

PROPOSITION POUR LA RÉALISATION DES ATELIERS EN ESPAGNOL ET FRANÇAIS POUR LA RÉALISATION DES CARTES OU MENUS DES RESTAURANTS

1. INTRODUCTION

InturPYR Innovation touristique pour une destination unique au cœur des Pyrénées est un projet de coopération dont l'objectif principal relève de la construction d'une destination touristique unique au cœur des Pyrénées, et cela au travers de la coopération transfrontalière publique et privée, de la dynamisation touristique et du développement de l'innovation et de la recherche touristique.

InturPYR a été cofinancé à hauteur de 65% par le Fonds Européen de Développement Régional (FEDER) à travers le Programme Interreg V-A Espagne-France-Andorre (**POCTEFA 2014-2020**). L'objectif du POCTEFA est de renforcer l'intégration économique et sociale de la zone frontalière entre Espagne-France-Andorre. Son aide se concentre sur le développement d'activités économiques, sociales et environnementales transfrontalières grâce à des stratégies conjointes en faveur d'un développement territorial durable.

Dans le cadre de la valorisation et la dynamisation touristique de la destination transfrontalière, il est considéré essentiel le bon accueil des clients en espagnol et français. Pour ce faire, des ateliers adressés aux restaurateurs seront réalisés afin de leur donner des outils nécessaires pour traduire leurs cartes et leurs menus, et pour accueillir les visiteurs de l'autre côté des Pyrénées d'une manière correcte.

2. OBJET DU CONTRAT

L'objet du contrat repose sur:

- La réalisation de 5 ateliers, au minimum (3 dans les Pyrénées aragonais et 2 dans les Pyrénées béarnais), adressés aux restaurateurs et professionnels de l'hôtellerie, ou les participants puissent traduire d'une manière partielle ou totale leurs cartes ou menus, et/ou acquérir les outils nécessaires pour les modifier à l'avenir.
- La réalisation d'un brief dictionnaire français-espagnol pour les participants, qui compile au moins, les aliments principaux, plats typiques, élaborations de cuisine, ingrédients, expressions culinaires, etc. plus singuliers et représentatifs du territoire transfrontalier de la destination Pirineos-Pyrénées.

3. CONTENU DU TRAVAIL ET CONDITIONS

Les contenus des travaux seront indiqués ci-dessous. Les offres devront inclure un rapport technique, avec au minimum les contenus spécifiés dans ce paragraphe ainsi que la méthodologie du travail proposée pour la réalisation des ateliers et l'élaboration du dictionnaire, qui ne devra pas dépasser 5 pages. Ce document sera considéré comme **Document 1: Rapport Technique**.

3.1. RÉALISATION DES ATELIERS

Le rapport technique devra proposer la méthodologie d'organisation et développement des ateliers, avec les suivants contenus au minimum:

- Préparation
- Rédaction de la convocation et Plan de Diffusion
- Plan de travail et Calendrier des Ateliers
- Développement des ateliers (professeurs, méthodes et dynamiques, contenus, outils pour les élèves, etc.)
- Évaluation

En tenant compte:

- Nombre d'ateliers : 5 (à réaliser de manière indicative à : Huesca, Ainsa, Jaca, Oloron-Sainte-Marie et Laruns). L'entreprise qui sera sélectionné, sera chargé de contacter les différents organismes (Associations touristiques, d'hôtellerie et de restauration, etc.) du territoire transfrontalier de la destination Pirineos-Pyrénées pour sélectionner le siège où se dérouleront les ateliers en fonction du plus grand nombre de personnes intéressées. Dans la section "Annexes" vous trouverez une enquête de valorisation qui peut être envoyé aux organismes qui seront chargés de la diffuser pour obtenir une estimation du nombre d'intéressés à réaliser l'activité et permettre ainsi de garantir le bon accueil de la même.
- Nombre de participants par atelier : 10-12 participants (au maximum), afin d'assurer l'attention personnalisée des participantes.
- Durée: entre 8 et 10 heures, distribués dans 1 ou plusieurs journées, à proposition de l'adjudicataire.
- Date de début : Mois de mars

3.2. RÉALISATION D'UN DICTIONNAIRE

La proposition devra inclure la **réalisation d'un brief dictionnaire basique français-espagnol, espagnol-français** avec les aliments principaux, plats typiques, élaborations cuisiniers et vocabulaire essentiel, singuliers et représentatifs du territoire transfrontalier de la destination Pirineos-Pyrénées.

