






Programme de formation
Restauration collective :
favoriser un approvisionnement
local et de qualité

Objectif de la formation	Favoriser un approvisionnement local et de qualité en restauration collective
Objectifs pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendre les enjeux de la loi EGALIM • Intégrer les règles du Code de la commande publique pour favoriser l'achat de produits de qualité • Mettre en place une feuille de route pour définir ses besoins, utiliser le sourcing, allouer finement ses marchés, apprécier les seuils et choisir une procédure adaptée • Connaître le process d'élaboration d'un marché public de fournitures de denrées alimentaires
Public visé	Toute personne intervenant sur des procédures de marchés publics en restauration collective.
Pré-requis	Connaître le cadre général des marchés publics
Nombre de participants	8 participants maximum
Durée	2 jours – 14 heures

Points clés/ contenu	<p>Les enjeux de la loi EGALIM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Descriptif et analyse de la loi • Les dates clés • Mettre en place un rétroplanning d'actions pour intégrer ces nouvelles dispositions <p> <i>Atelier pratique : Où trouver les informations utiles et pratiques sur la réglementation applicable et notamment sur la LOI EGALIM ?</i> <i>Savoir où trouver les bons renseignements et les supports institutionnels.</i></p> <p>Les indispensables à mettre en place pour favoriser un approvisionnement de qualité : la définition de son besoin pour un achat réussi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effectuer un état des lieux de son restaurant scolaire (fonctionnement, organisation, contraintes techniques particulières, lutte contre le gaspillage alimentaire...) • Définir les objectifs de la collectivité • Connaître l'offre locale existante et les produits disponibles par la mise en place d'un sourcing <ul style="list-style-type: none"> ○ Mise en place ○ Formalisme • Identifier les partenaires institutionnels et associatifs • Vision globale du marché : <ul style="list-style-type: none"> ○ Marchés en cours ○ Budget annuel alloué ○ Objectifs budgétaires <p>Le cadre général de l'achat public en restauration collective</p> <ul style="list-style-type: none"> • La réglementation applicable • Apprécier les seuils financiers et les exigences de publicité • Les différents types de marchés publics • La notion de « familles d'achats homogènes » • Allotir finement ses marchés en fonction de l'offre existante • Les techniques d'achats adaptées aux marchés publics de fournitures de denrées alimentaires • Les prix révisables <p> <i>Atelier pratique :</i> <i>Etude d'un exemple d'une feuille de route état des lieux analyse des besoins</i> <i>Elaboration individuelle d'une feuille de route sur un cas concret.</i></p> <p>La passation du marché public</p> <ul style="list-style-type: none"> • La préparation des pièces du dossier de consultation des entreprises (DCE) : documents contractuels
-----------------------------	---



	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les principales caractéristiques techniques (qualité des produits...) ▪ Déterminer des conditions d'exécutions du marché ▪ La candidature simplifiée ▪ Les critères de sélection des offres adaptée ▪ Les prix révisables dans les marchés de fournitures de denrées alimentaires <ul style="list-style-type: none"> • La publicité du marché • La mise à disposition du dossier de consultation des entreprises • Le délai de réponse • L'analyse des offres • L'attribution du marché • La publication des données essentielles <p> <i>Atelier pratique :</i> <i>Elaboration commune d'une trame d'un cahier des charges adapté sur un concret avec les principales caractéristiques.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bilan de la formation
<p>Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement</p>	<p>Formation en présentiel. Diaporama : présentation PowerPoint avec un échange interactif tout au long de la formation. Ateliers et exercices pratiques. Mises en situation individuelles sur des cas concrets effectuées sur ordinateur. Être équipé d'un ordinateur portable est indispensable pour les ateliers pratiques.</p>
<p>Suivi et évaluation</p>	<p>Avant la formation : Etude des besoins et du niveau de chaque participant. Validation des modules abordés et du cas pratique pour la mise en situation.</p> <p>Pendant la formation : Feuilles de présence émargées par les stagiaires. Vérification continue de la bonne compréhension des thèmes abordés (ateliers et exercices pratiques individuels, mise en situation sur un cas concret, échanges d'expérience...) Questionnaire oral en fin de formation pour vérifier que les objectifs ont été acquis. Evaluation de satisfaction en fin de formation « à chaud » Remise du support de présentation et des documents pratiques par mail. Attestation de présence Bilan et attestation de fin de formation</p> <p>Après la formation :</p>



	Evaluation de satisfaction 3 mois après la formation pour vérifier les acquis de la formation « à froid ». Envoi régulier par mail de l'actualité liée à la commande publique.
--	---

Intervenante

Julie AGUINALIN

Les formations sont animées par Julie AGUINALIN, juriste de formation (Titulaire d'un Master 2 « Droit public des affaires ») et spécialiste des marchés publics depuis plus de 10 ans.

Elle dispose d'une forte expérience en formation pour adultes, en proposant des formations axées sur une méthodologie pratique pour que chacun reparte avec les outils nécessaires pour être autonome et efficace.

Julie accompagne régulièrement les collectivités pour favoriser un approvisionnement local et de qualité en restauration collective.

Tel : 06.31.15.17.52

Mail : jaguinalin@gmail.com

Site internet : www.marchespublicsoptimises.fr

