

CCI Bayonne Pays Basque

50-51 Allées Marines

BP 215

64100 BAYONNE

Tél : 05.59.46.59.05

MARCHES PUBLICS DE SERVICES

**Marché d'assistance technique externe pour la mise en œuvre du plan
d'amélioration de la formation à destination des acteurs de
l'agroalimentaire, de la restauration et du tourisme**

Projet EFA 043/01 GATURI 2

DEMANDE DE DEVIS

CAHIER DES CHARGES

***Date et heure limite de remise des offres :
Le lundi 03 mars 2025 avant 18h00***

SOMMAIRE

1. Objet de la consultation	p 3
2. Contexte de la consultation	p 3
3. Travaux demandés	p 6
4. Présentation des offres	p 11
5. Critères de sélection	p 12
6. Rémunération	p 13
7. Durée du marché	p 13
8. Modalités de remise des offres	p 14
9. Date et heure limite de remise des offres	p 14

1. OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation concerne le marché d'assistance technique externe pour la mise en œuvre du plan d'amélioration de la formation à destination des acteurs de l'agroalimentaire, de la restauration et du tourisme - Projet EFA 043/01 GATURI 2.

Allotissement :

Les prestations sont réparties en 2 lots :

Lot(s)	Désignation
1	Environnement durable Restauration – Accompagnement individuel et collectif Gestion et marketing Achats responsables
2	Environnement durable Agroalimentaire – Accompagnement individuel et collectif Gestion et marketing Achats responsables

Chaque lot fera l'objet d'un marché.

Les candidats ont la possibilité de soumettre des offres pour un lot ou pour les 2 lots.

Variantes : Aucune variante ne sera acceptée.

2. CONTEXTE DE LA CONSULTATION

2-1- QU'EST-CE QUE LE PROJET GATURI 2 ?

Le projet GATURI 2 vise à faire progresser et à consolider une destination touristique internationale conçue et lancée en 2021. Il s'agit d'une destination qui combine le tourisme et la gastronomie, impliquant l'ensemble de la chaîne de valeur, de la ferme à la table. La destination comprend des producteurs, des commerçants, des restaurateurs et des hôteliers, ainsi que d'autres agents touristiques, qui seront tous les principaux bénéficiaires des actions et des résultats du projet. Progresser vers la durabilité, la responsabilité et la qualité dans le tourisme est fondamental pour protéger l'environnement, promouvoir un développement socio-économique équitable, préserver la culture et offrir des expériences touristiques satisfaisantes.

Le projet vise par ses actions à répondre aux défis territoriaux n°2 et 3 du POCTEFA, en profitant du potentiel, de la complémentarité, des ressources naturelles et touristiques du territoire pour renforcer son positionnement en tant que destination touristique durable en termes environnementaux, sociaux et de qualité ainsi que pour promouvoir le développement d'une économie durable de proximité à travers la promotion des circuits

courts et la promotion des produits agroalimentaires de qualité et de l'agrotourisme responsable.

Pour ce faire, le projet prévoit de travailler dans différents domaines :

- Transfert de connaissances et échange de bonnes pratiques dans des domaines pertinents tels que la durabilité environnementale et sociale, la qualité et les circuits courts,
- Un plan de professionnalisation avec la définition et la mise en œuvre d'actions de formation.
- Un plan de promotion important pour la consolidation de la destination avec l'inclusion de produits et d'itinéraires qui promeuvent un tourisme responsable, durable et de qualité et la mise en œuvre d'actions pour promouvoir ces produits et la destination au niveau international.

Le projet concentrera ses actions sur la région de Navarre et le Pays Basque et Béarn (Département des Pyrénées-Atlantiques).

2-2- LES ÉLÉMENTS NOUVEAUX PAR RAPPORT A GATURI 1

Le projet intègre la responsabilité, la durabilité et la qualité dans la destination touristique, avec des itinéraires et des produits, et fournit aux agents du secteur la connaissance d'expériences similaires, des informations et une formation générale et personnalisée avec un accompagnement individuel pour adopter des mesures et des pratiques durables et de qualité. Le destinataire final, le touriste, disposera d'une offre de produits et de services durables et de qualité.

