

RAPPORT DE PRESENTATION

Afin d'optimiser l'adéquation entre le coût d'acquisition et le service rendu dans le domaine relativement complexe de l'achat public de matériels de cuisines de restauration collective, il est apparu nécessaire au GPEM/AB d'aider l'acheteur public à choisir un produit au meilleur rapport performances/coût.

Ce guide privilégie l'expression fonctionnelle du besoin pour élargir le plus largement possible l'accès des entreprises à la commande publique et favoriser l'innovation.

Il recommande, en s'aidant à titre indicatif des fiches fonctionnelles, de s'attarder sur l'étude précise du besoin à satisfaire afin de mieux définir les caractéristiques du produit recherché.

Il est utile de préciser que les fiches fonctionnelles disponibles dans ce guide ne sont que la base d'une réflexion permettant à l'acheteur public d'élaborer ses propres fiches en fonction de ses exigences techniques, normatives - selon le dispositif de l'article 13 du décret n° 84-74 du 26 janvier 1984 modifié - ou réglementaires.

Ce guide n'a pas pour vocation de transmettre à l'acheteur public un cahier des charges « clef en main » mais d'apporter des éléments de réflexion permettant une meilleure prise en compte des outils utiles et nécessaires à la mise en œuvre des marchés conformément aux exigences du code des marchés publics.

Dans cette même optique un autre guide, réalisé par le GPEM/DA, est en cours de parution.

Il a trait à l'étude, la programmation, la conception, la réalisation et l'équipement des locaux de restauration collective. S'agissant de l'équipement des locaux, ces deux guides se complètent.