

**CAHIER DES CHARGES
n°003 /2010**

Marché passé selon la procédure adaptée conformément à l'article 28 du
Code de Marchés Publics

OBJET DU MARCHE :

MARCHE DE PRESTATIONS DE SERVICES

Organisation de formations sur la connaissance et l'utilisation des produits de terroir.

POUVOIR ADJUDICATEUR :

**Pays de Haute- Provence
Le Grand Carré
13 Bd des Martyrs – BP 41
04301 Forcalquier cdx
Tel : 04 92 75 23 96
Mel : francois.cabel@paysdehauteprovence.com**

Date et heure limite de réception des offres : 07/01/11 à 17h00

Cahier des charges – MAPA
« Organisation de formations sur la connaissance et l'utilisation des produits de terroir »

SOMMAIRE

1. Contexte des actions de formation.....	3
2. Objectifs des actions de formation.....	3
3. Publics concernés par les actions de formation.....	4
4. Le marché.....	4
5. Présentation et modalités de mise en œuvre des actions de formation	5
6. Offres	6
6.1 - Date limite de réception des offres.....	6
6.2 - Délai de validité des offres.....	6
6.3 - Remise des offres	6
6.4 - Examen des candidatures et des offres	7

1. Contexte des actions de formation

Dans le Pays de Haute-Provence comme dans l'ensemble du Département des Alpes de Haute-Provence, l'agriculture occupe une place prépondérante. La richesse de ce territoire repose pour une part importante sur des productions agricoles emblématiques, dont certaines bénéficient de signes officiels de qualité : AOC, IGP, Label Rouge... La diversité des productions, l'image de qualité des produits et la diversité des paysages que l'agriculture façonne, sont constitutives de l'identité de ce territoire. Comme le patrimoine culturel, le patrimoine agricole constitue un véritable outil pour la promotion du territoire.

Sur le plan de la dynamique économique et sociale, l'activité agricole représente un atout majeur. Elle produit un effet de levier sur l'ensemble du développement économique territorial, en particulier dans le secteur du tourisme, premier contributeur de richesses produites localement (entre 30% et 40% du PIB).

Pour autant, les productions locales, bien que nombreuses, variées et intégrées dans des filières de qualité, restent encore peu connues auprès des consommateurs locaux et des visiteurs.

C'est pourquoi, la Charte de Développement du Pays de Haute-Provence, qui détermine ses priorités d'actions, considère le soutien à une agriculture de terroir et de qualité comme un axe majeur de développement du territoire, d'un point de vue économique, touristique, culturel mais également identitaire.

Ce développement passe aujourd'hui par un programme de formations à destination des professionnels du tourisme du Département, inscrit dans le cadre d'un Plan Intégré Transfrontalier ALCOTRA « Nouveau Territoire d'Itinérance », dont le Pays de Haute-Provence est partenaire.

2. Objectifs des actions de formation

L'objectif général du programme de formations est de contribuer au renforcement de la filière agroalimentaire du Département par sa plus forte intégration avec la filière touristique locale, mais aussi d'établir un rapprochement entre producteurs et consommateurs locaux.

Il s'agit pour cela :

- de former les opérateurs touristiques en contact direct avec les visiteurs à la connaissance des produits agricoles locaux pour renforcer leur visibilité et leur notoriété sur le marché touristique ;

Cahier des charges – MAPA

« Organisation de formations sur la connaissance et l'utilisation des produits de terroir »

Août 2010

3/8

- de qualifier le secteur de la restauration sur l'utilisation des produits emblématiques, pour que les établissements augmentent leur fréquence d'achats en produits locaux et qu'ils s'identifient encore plus fortement avec le territoire ;

- de sensibiliser les consommateurs à la dégustation des produits de qualité, afin de promouvoir les circuits alimentaires de proximité et de saison, de promouvoir la qualité environnementale du territoire et de son paysage en sauvegardant les activités agricoles les plus fragiles.

3. Publics concernés par les actions de formation

Les actions de formations sont destinées à deux catégories de publics.

Elles s'adresseront en priorité aux professionnels du tourisme du Département : offices de tourisme, restaurateurs, hébergeurs, agents des maisons de Pays, guides, commerçants réalisant une part significative de leur chiffre d'affaire avec la clientèle touristique.

L'objectif affiché est de former 100 professionnels du tourisme des Alpes de Haute-Provence.

Elles concerneront également les consommateurs, acteurs locaux et habitants, dans le but de constituer sur le territoire des panels de consommateurs, en capacité de faire remonter des informations sur leurs orientations et leurs préférences.

