



PROGRAMME DE FORMATION

Les marchés publics de restauration collective

Durée : 2 jours

Objectifs :

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Connaître la réglementation applicable à la restauration collective, le marché fournisseur et son mode de fonctionnement;
- Connaître les différents secteurs de la restauration collective ;
- Savoir analyser et exprimer son besoin
- Savoir choisir la procédure la mieux adaptée
- Maîtriser les éléments essentiels de rédaction des documents contractuels.

Programme

La restauration collective

Définition de la restauration collective

Les différents secteurs d'activité de la restauration collective

Les acteurs de la définition du besoin

leurs rôles

leurs attentes respectives

Le cadre réglementaire et juridique de la restauration collective

Les différents contrats ouverts aux personnes publiques

Le marché de prestation de services, marché d'achat de denrées alimentaires

la DSP : concession, affermage

la régie intéressée

L'utilisation du dialogue compétitif pour le choix du montage technique et/ou financier

Les procédures de passation adaptées à la restauration collective

Les différents modes de fonctionnement

la restauration sur place

la restauration différée (liaison froide, liaison chaude...)

La réglementation applicable à la restauration collective

L'application de la circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'État en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective

Le contexte économique

Nature et répartition des postes de dépense entrant dans le coût d'un repas

Coût d'investissement et de fonctionnement dans les différents secteurs d'activité

Le marché fournisseur et son mode de fonctionnement.

Répartition des coûts entre la personne publique et le gestionnaire (DSP) ou le titulaire (marché public)

Appréhender les contraintes techniques et réglementaires

Les clauses spécifiques

Les guides du GEM « restauration collective et nutrition »

Le cadre juridique des règles d'hygiène et de sécurité : respect de la chaîne du froid, ventilation, énergie, production

La réglementation applicable au personnel des structures de restauration collective (notion de reprise du personnel)

Les différentes clauses d'un marché public de restauration collective

Objet du marché

Durée du marché

Rôles et responsabilités de chacun

Statut du personnel

Dispositions réglementaires (analyses bactériologiques, suivi médical du personnel...)

Dispositions en faveur de la protection de l'environnement

Prix des prestations

Clauses de révision des prix

Détermination du prix payé par chacun (collectivité, convive...)

l'aspect « social » des prix de vente des repas (cantines scolaires)

le mode de vente des repas (carte, tickets...)

quid des repas impayés ?

Modalités de prise en charge et de réclamation

Financement des équipements

Clauses techniques (règles de fonctionnement, d'entretien des équipements...)

Pénalités et modalités d'application

Résiliation

Remise en état des installations en fin de contrat

La sélection des entreprises

Les critères de candidature

Les critères d'offre

Les coefficients de pondération

Les conditions et modalités de négociation

L'exécution administrative et technique d'un contrat de restauration collective

Les différents types de contrôle et les acteurs y participant

Les services de contrôle externe au pouvoir adjudicateur

les services vétérinaires

le service d'hygiène

Les outils de contrôle à caractère soit qualitatif, soit de sécurité alimentaire

Cas pratiques

Rédaction de clauses techniques d'un contrat de restauration collective

Rédaction des clauses spécifiques au mode liaison froide