MARCHÉS PUBLICS | MARCHÉS SPÉCIFIQUES

MARCHÉS PUBLICS OU CONCESSIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE

Formation sur 2 jours (14 h)

Animée par Francis PRIOR
Consultant-Formateur expert dans le domaine
de la gestion et de la commande publique
Ex-Directeur Général de collectivités

CFC FORMATIONS
NOTRE EXPERTISE • VOS COMPÉTENCES

MARCHÉS PUBLICS OU CONCESSIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE

Que ce soit dans le cadre de restauration scolaire, hospitalière, à destination de personnes âgées ou encore des prestations de traiteur, **la restauration collective présente aujourd'hui un fort enjeu aussi bien pour l'usager sur le terrain de la qualité des produits consommés que pour le développement économique local en jouant la carte de la proximité.**

Mais comment faire les bons choix en termes de mode de gestion et type de marché à opérer pour garantir de servir chaque jour plusieurs centaines ou milliers de repas au meilleur rapport qualité/prix ?

Marchés publics, régies ou concessions de services ? Marchés de fournitures ou de service ? Intégration de labels alimentaires ou de critères de circuits courts ? Telles sont les questions à se poser pour définir une stratégie en matière de restauration collective.

Cette formation vous permettra d'analyser et de choisir la forme de gestion la plus appropriée pour votre projet, de préparer et rédiger les documents contractuels et enfin de suivre l'exécution dans le temps d'une prestation de restauration collective.

HOT LINE

Au cours de l'année qui suit votre formation, vous bénéficierez d'une assistance-conseil assurée par votre formateur, auquel vous pourrez vous adresser par courriel ou par téléphone.

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

- Responsable de restauration collective
- Responsable achats / marchés
- Responsable des approvisionnements
- Toute personne intervenant dans la préparation et l'exécution de contrats de restauration collective

PRÉREQUIS
Connaissances de base en matière de marchés publics et/ou de gestion de restauration collective

OBJECTIFS

- Être en mesure de choisir entre marché public ou concession de restauration collective
- S'approprier une méthodologie de définition des besoins en restauration collective et d'élaboration du CCTP
- Rédiger les documents contractuels composant le DCE et les clauses spécifiques
- Contrôler et suivre efficacement l'exécution du contrat

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

- Méthode pédagogique ouverte, basée sur une forte implication des stagiaires et la formalisation des notions transmises par des éclairages pratiques leur permettant de s'approprier les méthodes, les conseils, de ne pas décrocher et d'acquérir une pratique immédiatement applicable
- Un support pédagogique projeté et remis aux participants, complété des textes de références et supports opérationnels utiles dans le cadre de leur fonction
- En fin de formation : quiz pour mesurer l'intégration de l'enseignement et questionnaire d'évaluation / satisfaction

PRIX NET : 2080 €

PROGRAMME

1er JOUR

8h45 Accueil et collation

9h00 Concession ou marché de restauration collective
- La notion de risque économique et les obligations de service public
- Les éléments du choix

10h30 Pause

- Des procédures différentes mais relativement proches

▶ **Étude de cas.** Choix du type de contrat

12h30 Déjeuner

14h00 Le cadre général de l'achat public
- La définition du besoin
- Les procédures
  - Procédures formalisées
  - Procédures adaptées
    Procédures adaptées à raison de leurs montants (art.27)
    Procédures adaptées à raison de la nature de l'achat (art.28)
- Les contrats
  - Les contrats simples
  - Les marchés à tranches
  - Les accords-cadres
- L'offre économiquement la plus avantageuse

15h15 Pause

15h30 Le dossier de consultation des entreprises (DCE)
- Méthodologie générale d'élaboration du DCE
  - Une élaboration partenariale
    Le périmètre du service
    Les objectifs à atteindre
    Les rapports entre le prestataire et le pouvoir adjudicateur
  - L'étude du marché fournisseur
  - Le parangonnage auprès des clients
  - Possibilités et limites de la mutualisation