2-3- QUELS SONT LES PARTENAIRES DU PROJET ?

Le chef de projet :

- Association des entrepreneurs de l'hôtellerie et du tourisme de Navarre AEHN.

Les partenaires :

- Institut Navarre de Transfert et d'Innovation dans le Secteur Agroalimentaire INTIA
- Chambre de Commerce et d'industrie Bayonne Pays Basque CCIBPB
- Agence départementale du Tourisme 64 ADT 64
- Le gouvernement de Navarre GN

Le partenariat est composé de 5 partenaires aux compétences et expériences complémentaires :

- **AEHN** : association représentative du secteur de l'hôtellerie et de la restauration en Navarre et membre de l'AEI Hoturna. Il apporte sa connaissance du secteur, son expérience de leader dans le précédent projet GATURI et sa participation aux activités de l'AEI pertinentes pour ce projet, comme la mise en place du bureau de l'Office Technique de la Transition Ecologique et de l'Efficacité Energétique. Il sera responsable de la coordination et de la gestion du projet.
- **INTIA** : Entité navarraise spécialisée dans le secteur agroalimentaire, les produits et les producteurs et leurs besoins, avec une expérience dans les canaux de commercialisation, la formation et la promotion dans son secteur. Responsable de

l'action 3, qui prévoit des démonstrations gastronomiques, des événements et l'échange de bonnes pratiques.

- **GN** : Le département du tourisme fournit des compétences et des connaissances en matière de création de produits touristiques, élabore des plans de formation pour le secteur et assure la promotion du tourisme. Il participe également à l'IAE Hoturna mentionnée ci-avant. Responsable de l'Action 5 dans laquelle la promotion de la destination durable avec ses produits et ses itinéraires sera conçue et mise en œuvre.
- **CCI BPB** : En tant que Chambre de Commerce et d'Industrie, l'entité apporte au Pays Basque français la connaissance et la capacité de travailler avec les entreprises du secteur touristique et agroalimentaire, leurs besoins en formation et est experte dans l'accompagnement des entreprises dans leurs transitions (écologiques, numérique et ressources humaines).
- **ADT 64** : Participe à l'élaboration et assure la mise en œuvre de la stratégie touristique du département des Pyrénées-Atlantiques. Experte du secteur du tourisme et de la formation, elle est responsable de l'action 4 pour la professionnalisation du secteur. La Chambre d'Agriculture est partenaire associé de l'ADT64 afin d'impliquer le secteur agricole de son territoire. L'ADT étant une agence départementale elle implique également le pôle touristique béarnais.

2-4- OBJECTIF GÉNÉRAL DU PROJET

Consolider la destination transfrontalière de la gastronomie et du tourisme alimentaire en tant que destination responsable, durable et de qualité.

2-5- OBJECTIF SPÉCIFIQUE

Renforcer le rôle de la culture et du tourisme durable dans le développement économique, l'inclusion sociale et l'innovation sociale.

2-6- LES CRITÈRES DE COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE

La destination touristique VISITGastrOH ! (<https://www.visitgastroh.com/>) existe déjà et est transfrontalière. Il est donc nécessaire de poursuivre la coopération transfrontalière afin de progresser vers une destination durable et de qualité de manière cohérente. Les entités partenaires et les destinataires finaux (producteurs, restaurateurs, hôteliers et autres agents touristiques) bénéficieront du transfert de connaissances sur les produits et les producteurs de l'autre côté de la frontière, d'une connaissance de première main des meilleures pratiques en termes de durabilité dans d'autres territoires, du contact avec d'autres agents lors d'événements pour établir de nouvelles relations de commerce de proximité et de la participation à des échanges de formation. L'intégration de nouveaux produits et itinéraires transfrontaliers et leur promotion sont également un signe évident de coopération.

2-7- LES PRINCIPES FONDAMENTAUX

Dans l'action A3, le projet développera une stratégie transfrontalière pour une destination touristique durable et de qualité (A3) et procédera à l'identification et au transfert de bonnes pratiques en matière de durabilité environnementale et sociale.

