

REDACTION D'UN CAHIER DES CHARGES DE RESTAURATION COLLECTIVE

Anticiper contractuellement le bon déroulement

Public concerné :

Acheteur, technicien ou agent public non juristes amenés à intervenir dans les procédures de marchés publics

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir les notions de pilotage d'une mise en concurrence et de l'exécution d'un marché lié à la restauration collective.
- Comprendre le rôle central de l'analyse du besoin.

Pré-requis :

Connaissance de base des marchés publics.

Durée de la formation et modalités d'organisation:

- 1 journée (7 heures)
- 8 personnes maximum par session

Délai de prévenance :

- 2 semaines avant la date de la formation en distanciel.
- 2 mois pour une formation en INTRA (nous contactez en cas de besoin urgent)

Tarif (TVA inclus) :

- Formation en DISTANCIEL : 850€ net de TVA / pers
- Pour une formation en INTRA, contactez-nous afin d'obtenir un devis

Moyens et méthodes pédagogiques :

Exposé + Cours illustré sur support Power Point

Profil du formateur :

Nos formateurs sont des cadres ou ex cadres de l'administration en tant que responsable d'un service des marchés publics (DESS avec plus de 10 ans d'expériences).

Modalités d'évaluation :

En fin de formation quizz pour mesurer l'intégration de l'enseignement et un questionnaire d'évaluation/satisfaction. Une attestation de participation est remise en fin de session

Moyens techniques :

- Formation en présentiel : la salle utilisée doit être équipée d'un rétroprojecteur ainsi que d'une connexion internet
- Formation en distanciel : l'outil de visio est google meet

Cette formation vous intéresse ?

Contactez-nous :

Tel : 07.66.12.51.88

Courriel : j.andre@mpconsultant

Contenu de la formation :

INTRODUCTION

- Tour de table pour connaître les attentes des participants

NOTIONS FONDAMENTALES

Définir un marché de restauration collective : spécificités économiques et de fonctionnement

- Fonctionnement économique
- Modes de gouvernance : la régie et l'externalisation

Règlementations

- Règlementations liées à la protection du consommateur : l'hygiène
- Règlementations impactantes : EGALIM, AGECE, Résilience
- Les impacts sur le marché

ETUDIER LE BESOIN

Maîtriser la définition des besoins

- L'évaluation préalable / sourcing
- Le niveau des besoins

L'approche fonctionnelle du besoin

- La notion de fonction
- L'analyse du besoin

LE CAHIER DES CHARGES ET LE SUIVI D'EXECUTION

Quelles précisions au Cahier des Charges

- La traduction des besoins
- Exigences/ Critères
- Les précisions en fonction du mode de passation

L'anticipation du suivi d'exécution

- Les annexes techniques
- Les indicateurs et pénalité

CONCLUSION

- Quizz d'évaluation des acquis et de satisfaction