▶ **Étude de cas.** Éventualité d'une mutualisation d'achat

16h30 Le CCTP
- Le périmètre du service
  - Restauration scolaire
  - Restauration accueil de loisirs
  - Restauration personnes âgées et repas à domicile
  - Restauration traiteur pour fêtes et cérémonies

17h00 Fin de la 1ère journée

2e JOUR

8h45 Accueil et collation

9h00 Le CCTP (suite)
- Le choix entre diverses techniques d'approvisionnement
- Les normes et référentiels
- La qualité des produits de base : bio, produits de saison, localisation des productions
- L'allotissement
- Le contrôle de la prestation

10h30 Pause

▶ **Exercice pratique.** Rédaction d'un CCTP

11h15 Le CCAP
- La forme du marché et sa durée
- Le prix du marché
- Primes, pénalités, modalités de paiement
  - Modalités de contrôle et pénalités
  - Les acomptes
  - Les paiements partiels définitifs

12h30 Déjeuner

14h00 Le règlement de consultation
- Le critère prix et la prise en compte du coût global
- Le critère qualité dont :
  - la garantie de la rémunération équitable des producteurs
  - le développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture
  - les performances en matière de protection de l'environnement
- Les qualités gustatives et de présentation

▶ **Exercice pratique.** Rédaction d'un règlement de consultation

15h15 Pause

15h30 Exécution et fin du marché
- Début du marché et communication entre les parties
- Modifications éventuelles du contrat
- Paiement des acomptes et imputation des pénalités
- La possibilité du paiement partiel définitif pour les contrats longs
- La fin du contrat, le paiement pour solde

16h30 Quiz d'évaluation et tour de table relatif aux objectifs visés

17h00 Fin de la formation

VOTRE FORMATEUR

Francis PRIOR
Ancien Directeur Général de collectivités, Francis PRIOR est expert en organisations publiques, en contrats publics et en comptabilité publique.

Actuellement Consultant-Formateur, il accompagne les organisations publiques (État, collectivités territoriales, hôpitaux) dans des domaines liés à la définition, la mise en oeuvre et l'analyse de l'action publique. Il s'intéresse particulièrement aux questions d'organisation, de contrats publics (concessions, marchés publics) et de gestion/ comptabilités publiques.

Enseignant depuis plus de 20 ans au sein d'établissements d'enseignement supérieur (Saint-Cyr-Coetquidan, CNAM de Paris) ou en formation continue pour adultes (ENACT, CNFPT...), il a développé des techniques d'animation permettant de rendre très pratique le cadre réglementaire et les règles et théories.

MARCHÉS PUBLICS OU CONCESSIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE

MP-S-14

POUR VOUS INSCRIRE

- Envoyez ce formulaire par email à : ins@cfc.fr
- Téléphonez au service réservation au : 01 81 89 34 60
- Connectez-vous sur notre site internet : www.cfc.fr

Établissement / Organisme .....

Adresse .....

CP ..... Ville .....

Tél. ..... Email .....

N° SIRET ..... Activité / Code NAF .....

Nom du responsable de formation (pour suivi du dossier) .....

Tél. ..... Email .....

Nom du signataire de la convention de formation .....

Formation choisie

Nom de la formation ou du parcours .....

Lieu retenu ..... Date(s) ou cycle(s) .....

Participant(s) :

1er Nom ..... Prénom .....

Fonction .....

Tél. portable ..... Email .....

2e (-15 %) Nom ..... Prénom .....

Fonction .....

Tél. portable ..... Email .....

3e (-25 %) Nom ..... Prénom .....

Fonction .....

Tél. portable ..... Email .....

Coût total ..... **Code promo** ..... **Financement OPCO** : O oui O non

N° du bon de commande .....

Les bons de commande pour CHORUS PRO doivent être transmis en amont de la session.

Date : .....

Le(s) soussigné(s) accepte(nt) les conditions générales de vente (ci-contre).

Cachet et signature

Votre rencontre avec CFC s'est faite par :

O notre catalogue O notre site internet

O notre newsletter O un emailing

O appel téléphonique O bouche-à-oreille

Réservation

Pour garantir votre participation à une session de formation, nous vous conseillons de réserver rapidement votre place sans pour cela vous engager fermement. Ainsi vous aurez la certitude de pouvoir prendre part à la formation à la date de votre choix indépendamment du processus de validation interne à votre établissement. Pour cela, contactez-nous au 01 81 89 34 60.