Dans l'action A4, des actions de formation sur la restauration éco-responsable, les biodéchets, l'agro-tourisme et les activités touristiques pour un développement économique durable.

Dans l'action A5, de nouveaux produits et itinéraires durables sur le plan environnemental (écologiques...) seront inclus.

2-8- LES ENJEUX TERRITORIAUX

Les secteurs du tourisme et de l'agroalimentaire sont très importants de part et d'autre de la frontière. Dans le cas du département des Pyrénées-Atlantiques, ils représentent respectivement 10 % et 11 % du PIB et dans le cas de la Navarre, 6 % et 5 %.

Actuellement, tous deux sont confrontés à une série de défis qui coïncident avec le défi territorial 2 de POCTEFA, qui indique que la coopération doit exploiter conjointement les ressources naturelles et touristiques du territoire pour renforcer son positionnement en tant que destination touristique durable en termes environnementaux, sociaux et de qualité.

En ce sens, le projet est basé sur une destination transfrontalière existante de tourisme agroalimentaire et travaillera, par le biais de ses actions de transfert de connaissances, de formation et de promotion, à consolider la destination en tant que destination responsable, durable et de qualité, contribuant ainsi grandement à la réalisation du défi 2.

En outre, le projet répond également au défi territorial 3, en favorisant le commerce de proximité en reliant les producteurs aux restaurateurs et aux consommateurs finaux et en favorisant le développement d'activités touristiques en tant qu'activité complémentaire au secteur agroalimentaire.

Le projet aborde les défis territoriaux 2 et 3 par le biais de l'action 3 avec la stratégie transfrontalière qui mettra en œuvre l'échange de bonnes pratiques dans les circuits courts ainsi que dans la durabilité environnementale et l'accessibilité, l'identification et l'information sur les labels de qualité connexes et par le biais de l'action 4 avec la formation dans la restauration éco-responsable, la formation pour la mise en œuvre d'activités d'agrotourisme et d'autres formations sur la durabilité environnementale. L'action 5 fera la promotion de la destination et des produits et itinéraires durables pour atteindre le public cible des touristes internationaux.

2-9- LES RÉSULTATS ATTENDUS

- Création d'un réseau d'ambassadeurs, professionnels de la restauration, du tourisme, du commerce et de l'agroalimentaire représentatifs des régions.
- Mise en œuvre d'activités de démonstration gastronomiques pour l'échange de connaissances entre les acteurs du réseau.
- Identification et échange transfrontalier de bonnes pratiques en matière de circuits courts, d'accessibilité et de durabilité environnementale.
- Plan d'amélioration de la formation des professionnels du tourisme et de l'agroalimentaire.
- Stratégie de consolidation et de promotion de la destination touristique.

3- TRAVAUX DEMANDÉS

3-1- PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Le plan d'amélioration de la formation des professionnels du tourisme et de l'agroalimentaire consiste en une mise en œuvre d'un dispositif de formation et d'accompagnement à l'attention des acteurs de l'agroalimentaire, de la restauration et du tourisme.

3-2- OBJET DE LA MISSION

Pour chaque lot, 2 sessions de **formation-action** devront être organisées, 1 en 2025 et 1 en 2026.

Lors de chaque session, les apprenants sélectionnés par le prestataire et la CCI BPB bénéficieront d'un accompagnement proposant :

- Une formation collective portant sur les enjeux des secteurs de la restauration, de l'agroalimentaire et du tourisme (au moins 20 apprenants par an)
- Un accompagnement individuel visant à définir le projet de chaque structure d'apprenant (au moins 5 structures accompagnées par an parmi les 20 sélectionnées pour la formation)

Cet accompagnement visera à :

- Côté apprenant : favoriser des pratiques durables et responsables (restauration éco-responsable, achats responsables, écogestes, sobriété énergétique et hydrique, gestion des déchets) ainsi que le renforcement des compétences en gestion et promotion (construire une stratégie de marque solide, mise en place de campagnes de promotion efficaces via les outils numériques)
- Côté prestataire : faire émerger et soutenir des projets de développement.

