

Adhérer, c'est...



Bénéficier d'une **mutualisation** avantagee grâce :

- ✓ Au RÉSEAU RÉGIONAL DE PROXIMITÉ ancré dans son territoire
- ✓ Une IMPLICATION des adhérents dans tous les choix de la structure
- ✓ Une OUVERTURE à la formation

NOTRE FONCTIONNEMENT

UN FONCTIONNEMENT ASSOCIATIF ET PROFESSIONNEL

Le Conseil d'Administration est composé de **18 membres** maximum issus de nos structures adhérentes. Chacune des activités des structures est représentée par un membre dans le Conseil d'Administration. Le bureau est composé d'un Président, de 2 Vice-Présidents, d'un Trésorier et d'une Secrétaire.

L'équipe de salariés de **5 personnes** se rend disponible et est au service de ses adhérents :

- ✓ Une Directrice : Rachel ALLENIC
- ✓ Une Responsable de Pôle Alimentaire : Aurélie LAMBERT
- ✓ Un Responsable de Pôle Biens et Services : Frédéric LE MASSON
- ✓ Une Assistante de Pôle Biens et Services : Sophie LE HEGARAT
- ✓ Une Assistante Administrative - Comptabilité et Accueil : Vanessa ROUSSEAU

NOS ADHÉRENTS

Toute association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901, toute personne morale de droit public et plus généralement toute entité juridique à but non lucratif, œuvrant dans les secteurs sanitaire, médical, social, caritatif, éducatif, tourisme social, services à la personne, et activités assimilées, complémentaires ou connexes.

NOS RESSOURCES

Elles proviennent des cotisations reçues par nos adhérents et d'une commission sur les achats effectués par les adhérents versée par les fournisseurs référencés.

LES COMMISSIONS DE MARCHÉS

Chaque adhérent est invité à y participer et à choisir les fournisseurs par un vote basé sur les analyses des prestations et des tarifs présentés par les Responsables de Pôle. Elles sont aussi animées en partenariat avec les prestataires référencés afin de permettre un enrichissement des connaissances de chacun sur les marchés, les produits, la réglementation, etc...

UN PROGRAMME DE FORMATION D'INTERÊT PARTAGÉ

Proposer aux adhérents d'accéder à des formations d'intérêt partagé pour compléter leur dispositif métier ou s'ouvrir à de nouveaux outils, de nouvelles pratiques avec la volonté de permettre au plus grand nombre d'y participer. Proposer une offre de formations variée et adaptée aux besoins.

35 sessions de formations dispensées par an
pour environ **350 à 400 personnes** formées.

Adhérer, c'est...

Bénéficier d'un **partenariat** professionnel et personnalisé :

- ✓ Des ACTEURS ENGAGÉS à nos côtés sélectionnés par les adhérents
- ✓ Pour RÉPONDRE à la fois aux besoins du quotidien et aux demandes plus spécifiques

POUR L'ADHÉRENT, UNE DÉMARCHE QUI PRIVILÉGIE :

- ✓ Le meilleur équilibre qualité/prix/service/démarche responsable
- ✓ La liberté de choix
- ✓ Des pratiques objectives et transparentes

POUR LE FOURNISSEUR, UN FONCTIONNEMENT QUI FAVORISE :

- ✓ L'accès à un marché régional d'envergure
- ✓ Un partenariat tourné vers une économie responsable qui profite à tous
- ✓ Un véritable dialogue avec les professionnels



20, rue du Ventoué

Z.I. du Ventoué 22400 Lamballe

T. 02 96 50 92 60 • F. 02 96 50 19 51

www.sca-groupement.com

Conception : Alancia • 10/17 - Crédit photos : ©SCA



Adhérer, Échanger Réussir...



S C A

Service Commun d'Achats
Association loi 1901

UN GROUPEMENT RÉGIONAL
AU SERVICE DES ASSOCIATIONS
ET DES COLLECTIVITÉS

Adhérer,
c'est...



