

POUR QUI ?



Professionnels de la restauration publique

QUELS AVANTAGES ?



Un catalogue adapté aux besoins de la restauration collective, et des produits locaux, bio et de qualité sélectionnés.



Une mise à disposition de marchés « clefs en main » en ligne, qui vous dispense des procédures des marchés.



Le Code des Marchés Publics est respecté : sécurité juridique, les marchés sont traités par des experts de l'achat public.



Maîtrise des coûts et gain de temps.



Liberté de vous fournir ou non chez les fournisseurs référencés. Aucune exclusivité imposée.



La possibilité de participer à l'amélioration d'Occit'Alim.

COMMENT ÇA MARCHE ?

1



Adhérer simplement, avec une convention à signer (accord de l'autorité compétente)

2



Remonter vos besoins lors des campagnes de recensement à l'équipe Occit'Alim

3



Sélectionner sur Occitalim.fr les produits et les quantités, puis émettre les bons de commande à l'adresse mail indiqué,

4



Suivre l'exécution des marchés jusqu'au paiement des factures correspondantes, comme pour une commande classique.