Confirmation

L'inscription deviendra définitive à réception de votre bulletin d'inscription ou du bon de commande.

Frais de participation, réduction

Prix net : **2080 €**

Les frais de participation comprennent : la formation, le dossier regroupant les supports de travail, le café d'accueil, les pauses, les déjeuners. Nous accordons des remises dès la 2e inscription d'un même établissement pour une même formation. Afin de connaître notre politique commerciale, nous vous invitons à nous contacter au 01 81 89 34 60. Toute formation commencée et pour laquelle le stagiaire n'a exprimé aucun mécontentement au cours de la première demi-journée, est due en totalité. La formation est également due en totalité, si le stagiaire ne s'est pas présenté et qu'aucune demande d'annulation ne nous est parvenue avant le début de la formation. Une convention de formation simplifiée vous sera envoyée dès réception de votre inscription.

Paiement

1- Par mandat administratif et virement à notre compte : IBAN FR7610278060720002167024591 libellé avec le N° de la facture et le nom du participant.
2- Ou par chèque à l'ordre de CFC, avec la mention du titre de la formation, au dos du chèque.

Annulations, remplacement, report

Les annulations doivent nous être communiquées par écrit au plus tard 15 jours avant le début de la formation. Des frais d'annulation à hauteur de 10 % du montant total de la formation seront appliqués. Audelà de cette limite, les frais de participations sont dus en totalité, néanmoins les participants pourront se faire remplacer. En cas d'absence en raison d'un empêchement majeur d'un participant et sous réserve d'avoir reçu le règlement de la facture de la session à laquelle il n'a pas pu prendre part, à titre commercial, CFC Formations propose un report de participation sur la session suivante de la formation. Les remplacements sont admis à tout moment, sans frais, sur simple avis précisant l'identité et les coordonnées du remplaçant. CFC Formations se réserve la possibilité de reporter ou d'annuler une session de formation lorsque le nombre de stagiaires est insuffisant ou trop important pour garantir de bonnes conditions pédagogiques, ou encore si des circonstances indépendantes de sa volonté l'y obligent (grève des transports, intempéries...). La décision sera communiquée aux personnes concernées dans la mesure du possible au plus tard 5 jours avant le début de la formation. Un report d'inscription sera alors proposé.

Lieu de formation

Tous nos séminaires se déroulent dans des hôtels haut de gamme à proximité des gares ou au sein de notre centre de formation de Paris 14ème. Le lieu exact de la formation vous sera précisé sur votre convocation au stage.

Garantie de qualité

Organisme certifié Qualiopi au titre de la catégorie d'actions de formation répondant aux 7 critères du Référentiel National Qualité. La qualité de nos formations et l'expertise de nos enseignants vous garantissent, si nous manquions à nos engagements, le remboursement intégral de vos frais de participation sur simple demande au cours de la première demi-journée de la session.

N° d'organisme de formation

11 92 21182 92 - Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Informatique et libertés - Gestion des données personnelles

Les informations communiquées sont indispensables au traitement de votre dossier d'inscription et sont destinées à nos services pour l'établissement des conventions de formation. CFC se réserve le droit deconserver et d'utiliser ces données pendant 3 ans. Conformément à l'article 27 de la loi "Informatique et libertés" du 6 juin 1978, vous pouvez accéder à ces informations et en demander éventuellement la rectificationou la suppression en adressant une demande par courrier ou par courriel. Nous nous accordons le droit de céder nos adresses, de les louer ou de les échanger avec d'autres sociétés, à l'exception d'un refus notifié par écrit de votre part.

Contact

CFC Formations - 97-99 avenue du Général Leclerc - 75014 Paris
Tél. : 01 81 89 34 60 - Email : ins@cfc.fr - **Site web : www.cfc.fr**

CFC FORMATIONS

Crédit photo AdobeStock - 09/2021