L'objectif affiché est de former 100 consommateurs, ambassadeurs des produits de Haute-Provence.

4. Le marché

NB : Seuls les organismes de formations agréés peuvent soumissionner au présent marché.

Le marché se décompose de la façon suivante :

- une tranche ferme forfaitaire pour ce qui concerne l'ingénierie de formation préalable à l'organisation des sessions. Elle comprend notamment :
 - la proposition de modules de formation structurés autour de points théoriques, de cas pratiques et de mises en situation ;
 - la réalisation des contenus et des supports pédagogiques ;
 - la recherche des intervenants ;
 - l'identification du/des site(s) de formation
 - la prospection des stagiaires

Cette tranche ferme comprendra en outre :

Cahier des charges – MAPA

« Organisation de formations sur la connaissance et l'utilisation des produits de terroir »

- la réalisation d'une 1^{ère} session ouverte aux professionnels du tourisme ;
- la réalisation d'une 1^{ère} session ouverte aux consommateurs locaux.

La gestion technique et administrative des sessions de formation (frais de secrétariat ; inscriptions...) est à la charge de l'organisme de formation prestataire.

- De tranches à bons de commande pour l'organisation des sessions de formation supplémentaires, pour les deux catégories de publics cibles.

L'organisation des sessions de formation comprend notamment :

- la mise à disposition des salles et lieux d'application des formations ;
- la mise à disposition du matériel pédagogique et l'achat de consommables ;
- la prestation des intervenants ;
- la gestion technique et administrative des formations (frais de secrétariat ; inscriptions...)
- les frais de déplacement occasionnés, le cas échéant ;
- le déjeuner des stagiaires, le cas échéant.

5. Présentation et modalités de mise en œuvre des actions de formation

Tout d'abord, l'offre du candidat présentera par catégorie de public et par module, selon la structuration de la formation qu'il propose :

- les objectifs de la formation
- les principaux thèmes abordés
- les pré-requis nécessaires
- le nombre minimum et le nombre maximum de stagiaires
- le nombre d'heures dispensées

Ensuite, le candidat s'attachera à décrire les supports pédagogiques sur lesquels il compte s'appuyer et à présenter les intervenants qu'il peut mobiliser tant pour la partie théorique que pour les aspects pratiques des formations. Il présentera en outre les actions de communication et de démarchage qu'il compte entreprendre en vue de mobiliser les publics cibles.

Enfin, le candidat établira le calendrier des sessions de formation, de manière à atteindre l'objectif de 100 professionnels du tourisme et de 100 consommateurs locaux concernés par les actions de formation, avec une date butoir fixée au 31 janvier 2012.

L'offre doit obligatoirement comporter un prix forfaitaire pour la tranche ferme, détaillé selon le modèle de bordereau des prix, joint à la présente consultation.

Cahier des charges – MAPA

« Organisation de formations sur la connaissance et l'utilisation des produits de terroir »

Août 2010

5/8

Elle doit en outre mentionner un prix unitaire par session supplémentaire organisée, chaque session devant faire l'objet d'un bon de commande spécifique de la part du maître d'ouvrage.

Ce prix unitaire peut être décliné en fonction du type de public concerné, du type de formation et/ou du type d'intervenant.

6. Offres

6.1 - Date limite de réception des offres

La date limite de **réception** des offres par le Pays de Haute-Provence est fixée au : **07/01/2011 à 17h00.**

6.2 - Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à **2 mois** à compter de la date limite de remise des offres.

6.3 - Remise des offres

Les plis contenant les offres, exclusivement rédigées en langue française, sont transmis par lettre recommandée avec demande d'avis de réception postal, ou remis à l'accueil du Pays de Haute-Provence contre récépissé. La remise d'offres par dossier électronique n'est pas autorisée.

Les plis doivent impérativement parvenir à l'adresse du Pays de Haute-Provence mentionnée ci-dessous avant la date et l'heure limites indiquées ci-dessus sous peine d'être renvoyés à leurs auteurs sans être examinés.

Les candidats transmettent ou remettent leur offre sous pli cacheté contenant deux enveloppes, également cachetées. L'enveloppe extérieure portera l'adresse suivante :

**Monsieur le Directeur du Pays de Haute Provence
Le Grand Carré –BP 41
04301 FORCALQUIER cedex**

avec la mention : « Marché à procédure adaptée n°003/2010 – Organisation de formations sur la connaissance et l'utilisation des produits de terroir. »

Les enveloppes intérieures portent le nom du candidat ainsi que respectivement les mentions "Première enveloppe intérieure N°1" et "Seconde enveloppe intérieure N°2".

