires**

- Le nouveau code des marchés publics
- La dématérialisation dans les marchés publics
- Analyse des offres et des candidatures
- L'acheteur public : un métier des compétences
- La bonne gestion des deniers publics
- La déontologie dans les marchés publics
- La mise en œuvre d'un accord-cadre et des marchés subséquents
- Les groupements de commandes
- Les achats publics et le développement durable
- Le contentieux dans les marchés publics
- Le juge et les marchés publics

→ **Des colloques européens**

- L'acheteur public et l'Europe.
- Les risques de fraude et de corruption dans les marchés publics
- La dématérialisation des marchés publics en Europe
- La transparence dans les marchés publics
- Les règles de mise en concurrence dans les marchés publics

Ses actions pour stimuler la restauration collective

L'APASP mène des études avec le soutien du Ministère de la Santé

- **Etude 1** - pour accroître la consommation des fruits et légumes en restauration scolaire dans les lycées et collèges du Nord - Pas de Calais
- **Etude 2** - la création des outils pour développer la consommation des fruits et légumes en restauration scolaire
- **Etude 3** - le déploiement de ces outils sur le territoire national

L'APASP a mis en place en 2006 une Délégation Restauration Collective, avec pour mission

- D'élaborer des recettes dans le cadre de son partenariat avec le Comité de Promotion Nord-Pas de Calais « *Invitez les saveurs du Nord Pas de Calais à votre table* »
- D'organiser des formations de formateurs sur les thèmes :
 - le paquet hygiène
 - l'accueil des nouveaux personnels au restaurant scolaire
 - le plan alimentaire
- D'organiser les formations de personnes ressources dans le cadre du PNNS
- De finaliser les *Outils* pour le développement de la consommation des fruits et légumes en restauration scolaire
- D'organiser des colloques sur le thème de la restauration collective
- D'élaborer des sujets de concours, jury...

L'APASP organise

→ **Des actions de formation**

- HACCP : traçabilité et responsabilité
- Le cahier des charges des achats de viandes en collectivité
- Formation de personnes ressources

→ **Des Sessions d'études et séminaires**

- Restauration Collective et santé
- Qualité, plaisir, Authenticité : comment les concilier avec la sécurité ?
- Valoriser la restauration collective.
- Le programme national nutrition et santé

L'APASP est membre de l'association « *Pain, défi, Saveur* »

L'APASP est partenaire du Comité de promotion Nord-Pas de Calais
« *Invitez les saveurs du Nord Pas de Calais à votre table* »

L'APASP publie

→ Des guides

- Le guide d'achat des viandes en restauration scolaire
- Les fiches pratiques professionnelles pour le Cuisinier, le Magasinier ou le Gestionnaire.

→ Des dossiers sur les thèmes de ses sessions d'études

→ Des cédéroms d'autoformation

- Les règles de base de l'hygiène alimentaire,
- La cellule de refroidissement,
- Les contrôles à la réception des denrées alimentaires,
- Le nettoyage et la désinfection,
- La traçabilité et la qualité des viandes en collectivité

→ Le logiciel SURF'HY pour améliorer la sécurité alimentaire