

Challenger ses marchés dans un contexte évolutif

Formation opérationnelle & juridique

PUBLIC VISE :

Acheteur public de la restauration collective en charge de la rédaction des marchés alimentaires.

NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 12 personnes maxi.

LIEUX DE FORMATION :

Intra / Inter

DURÉE :

2 jours (14h)

PRÉREQUIS :

Connaissance du Code des Marchés Publics.

CONTACT :

Restau'Co
Formation & Services à l'Adhérent
1 rue Tabourot des Accords
La Cuverie- 21000 Dijon
✉ formation@restauco.fr
☎ 06 13 94 89 96

OBJECTIFS

Adapter l'écriture des marchés publics à un contexte fluctuant.
Challenger les points structurants de la consultation pour **optimiser la stratégie des achats**.
Intégrer les objectifs des lois **EGalim, Climat & résilience et AGECE**.
Échanger entre pairs sur les solutions et les expériences.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

Mesurer l'impact des critères de choix.
Vérifier les pondérations afin de voir si elles sont en phase avec la stratégie choisie.
Constater l'impact des méthodes de notation, en envisager d'autres.
S'assurer que les mémoires demandés permettent de réaliser les objectifs d'achats et qu'ils soient quantifiables.
Étudier les différentes clauses du RC, du CCAP, du CCTP
Construire les rétroplannings adaptés.
Intégrer une démarche de restauration responsable répondant aux lois EGalim, Climat & résilience et AGECE.

PROGRAMME

JOUR 1

Contexte de l'appel d'offres.
Les modalités de consultation.
Étude de cas d'établissements de restauration collective et comparatifs constructifs.

Pièces de consultation.

Optimiser les pièces (RC, CCAP, CCTP, BPU,...).
Quels points de restriction, de limitation, etc. ?

Décryptage des réponses des fournisseurs.

Étude de cas de rejets adressés aux concurrents ayant répondu.

Critères de choix des candidats : en phase avec la stratégie de l'acheteur ? - Exercice
Notation des critères - Exercice

JOUR 2

Définition des clauses

Prix, sauvegarde, dates butoirs, etc.
Limites, consignes de la direction des affaires juridiques de Bercy.
Quels choix nouveaux ?

Mémoire technique.

Contenu, correspondance à la stratégie des achats, mesure, compétences, lecture, notation, etc.

Exercice global incluant l'ensemble des acquis des jours 1&2.

EGalim, Climat & résilience, AGECE

Point sur les attentes des lois.
Comment intégrer les critères ?
Quelle stratégie adopter ?
Comment rédiger son appel d'offres ?

Exercice Restauration responsable (vs situation actuelle et objectifs visés)

Conclusion et évaluation.

PÉDAGOGIE

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Alternance entre apports théoriques et exercices pratiques.

Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.

Évaluation des connaissances (questions orales).

Vérification des acquis (QCM).

Formulaire d'évaluation de la formation.

Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.