Chaque année, de nouvelles structures seront formées et accompagnées.

3-3- ROLE DE LA CCI BPB

Le rôle de la CCI BPB est de lancer cet appel d'offre afin de sélectionner les prestataires. Elle aidera également les prestataires à diffuser l'information sur les sessions de formation-action, à planifier les formations collectives et à faciliter le contact avec les apprenants.

La CCI BPB participera au diagnostic de premier niveau réalisé par un ou plusieurs prestataires auprès de chaque apprenant bénéficiant de l'accompagnement individuel.

Ce diagnostic est basé sur les besoins suivants :

Secteur	Thématique	Sujet	Format
Agroalimentaire	Environnement durable : Agro	Stratégie durable pour développer son CA	Collectif / Individuel
		Plastique	Abandon des plastiques à usage unique (au profit de matériaux biodégradables ou réutilisables)
		Plastique	Emballages sous vide, Gestion distribution, Utilisation d'emballages comestibles ou sans emballage
		Energie	Optimisation de la facture énergétique (bilan, photovoltaïque, chaleur fatale)
		Gestion de l'eau	Approvisionnement en eau, gestion automatisée, sobriété hydrique
		Gestion de l'eau	Collecte, stockage et utilisation des eaux pluviales
		Gestion de l'eau	Système de filtration pour l'eau de lavage, traitement des eaux (lavage d'abattoir)
	Gestion et marketing	Le parcours client : de la stratégie à la pratique	Collectif / Individuel
			Construire une stratégie de marque solide : positionnement, storytelling et expérience d'accueil
			Défendre ses marges (en valorisant la qualité, l'origine et la durabilité)
		Digital et multichan	e-commerce, réseaux sociaux et influenceurs locaux / salons / certifications
		Accessibilité	Présentation des bonnes pratiques identifiées dans le projet GATURI2
	Achats responsables	Optimiser ses achats pour une croissance responsable	Collectif / Individuel
			Intégration des critères ESG (Environnement, Social, Gouvernance) dans la stratégie d'achat
			Critères pour choisir des fournisseurs éthiques et durables
			évaluation des impacts environnementaux, sociaux et économiques des décisions d'achat
			Analyse d'exemples concrets d'entreprises ayant mis en place des achats responsables
			Communiquer sur les achats responsables tout en soulignant leur valeur ajoutée

Secteur	Thématique	Sujet	Format
Restauration	Environnement durable	Stratégie durable pour développer son CA	Collectif / Individuel
		Déchets	L'optimisation des menus pour réduire les coûts alimentaires
		Déchets	Intégration des pratiques culinaires durables (zéro déchet, cuisine végétale, etc.)
		Déchets	Priorisation des aliments peu gourmands en eau ou énergie (ex. légumineuses, céréales complètes).
		Déchets	Upcycle : Utilisation intégrale des ingrédients (feuilles, peaux etc) et création de plats à partir des restes alimentaires
		Propreté	Utilisation de la technique Ozone dans le nettoyage des cuisines
		Déchets	L'huile usagée (huiles stables à haute température, réutilisables dans la mesure du possible)
		Déchets	Compostage des déchets organiques
		Energie	Transformer votre cuisine en modèle d'efficacité énergétique
		Gestion de l'eau	De la cuisine aux sanitaires : stratégies pour une gestion responsable de l'eau en restauration
	Gestion et marketing	Le parcours client : de la stratégie à la pratique	Collectif / Individuel
			Construire une stratégie de marque solide : positionnement, storytelling et expérience d'accueil
			Défendre ses marges (en valorisant la qualité, l'origine et la durabilité)
		Digital et multichan	e-commerce, réseaux sociaux et influenceurs locaux / salons / certifications
		Accessibilité	Présentation des bonnes pratiques identifiées dans le projet GATURI2
	Achats responsables	Optimiser ses achats pour une croissance responsable	Collectif / Individuel
			Intégration des critères ESG (Environnement, Social, Gouvernance) dans la stratégie d'achat
			Critères pour choisir des fournisseurs éthiques et durables
			évaluation des impacts environnementaux, sociaux et économiques des décisions d'achat
			Analyse d'exemples concrets d'entreprises ayant mis en place des achats responsables
			Communiquer sur les achats responsables tout en soulignant leur valeur ajoutée

Les 2 lots objet de cette consultation correspondent aux besoins identifiés dans le diagnostic.

