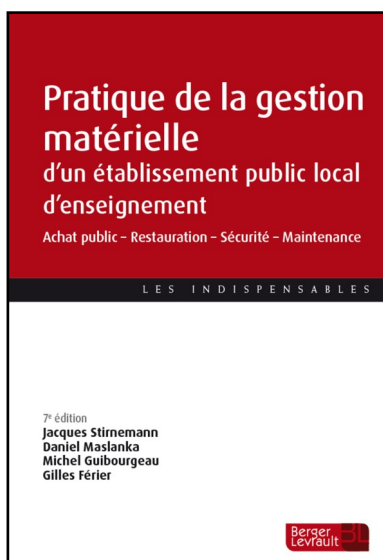


Pratique de la gestion matérielle d'un EPLE Achat public – Restauration – Sécurité – Maintenance

De Jacques Stirnemann, Daniel Maslanka, Michel Guibourgeau et Gilles Fériér



Parution : 21 septembre 2023

Collection : Les indispensables

Broché : 482 p. | 16 x 24 cm

Prix : 39 € TTC

Réf. 121899

ISBN : 978-2-7013-2219-3

Gérer efficacement un EPLE

La tâche des administrateurs est immense : achat public, restauration, contrôle des locaux, gestion des risques, écoresponsabilité, etc.

Cette nouvelle édition de *Pratique de la gestion matérielle d'un établissement public local d'enseignement* va les aider à trouver le juste équilibre entre toutes leurs missions, traiter avec des interlocuteurs multiples, anticiper, apprécier rapidement une situation et prendre la bonne décision.

Elle prend en compte l'évolution de la réglementation :

- la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021, portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite « Climat et résilience », et son incidence sur la restauration collective ;
- la loi n° 2022-296 du 2 mars 2022, visant à démocratiser le sport en France et son impact sur la sécurité en éducation physique et sportive (EPS) (accès, maintenance, vérification des équipements sportifs) ;
- la circulaire du 8 juin 2023, Plan particulier de mise en sûreté (PPMS), avec les nouveaux dispositifs réglementaires et techniques face aux risques et menaces majeurs, etc.

Cette 7^e édition propose des chapitres inédits : les obligations du gestionnaire, la sécurisation du patrimoine arboricole et la qualité de l'air intérieur.

L'ouvrage descend très loin dans la pratique quotidienne et fourmille de conseils : oui, il faut veiller à ce que les portes coupe-feu ne soient pas trop résistantes à la poussée ; oui, un robinet qui goutte équivaut à 5 litres d'eau perdus toutes les heures, une dépense inutile que souvent le simple changement d'un joint suffit à éviter ; oui, les actions mises en œuvre pour réduire le gaspillage alimentaire permettent à l'établissement de s'approvisionner en produits de qualité supérieure, etc.

Un ouvrage sans équivalent à consulter jour après jour.

Jacques Stirnemann est ancien adjoint gestionnaire d'établissement scolaire.

Daniel Maslanka a été intendant de lycée ; il est vice-président de l'Association pour l'achat dans les services publics (APASP) et consultant en restauration collective et en marchés publics.

Michel Guibourgeau, ingénieur en chef, formateur, a été chargé de missions sécurité (incendie, risques majeurs) et conseiller de prévention dans plusieurs collectivités territoriales.

Gilles Fériér a été chef d'établissement, puis inspecteur santé et sécurité au travail dans l'académie de Paris. Il est actuellement chargé de projet à la cellule du bâti scolaire et de la transition écologique au ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse.

Sommaire

Introduction

Partie 1 – L’achat public

- Chapitre 1 – Principes fondamentaux et sources du droit des marchés publics
- Chapitre 2 – La notion de marchés publics
- Chapitre 3 – La définition préalable des besoins
- Chapitre 4 – Traduire ses besoins dans un cahier des charges
- Chapitre 5 – La définition des critères de choix
- Chapitre 6 – Développement durable et marchés publics
- Chapitre 7 – Seuils, procédures et publicité applicables aux EPLE
- Chapitre 8 – L’appel d’offres
- Chapitre 9 – Les marchés à procédure adaptée (MAPA)
- Chapitre 10 – Les marchés passés sans publicité ni concurrence
- Chapitre 11 – Les accords-cadres
- Chapitre 12 – Autres procédures
- Chapitre 13 – La mutualisation des achats
- Chapitre 14 – La notification du marché
- Chapitre 15 – Les documents communicables aux candidats non retenus
- Chapitre 16 – Le prix dans les marchés publics
- Chapitre 17 – La pratique de l’achat public en EPLE
- Chapitre 18 – Quelques questions à se poser lors de la passation d’un marché

Partie 2 – La restauration

- Chapitre 19 – Restauration scolaire : organisation
- Chapitre 20 – Restauration scolaire, nutrition et santé
- Chapitre 21 – La sécurité des aliments
- Chapitre 22 – Glossaire de la sécurité alimentaire

Partie 3 – La gestion des risques : sécurité et sûreté

- Chapitre 23 – Généralités
- Chapitre 24 – Les différents intervenants et leur compétence en matière de sécurité des personnes et des locaux
- Chapitre 25 – La notion d’établissement recevant du public (ERP)
- Chapitre 26 – L’évacuation des locaux et les consignes afférentes
- Chapitre 27 – Les moyens de lutte contre l’incendie
- Chapitre 28 – Les risques professionnels
- Chapitre 29 – Contrôles, vérifications et maintenance dans un établissement scolaire
- Chapitre 30 – Les registres et documents de sécurité
- Chapitre 31 – La commission d’hygiène et de sécurité (CHS)
- Chapitre 32 – Le droit de retrait
- Chapitre 33 – La sécurité en EPS
- Chapitre 34 – La sécurité dans les laboratoires de sciences
- Chapitre 35 – La sécurité dans les ateliers pédagogiques
- Chapitre 36 – La sécurité des personnels adjoints techniques territoriaux des établissements d’enseignement (ATTEE)
- Chapitre 37 – La sécurité du réseau d’eau potable
- Chapitre 38 – La qualité de l’air intérieur
- Chapitre 39 – La sécurisation du patrimoine arboricole des EPLE
- Chapitre 40 – Les risques majeurs, le plan particulier de mise en sûreté et la mitigation
- Chapitre 41 – La sécurisation des établissements scolaires
- Chapitre 42 – La sécurité et la sûreté informatiques
- Chapitre 43 – Le glossaire de la sécurité et les ressources

Partie 4 – Les locaux : entretiens et travaux

- Chapitre 44 – Entretien et travaux
- Chapitre 45 – L’utilisation des locaux par des tiers

Partie 5 – Le développement durable

- Chapitre 46 – L’éco-responsabilité et le développement durable

Annexes

- Annexe 1 – Lexique des termes utilisés dans le bâtiment
- Annexe 2 – Modèle : une convention constitutive des groupements de commandes
- Annexe 3 – Hygiène des denrées alimentaires (extrait règlement [CE] no 852/2004)
- Annexe 4 – Les contrats de chauffage
- Annexe 5 – Circulaire no 2013058 du 13 mars 2013 relative aux missions des personnels techniques de laboratoire
- Annexe 6 – Étiquetage des produits : pictogrammes anciens et actuels
- Annexe 7 – Permis de feu
- Annexe 8 – Le dossier sécurité incendie
- Annexe 9 – Plan particulier de mise en sûreté (PPMS)
- Annexe 10 – Sites Internet utiles

Index