Bénéficier d'une
offre complète
qui associe :

- ✓ Un OUTIL d'aide aux achats
- ✓ Un CONSEIL objectif et un ACCOMPAGNEMENT personnalisé au service des besoins de votre structure
- ✓ Un LOGICIEL de gestion prêt à l'emploi pour vos commandes et la gestion de vos stocks, l'apport de fiches techniques et des mises à jour automatiques des tarifs

PÔLE ALIMENTAIRE

PLUS DE 2 000 PRODUITS COUVRENT L'ENSEMBLE DES BESOINS DES STRUCTURES POUR LA PRÉPARATION DES REPAS NON SEULEMENT POUR LES PRODUITS LES PLUS COURANTS MAIS AUSSI POUR LES PRODUITS PLUS SPÉCIFIQUES OU À USAGE PROFESSIONNEL.

C'est aussi un engagement dans une démarche responsable orientée vers les filières qualité et locales pour permettre de proposer des produits synonymes de qualité, de traçabilité et porteurs d'image de marque.



- ✓ Viandes et volailles fraîches
- ✓ Produits de charcuterie
- ✓ Produits laitiers
- ✓ Produits épicerie
- ✓ Produits surgelés
- ✓ Produits diététiques
- ✓ Fruits et légumes frais
- ✓ Produits bio
- ✓ Filières BBC et labellisées

Les produits correspondant aux besoins sont sélectionnés sur des critères de qualité et validés en commissions des marchés par les adhérents décisionnaires.



SERVICES
À LA RESTAURATION

- ✓ Matériel de restauration
- ✓ Fontaine à eau
- ✓ Laboratoire d'analyses bactériologiques
- ✓ Dégraissage des hottes
- ✓ Sanitation (désinsectisation - dératisation)
- ✓ Entretien bac à graisse
- ✓ Audit conseil formation en restauration collective



BUREAUTIQUE
ET FORMATIONS

- ✓ Fournitures de bureau
- ✓ Maintenance informatique
- ✓ Photocopieur
- ✓ Système téléphonie et appel malade
- ✓ Opérateur téléphonie et internet
- ✓ Mobilier
- ✓ Formation



HYGIÈNE
ET ENTRETIEN

- ✓ Produits d'entretien
- ✓ Linge plat et vêtements de travail
- ✓ Location - entretien du linge
- ✓ Traitement externe du linge résident
- ✓ Matériel buanderie
- ✓ Traitement VMC



SANTÉ

- ✓ Incontinence
- ✓ Petit matériel médical
- ✓ Lit médicalisé, matériel transfert
- ✓ Mobilier long séjour
- ✓ Aménagement salle de soins et plateau technique / circuit du médicament
- ✓ PDA
- ✓ DASRI



CONTRATS
DE MAINTENANCE

- ✓ Ascenseur - monte-charge
- ✓ Audit technique ascenseur
- ✓ Porte automatique
- ✓ SSI
- ✓ Coordinateur SSI
- ✓ Extincteur - BAES - Désenfumage
- ✓ Contrôles obligatoires
- ✓ Dépistage radon
- ✓ Maintenance chaufferie
- ✓ Vente et maintenance groupe électrogène

PÔLE BIENS, ÉQUIPEMENTS ET SERVICES

UTILISER LES COMPÉTENCES TECHNIQUES ET NOTRE EXPERTISE POUR OPTIMISER DANS UN ESPRIT DE RAPPORT QUALITÉ/PRIX, LE CONTENU DE VOS CONTRATS ET LE CHOIX DE VOS PRODUITS. LA COMMISSION DE MARCHÉS RÉFÉRENCE LES PRESTATAIRES AU NOMBRE DE 3 PAR MARCHÉ.



FOURNITURES
MAINTENANCE

- ✓ Fournitures électriques
- ✓ Pile et batterie
- ✓ Quincaillerie - Plomberie
- ✓ Roues
- ✓ Peinture



ÉNERGIE

- ✓ Gaz naturel
- ✓ Gaz propane
- ✓ Électricité



NOS OUTILS D'AIDE À L'ACHAT ET À LA GESTION

SUR NOTRE SITE, LES ADHÉRENTS PEUVENT :

- Consulter et imprimer les catalogues de prix
- Consulter les informations concernant les fournisseurs et les prestations
- Créer des trames de commandes mises à jour des prix automatiquement
- Avoir accès aux différentes actualités sur les marchés
- Avoir accès aux calendriers des commissions et des animations

En partenariat avec la Société GRAAL, les adhérents peuvent s'équiper d'un logiciel de gestion de stocks et de production pour la restauration avec l'avantage de mise à jour automatique des prix et de la base fournisseurs. Cette particularité permet une économie de temps en paramétrage et un contrôle du coût denrées très précis.