Les prestataires identifiés pourront enrichir les exemples donnés ci-dessus à titre indicatif.

La CCI BPB fournira les éléments de bonnes pratiques d'accessibilité des personnes handicapées et qui auront été identifiées tout au long de l'avancement du projet.

Les prestataires organiseront une rencontre « retour d'expérience » à la fin de chaque accompagnement.

3-4- ROLE DU PRESTATAIRE

Pour chaque lot, il s'agira de proposer lors de 1 sessions par an sur 2 années :

Un accompagnement collectif : (20 apprenants par an)

- Former de façon collective une vingtaine d'apprenants aux spécificités des secteurs de l'agroalimentaire, de la restauration et du tourisme
- *À noter : cette démarche s'inscrivant dans le cadre d'un projet transfrontalier, des structures navarraises sont susceptibles de participer à cette formation. Une prestation d'interprétation sera dans ce cas proposée. Les supports de présentation seront également traduits en castillan.*

Accompagnement individuel : (5 apprenants sélectionnés par an et ayant participé à la formation collective)

- Réaliser un diagnostic initial de l'apprenant accompagné afin d'avoir un état des lieux de son positionnement éco-responsable et une mesure de son empreinte carbone
- Définir un plan d'action qui répond aux attentes et besoins des entreprises identifiées lors du diagnostic et leur permet de s'améliorer sur un ou plusieurs axes de la formation collective
- Informer la CCI BPB de l'état d'avancement du projet, notamment en présentant, au fur et à mesure de sa réalisation, le plan d'actions proposé à chaque apprenant.

Cet accompagnement s'échelonnera sur une période de 6 mois (avec une date butoir au 30 juin 2026). Les prestataires pourront proposer un volume horaire forfaitaire par apprenant sélectionné.

Les frais logistiques (salles, traductions et interprétariat, restauration de l'apprenant, ...) seront à la charge du prestataire.

Les frais de restauration des apprenants seront à la charge des apprenants.

3-5- DÉROULEMENT DE LA DÉMARCHE ET CALENDRIER PRÉVISIONNEL

Pour chaque lot, il est prévu le déroulé suivant :

Année 2025 :

- Une formation collective pour au moins 20 apprenants
- Accompagnement individuel d’au moins 5 structures d’apprenants identifiées par la formation collective.

Année 2026 :

- Une formation collective pour au moins 20 apprenants
- Accompagnement individuel d’au moins 5 structures d’apprenants identifiées par la formation collective

Le calendrier prévisionnel du projet est le suivant (il pourra subir des modifications en fonction des besoins du projet) :

Attribution et début des travaux	Au plus tard le 17/03/2025
Confirmation de(s) date(s), lieu(x), intervenants de la première formation	24/03/2025
Début des inscriptions et communication de la première formation	31/03/2025
Première formation et début de l’accompagnement	Avril 2025
Confirmation de(s) date(s), lieu(x), intervenants de la deuxième formation	Mai 2025
Deuxième formation et début de l’accompagnement	Oct – Nov 2025
Confirmation de(s) date(s), lieu(x), intervenants de la troisième et quatrième formation	Septembre 2025
Troisième et Quatrième formation et début de l’accompagnement	Jan-Avril 2026

3-6- LIVRABLES ATTENDUS

Les prestataires devront être des experts reconnus ou capables de mobiliser des intervenants crédibles dans les secteurs de l’agroalimentaire et/ou de la restauration, sur un ou plusieurs des thèmes suivants : achats responsables, développement durable, marketing, parcours client, gestion ou entrepreneuriat.