A- La première enveloppe intérieure contient :

Les informations et attestations suivantes :

- lettre de candidature (ou imprimé DC4) ;
- déclaration du candidat dûment remplie et signée (ou imprimé DC5)

La déclaration comprendra notamment la liste des principales références du candidat sur des problématiques comparables ;

- attestation sur l'honneur que le candidat a satisfait à ses obligations déclaratives et de paiement en matière fiscale et sociale (ou imprimé DC7).

Cahier des charges – MAPA

« Organisation de formations sur la connaissance et l'utilisation des produits de terroir »

Août 2010

6/8

- facultatif : document de présentation du candidat.

B- La seconde enveloppe intérieure contient l'offre, laquelle se compose des pièces énumérées ci-dessous.

L'absence d'une des informations demandées dans la proposition technique ou d'une des pièces demandées ou le défaut de signature de l'acte d'engagement entraînera également le rejet de l'offre.

- **L'acte d'engagement** à compléter, dater, parapher et signer par le candidat. Cet acte d'engagement comprenant la reprise synthétique de l'offre financière du BP.
- **Le bordereau des prix**. Les candidats sont tenus de libeller leur(s) offre(s) en EUROS. Le BP joint en modèle peut être adapté.
- **Le cahier des charges** paraphé au bas de chaque page par le candidat.
- **La proposition technique du candidat qui comprend un mémoire technique portant a minima sur :**
 - la récapitulation du projet, le déroulement de l'intervention étape par étape et leur chiffrage en unité jour homme, la description des outils, méthodes et procédures employées selon les différentes prestations à accomplir décrites dans le présent cahier des charges,
 - un calendrier détaillé de mise en œuvre de la mission,
 - une présentation de l'organisation humaine mobilisée et des compétences réunies
 - le bordereau des prix précisant le coût total de l'étude TTC.

L'attention du candidat est portée sur le fait que le contenu du mémoire technique constitue le principal élément de jugement des offres. Ce document est contractuel en cas d'engagement, il est donc nécessaire de le rédiger conformément aux spécificités de chaque étude, ce qui exclut tout simple document générique ou d'information générale sur l'entreprise.

6.4 - Examen des candidatures et des offres

A - Au stade de la première enveloppe :

L'agrément des candidatures est effectué dans les conditions fixées à l'article 52 du Code des Marchés Publics. Les offres des candidats qui n'ont pas, au regard des références demandées, qualité pour présenter une offre ou dont les capacités paraissent insuffisantes sont écartées.

Les enveloppes contenant les offres des candidats ainsi éliminés leurs sont retournées sans avoir été ouvertes.

Cahier des charges – MAPA

« Organisation de formations sur la connaissance et l'utilisation des produits de terroir »

Août 2010

7/8

B - Au stade de la seconde enveloppe :

Le choix et le classement des offres sont effectués dans les conditions prévues à l'article 53 du Code des Marchés Publics et selon les modalités définies ci-après :

L'attribution se fait à l'offre la mieux notée, appréciée en fonction des critères énumérés ci-dessous et de leur pondération :

Note d'aptitude /40 :

- expériences et références de l'organisme de formation,
- compétences humaines mobilisées,
- équipements et moyens techniques mis à disposition des actions de formations

Note technique de l'offre /40 :

- pertinence des contenus et des supports pédagogiques proposés
- structuration des sessions de formation : cours théoriques, cas pratiques, mises en application...
- précisions d'ordre méthodologique apportées sur le déroulement de la prestation (prospection/communication ; gestion des formations ; propositions d'actions complémentaires...)
- pertinence du calendrier de formations

Note de prix /40 :

20 points = Prix forfaitaire pour la tranche ferme.

L'offre la moins disante obtiendra la note de 20, les autres se verront attribué une note inversement proportionnelle au rapport entre le prix de l'offre et le meilleur prix.

20 points = Prix unitaire moyen des sessions de formation supplémentaires.

L'offre la moins disante obtiendra la note de 20, les autres se verront attribué une note inversement proportionnelle au rapport entre le prix de l'offre et le meilleur prix.

Total sur 120 points.

Au terme de l'analyse des offres et au vu du classement, le maître d'ouvrage se réserve la possibilité d'auditionner le ou les candidats les mieux placés.

Les autres offres seront donc définitivement écartées.