Le snefcca

SYNDICAT NATIONAL DES ENTREPRISES DU FROID, DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES & DU CONDITIONNEMENT DE L'AIR

LES INFOS DU SNEFCCA

Générale n°2017/13 - Mars 2017

Restauration collective : guide de l'achat public

Destiné aux acteurs de la restauration collective, le guide de l'achat public, relatif à l' « étude, la programmation, la conception, la réalisation et l'équipement des locaux de restauration collective », constitue une base de dialogue avec l'ensemble des opérateurs (bureau d'études, organismes de contrôle et de gestion, entreprises…) susceptibles d'intervenir dans l'élaboration et la mise en œuvre d'un projet de construction ou de réhabilitation d'un local de restauration collective.

Il s'adresse plus particulièrement aux responsables d'établissement (administratif, pénitentiaire, scolaire…) qui doivent assurer la fonction de maître d'ouvrage dans la conduite des travaux, pour atteindre les objectifs suivants :

- Recherche de la qualité de la prestation (nutrition, hygiène, sécurité sanitaire des aliments, satisfaction des convives…) ;
- Optimisation des conditions de travail (confort, ergonomie, sécurité) ;
- Efficacité de l'investissement public ;
- Sécurité juridique.

Outre une présentation du secteur de la restauration collective, de ses principaux acteurs, et des documents techniques spécifiques (esquisse, diagnostic, avant-projets sommaire et détaillé, projet, assistance aux contrats de travaux…), le guide décrit la chronologie et les différentes étapes d'un projet ainsi que les actions à mener tout au long de la vie de l'ouvrage (plan de maîtrise sanitaire,

maintenance…).

GUIDE DISPONIBLE EN LIGNE

Ce guide est consultable/téléchargeable en ligne ICI.