Pour l’accompagnement collectif :

- Les supports de présentation de l’accompagnement collectif qui seront fournis en format numérique, imprimable et modifiable
- L’émargement lors de chacune des sessions de formation
- Des photos (qui pourront être prises par la CCI BPB)

Pour l’accompagnement individuel :

- Le diagnostic et le plan d'action seront fournis au format numérique, imprimables et modifiables. Ils comporteront à minima :
 - un document présentant le diagnostic de la structure de l'apprenant afin d'avoir un état des lieux de son positionnement éco-responsable et une mesure de son empreinte carbone ;
 - un plan d'action qui répond aux attentes et besoins des entreprises identifiées lors du diagnostic et leur permet de s'améliorer sur un ou plusieurs axes de la formation collective
 - une note rédigée synthétisant le projet proposé, les enjeux identifiés, le positionnement et les objectifs visés ainsi que les résultats obtenus

IMPORTANT : Les supports doivent être disponibles dans deux langues officielles, reflétant ainsi la nature transfrontalière du projet : Français, Castillan.

A noter qu'un prestataire en communication a déjà été sélectionné et pourra, le cas échéant, intervenir pour des prises d'images pour la réalisation de vidéos de promotion du projet.

4. PRESENTATION DES OFFRES

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en EURO.

Si les offres des candidats sont rédigées dans une autre langue, elles doivent être accompagnées d'une traduction en français, cette traduction doit concerner l'ensemble des documents remis dans l'offre.

Tous les documents et pièces du marché (nécessitant une signature) doivent être signés par une personne ayant le pouvoir d'engager l'entreprise qu'il représente.

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes :

Libellés	Signature
Déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas d'interdiction de soumissionner à un marché public	Oui
Preuve d'une assurance pour les risques professionnels	Oui
Présentation complète de la société, des compétences de l'équipe et les références pour des prestations comparables effectuées au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire	Non
L'annexe financière (une par lot)	Oui
Le présent cahier des charges	Oui
Un mémoire technique précis présentant la méthodologie proposée tant pour les formations collectives que pour l'accompagnement individuel, ainsi qu'un échéancier de réalisation	Non

PRÉCISIONS CONCERNANT LE MÉMOIRE TECHNIQUE A PRODUIRE PAR LE CANDIDAT

L'attention du candidat est attirée sur le fait que le candidat devra produire un mémoire technique reprenant les attendus de la mission ci avant définies en insistant sur :

- Les moyens humains et matériels mis en œuvre pour remplir la mission ;
- La méthodologie et organisation mises en œuvre ;
- L'estimation des volumes horaires consacrés aux différentes tâches de la prestation ;
- Tout autre élément que le candidat souhaite porter à la connaissance de la CCI Bayonne Pays Basque.

La pertinence et la qualité des renseignements fournis dans ce mémoire technique entreront en ligne de compte dans le jugement et la notation des offres selon les critères pondérés décrits au point 5 du règlement de la consultation.

En complément de ce mémoire technique, le candidat établira son chiffrage selon les attendus de la mission au moyen de l'annexe à l'acte d'engagement (annexe financière) qu'il devra obligatoirement renseigner pour chaque lot.

Les prix sont fermes et non actualisables pour la durée totale du marché.

5. CRITERES DE SELECTION

- Références et expériences similaires du candidat : 20%
- Valeur technique de l'offre appréciée sur la base des éléments contenus dans le mémoire technique du candidat (dont échéancier de réalisation) : 40%
- Prix des prestations : 40%

Références et expériences similaires du candidat (20%)

Ce critère sera évalué en fonction des références fournies par le candidat à l'appui de son offre pour des prestations comparables effectuées au cours des trois dernières années.

Valeur technique de l'offre appréciée sur la base des éléments contenus dans le mémoire technique du candidat (40%)

L'attention des candidats est attirée sur l'importance de la pertinence et de la qualité des renseignements fournis dans le mémoire technique ou dans l'annexe financière respectant l'exhaustivité des éléments requis au point 3 du présent cahier des charges.

