** Cette fiche à été générée sur formation-comptabilite-publique.fr le 08/05/2024 à 05:05 **

Ref : CN788 | **Durée :** 2 jours | **Tarif :** 1 200 €HT

Marchés publics de restauration collective

La direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) a mis à disposition des professionnels de la restauration collective, de l'agriculture et de l'agroalimentaire, un guide qui vise à les éclairer quant aux conditions de réussite d'un projet de restauration de qualité – procédure de passation de marché et respect du code des marchés publics. Les acheteurs publics doivent donc apprendre à mieux connaître ce secteur tout en sachant rédiger les documents contractuels, suivre et contrôler l'exécution des prestations attendues.

Objectifs des marchés publics de restauration collective :

Cerner le cadre juridique des marchés publics de restauration collective. Maîtriser les clauses clés d'un marché de restauration collective. Suivre et évaluer les prestations liées à la restauration collective.

Programme des marchés publics de restauration collective :

Le cadre général et juridique de la restauration collective

- La notion de restauration collective
- Les différents secteurs d'activité de la restauration
- Les différents systèmes de restauration
- Les différents systèmes de production (production sur place, production centralisée)
- Les acteurs de la restauration collective
- Le marché « Fournisseur » de la restauration collective
- Le cadre juridique des règles d'hygiène et de sécurité : respect de la chaîne du froid, ventilation, énergie, production

Les procédures et cadres contractuels propres à la restauration collective

-

Les cadres contractuels propres à la restauration collective

- La DSP : concession, affermage
- La régie intéressée
- Le recours au marché public

- **Les seuils et procédures de passation propres à la restauration collective**

  - Le recours à l'allotissement ou au marché global
  - Les seuils et procédures de passation (dont l'article 30 CMP)

Les préalables à la passation du marché de restauration collective

- L'analyse fonctionnelle du besoin en lien avec l'analyse de la valeur
- Les formes de marchés appropriés à la restauration collective
- Le prix et les conditions de variation de prix
- La durée du marché de restauration collective et la faculté de reconduction
- Les critères de choix et pondération
- L'introduction d'objectifs de développement durable

Le suivi et l'évaluation du marché public de restauration collective

- L'analyse des coûts et la détermination du coût unitaire repas
- Le tableau de bord de suivi et d'évaluation des prestations
- Les modifications pouvant survenir en cours d'exécution du marché (évolution des prestations, impacts économiques)

Public

Toute personne ayant à concevoir un cahier des charges, à passer des contrats de restauration collective ou à en assurer le suivi ou le contrôle.

Pré-requis

Avoir des notions élémentaires dans le domaine des marchés publics en général.

Méthodes pédagogiques

La formation est décomposée en séquences qui respectent une progression pédagogique et agissent sur les trois niveaux d'apprentissage : savoir, savoir-faire et motivation. Notre approche alterne apports théoriques, exercices pratiques et/ou études de cas utilisant des méthodes d'animation actives et permettant une meilleure compréhension des concepts et une appropriation accélérée. Tous les cas pratiques seront adaptés à votre contexte.