Logo_publication

***Les fondamentaux de la réponse à un marché public pour les monuments historiques***

*Programme de la session de formation permanente*

* *département des restaurateurs de l’INP -*

*23 janvier 2019*

---

FORMATION PERMANENTE DE L’INSTITUT NATIONAL DU PATRIMOINE

**objectifs et préambule**

La connaissance des restaurateurs de la réglementation des marchés publics et du fonctionnement des marchés publics est souvent insuffisante, ils sont enseignés de façon générale en formation initiale et bien souvent les aspects spécifiques au domaine « Monuments Historiques » sont peu abordés. À cela s’ajoute que les textes juridiques changent régulièrement et le restaurateur parvient difficilement à maintenir ses connaissances à jour.

Un minimum de connaissances est pourtant indispensable au bon déroulement d’une opération entre le maître d’ouvrage et le prestataire, assurant la bonne compréhension des enjeux et des responsabilités de chacun des acteurs.

La formation aura pour objectif de voir (ou revoir) les fondamentaux d’une réponse à un marché public selon les derniers textes en vigueur (pièces du marché, seuils, notice d’accompagnement…), d’expliquer les particularités liées au fonctionnement des marchés publics, et de connaître les différents acteurs d’une opération plus particulièrement dans le domaine « Monuments Historiques ».

Un focus sera également proposé sur la question des marchés privés soumis à certains textes et décrets liés aux marchés publics.

L’intervenante, Valérie Distretti, est gérante d’une société d’assistance à maîtrise d’ouvrage spécialisée dans les domaines de la restauration du patrimoine ancien.

La formation d’une journée peut être un préambule nécessaire à la formation AMO-AMOE

**Intervenant**

**Intervenante** - Valérie Distretti, réalisation de missions privées d’assistance à maîtrise d’ouvrage *Vade’mecum*,

**Coordonnatrice -** Jeanne Cassier, conservation-restauration de sculptures.

**Public concerne**

Professionnels de la conservation-restauration, professionnels du patrimoine d’Etat et des collectivités territoriales

**Informations pratiques**

**Infos pratiques**

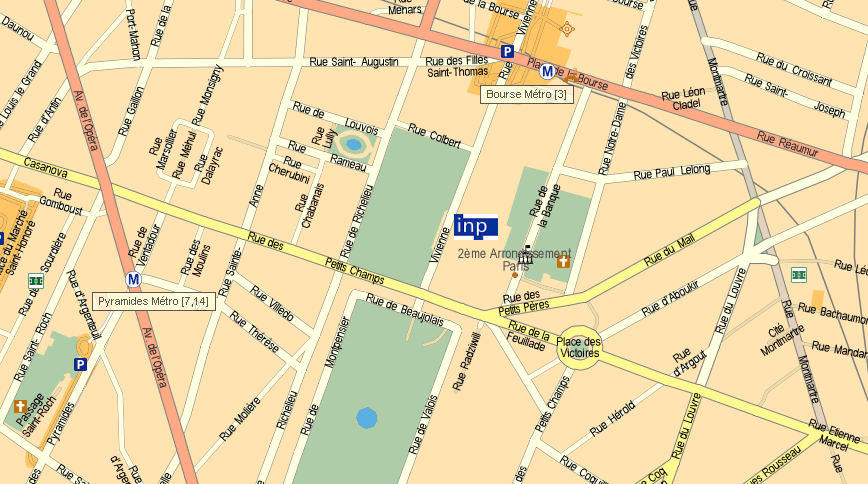
**Date :** 23 janvier 2019

**Durée** : 1 jour, (7 heures par jour en moyenne)

**Lieu :** Inp, Paris

**Prix :** 65 euros [(voir les conditions d’inscription)](http://www.inp.fr/Formation-initiale-et-permanente/Formation-permanente/Conditions-d-inscription)

|  |
| --- |
| **Institut national du patrimoine**  2 rue Vivienne  75002 PARIS  01 49 46 57 16 |
| **Accès Métro :**  ligne 3, station Bourse  ligne 7 ou 14, station Pyramides ligne 1, station Palais-Royal (Musée du Louvre) |



**Contact et renseignements :** Laetitia Letendard

Chargée de l’organisation de la formation permanente à l’INP, Département des restaurateurs

[laetitia.letendard@inp.fr](mailto:laetitia.letendard@inp.fr) / 01 49 46 57 04

**Programme**

**23 janvier 2019**

**9h30 – 10h30** accueil des participants et tour de table. Cette première étape permettra de reconnaître les profils de chacun et de comprendre les besoins issus des multiples expériences.

**10h30 – 12h30 Qu’est-ce qu’une opération de travaux ?**

Définition du cadre légal et juridique d'une opération : définitions; marché public/marché privé; retour sur le nouveau fonctionnement de travaux sur un Monument Historique depuis 2009

Les acteurs d’une opération et leur mission ; déroulement d'une opération et positionnement de l'ensemble des acteurs

**12h30 – 14h00 Pause déjeuner (libre)**

**14h00 – 15h30** : **Qu’est-ce qu’une consultation publique ?**

Pourquoi est-ce important de connaître les mécanismes d’une consultation publique ? Le formalisme d’une réponse à une consultation pour un marché public ; les documents types que l’on trouve dans un dossier de consultation ; les documents demandés en réponse à une consultation

Décryptage du décret relatif aux marchés publics : lecture transversale du texte et points d’arrêt sur les articles importants (seuil, procédures, exécution)

**15h30 – 17h30 Application aux restaurateurs et cas pratiques**

Application aux marchés pouvant intéresser les restaurateurs ; application au domaine du MH

Cas pratiques : plusieurs annonces seront proposées, ainsi qu’un travail individuel et/ou de groupe sur les réponses et dossiers à transmettre

**17h30 – 18h00 Echanges et bilan de la formation**