



Les marchés spécifiques

Niveau de difficulté :

perfectionnement : 🌟🌟🌟

Objectifs

- ✓ Comprendre les principes fondamentaux des marchés publics
- ✓ Cerner les dernières actualités
- ✓ Mettre au point une veille juridique

Public

toute personne débutant dans les marchés publics

Durée : 2 jours

Lieu : Paris

Prix : 1 360 € net de TVA

Contact

Christelle PLUTON-DENNY
Tél. : 06 62 21 46 84

Programme

La formations se déroule sur 2 jours :
Tronc commun un jour + un jour les spécificités du marché choisi.

- Tronc commun 1jour
- Les spécificités des marchés de nettoyage - 1 jour
- Les spécificités des marchés de gardiennage 1 jour
- Les spécificités des marchés de collecte de déchets 1jour
- Les spécificités des marchés de restauration collective 1 jour





Les marchés spécifiques

Programme

Tronc commun

- La réglementation des marchés publics
- L'état du secteur économique
- Les procédures existantes
- Les coûts : directs et indirects
- L'analyse du besoin et la rédaction du cahier des charges
- Le montage du marché : les clauses contractuelles indispensables
- Le choix des critères de sélection
- Le suivi d'exécution : les acteurs, les objectifs de performance, les outils dédiés

Les spécificités des marchés de nettoyage

- La convention collective
- La reprise du personnel
- Le prêt illégal de main d'œuvre
- Les équipes
- L'obligation de résultat
- La prise en compte du développement durable

Les spécificités des marchés de gardiennage

- La convention collective
- Les métiers, les grilles de salaires
- La reprise du personnel
- L'obligation légale du titulaire et des agents
- Le CNAPS
- Les équipements et les armes
- Le prêt illégal de main d'œuvre
- L'obligation de résultat

Les spécificités des marchés de collecte de déchets

- Les obligations légales
- Les habilitations
- La classification des déchets
- La prise en compte du développement durable
- La politique de gestion des déchets
- Les bio déchets
- Les étapes d'une collecte

Les spécificités des marchés de restauration collective

- Les Guides d'Etude de la Restauration Collective
- La réglementation en vigueur : l'agrément sanitaire, HACCP, l'agriculture biologiques, le Grenelle de l'Environnement,...
- La prise en compte du développement durable
- Les modes de restauration
- Les différentes rémunération