Le dictionnaire sera utilisé en tant qu'outil lors des ateliers, et il sera donné à tous les élèves en papier. Ultérieurement, le GECT Espace Pourtalet pourra le divulguer librement.

4. PRECIO DEL CONTRATO

Le budget maximum de licitation est de 4.500 € (20% TVA incluse).

Les entreprises intéressées devront présenter une proposition économique (TVA incluse) détaillée des travaux à réaliser, et les matériaux à fournir. Elle sera réalisée conformément au tableau suivant, en remplissant les prix unitaires, les mesures, les totaux et le total marché (les espaces en blanc du tableau)

Poste	Prix unitaire (€)	Mesure	Totales (€)
A. Ateliers			
B. Élaboration et édition du dictionnaire			
Total marché (A+B)			

Les paiements des travaux réalisés seront réalisés en fonction des prix unitaires et les mesures des fournitures et les prestations complètement finis.

Ce document sera considéré comme **Document 2: Proposition économique**.

5. DOCUMENTATION À REMETTRE ET CRITERES D'ADJUDICATION

Les offres pourront être présentées en espagnol ou en français, et elles devront fournir la documentation suivante:

- **Document 0. Solvabilité technique et professionnelle.**
Présentation d'au moins TROIS (3) CERTIFICATS de services liés à l'objet du marché, avec au moins deux clients différents réalisés au cours des cinq dernières années. Ces certificats doivent être signés par le client des services et doivent inclure le budget, l'année d'exécution et leur intitulé.
- **Document 1: Rapport technique**, dont les contenus sont indiqués dans le paragraphe 3. Il sera évalué sur un maximum de 48 points, selon la proposition méthodologique (adéquation aux professionnels de la restauration et professionnels de l'hôtellerie), le développement des ateliers (capacité de réponse aux spécificités des participants), l'élaboration du dictionnaire (spécialité en vocabulaire technique gastronomique).
- Document 2: **Proposition économique**, selon les indications du paragraphe 4. Elle sera évaluée sur un maximum de 52 points, selon la formule suivante :

$$V_0 = 52 * \left(\frac{P'}{P_0}\right)$$

Etant:

V₀: Evaluation de l'offre.

P' : Prix de l'offre la plus basse

P₀ : Prix de l'offre

Les barèmes d'évaluation des documents vont jusqu'à un maximum de 100 points.

6. DELAI ET PRESENTATION DES OFFRES

Le délai de présentation des offres sera jusqu'au **15 février 2019 à 15 :00 heures**.

Les offres doivent être envoyées par courrier postal certifié à l'adresse indiquée ci-dessous, et une copie **seulement** du justificatif de la poste devra être envoyée par mail à inturpyr@pirineos-pyrenees.eu afin de démontrer que l'offre a été présentée dans le délai indiqué.

D ^a . Blanca VIDAÑO TERUEL AECT Espacio Portalet Frontera del Portalet. Carretera A-136. PK 27. 22640, Sallent de Gállego (Huesca) ESPAÑA	Mme. Blanca VIDAÑO TERUEL GECT Espace Pourtalet Col du Pourtalet. RD – 934. PR 57,5 64440, Laruns (Département des Pyrénées-Atlantiques) FRANCE
---	--

Desde España

Desde Francia

Il est également possible de livrer l'offre au siège de l'Espace Pourtalet (<https://goo.gl/maps/xCautRRgbi42>) avant la finalisation du délai établi.

ANNEXE

ENQUETE DE VALORISATION: PARTICIPATION DANS DES ATELIERS DE TRADUCTION DE CARTES ET MENUS FRANÇAIS/ESPAGNOL

Nom et Prénom:
Entreprise et fonction:
Estructure qui vous a fourni cette enquête:

Dans chacune de ces questions, entourez avec un cercle le numéro qui mieux s'adapte à votre opinion. L'échelle qui apparaît par dessous des numéros représente les différentes opinions.

Question	Échelle d'importance				
	Absolument pas	Plutôt non	Je ne sais pas	Plutôt oui	Énormement
Dans quelle mesure c'est de votre intérêt de participer dans un atelier de traduction de carte et menus ?	1	2	3	4	5
Vous considérez cet atelier outil pour votre entreprise ?	1	2	3	4	5
Vous croyez nécessaire que les cartes et menus soient traduits en français et espagnol ?	1	2	3	4	5
Cette formation s'adapte à vos intérêts ?	1	2	3	4	5
Souhaiteriez vous y participer?	1	2	3	4	5

• **Observations:**

!Merci de votre collaboration!