Prix des prestations (40 %)

La notation du critère du prix sera mise en œuvre en fonction des prix proposés dans l'annexe financière selon les modalités suivantes :

Prix de l'offre moins disant / Prix de l'offre analysée x 40 %

Classement final : Il s'agit de la somme des points attribués à chaque entreprise pour les trois critères pondérés.

Nota - Après examen des offres et pour chaque lot, la CCI Bayonne Pays Basque engagera des négociations avec les 2 candidats sélectionnés sur la base des critères de jugement des offres. Toutefois, le maître d'ouvrage se réserve la possibilité d'attribuer le marché sur la base des offres initiales, sans négociation. En cas de négociation, celle-ci pourra porter sur tous les éléments de l'offre.

6. REMUNERATION

Pour chaque lot, la proposition financière sera formalisée au travers de l'annexe financière que le candidat doit obligatoirement renseigner et joindre à l'appui de son offre.

Avant le lancement de ce marché et à titre d'information, il est convenu d'un montant maximal de prestations ainsi défini :

	Montant maximum (hors taxes)
CCI BPB Projet EFA 043/01 GATURI 2	32.000 € HT au total pour les 2 lots Ou 16.000 € HT pour chaque lot

Concernant la facturation, il est convenu que l'entreprise attributaire facturera l'intégralité des prestations de services à la CCI Bayonne Pays Basque Service Général.

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de facturation Chorus Pro. Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique peut la rejeter après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.

La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date de notification du message électronique informant l'acheteur de la mise à disposition de la facture sur le portail de facturation (ou, le cas échéant, à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'Etat pour une facture transmise par échange de données informatisé).

Informations à utiliser pour la facturation électronique de la CCI Bayonne Pays Basque :

- Identifiant de la structure publique (SIRET) : 186 400 057 00011

7. DUREE DU MARCHÉ

7.1 - Durée globale prévisionnelle des prestations

La date prévisionnelle de début des prestations est fixée à la date de notification du marché (au plus tard le 17/03/2025).

La date prévisionnelle d'achèvement des prestations est le 30/06/2026.

7.2 - Durée du contrat

L'accord-cadre est conclu à compter de la date de notification du marché jusqu'au 30/06/2026.

Durée initiale du marché : 1 an à compter de la date de notification du marché avec reconduction possible du marché par période d'une année supplémentaire sans pouvoir excéder le 30/06/2026. Le marché pourra être dénoncé à chaque date anniversaire du marché par la CCI de Bayonne Pays Basque, sous réserve de respecter un préavis de 3 mois, signifié par lettre recommandée avec avis de réception au titulaire du marché.

8. MODALITES DE REMISE DES OFFRES

Les offres devront être :

- soit adressées sous pli cacheté, par voie postale en recommandé avec accusé de réception à l'adresse suivante :

CCI Bayonne Pays Basque - Service Juridique

Demande de devis

Marché d'assistance technique externe pour la mise en œuvre du plan d'amélioration de la formation à destination des acteurs de l'agroalimentaire, de la restauration et du tourisme - Projet EFA 043/01 GATURI 2

Lot(s) n°

NE PAS OUVRIR

A l'attention de Jean-Philippe BEDERE

50/51, Allées Marines - BP 215 - 64102 Bayonne Cedex

- soit déposées contre récépissé, entre 09h00 et 12h30 et entre 14h00 et 17h30, à l'adresse suivante auprès de :

Jean-Philippe BEDERE

CCI Bayonne Pays Basque

Service Juridique – Bureau 404 (4ème étage)

50/51, Allées Marines - BP 215

64102 Bayonne Cedex

- soit transmises par e-mail à l'adresse suivante : **j.bedere@bayonne.cci.fr**

9. DATE ET HEURE LIMITE DE REMISE DES OFFRES

<i>Le lundi 03 mars 2025 avant 18h00</i>

Attention : Les offres qui seront remises ou dont l'avis de réception sera délivré après la date et l'heure fixée ci-dessus, ne seront pas retenues.

Fait le :

A :

Signature et cachet du candidat habilité :