

**PRÉFECTURE
DE SAINT-BARTHÉLEMY
ET SAINT-MARTIN**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**BANQUE des
TERRITOIRES**



SAINT-MARTIN



I. PRÉSENTATION DE LA DESTINATION

1.1 Généralités

Île du nord-est des Antilles d'une superficie de 87 km², la population de Saint-Martin était de 75 000 habitants en 2014. Elle est partagée en deux territoires :

- « **Sint Maarten** » est la partie néerlandaise située au sud, un Etat autonome du royaume des Pays-Bas depuis le 10 octobre 2010.
- « **Saint-Martin** » est la partie française au nord de l'île, une Collectivité d'Outre-mer depuis le 15 juillet 2007.

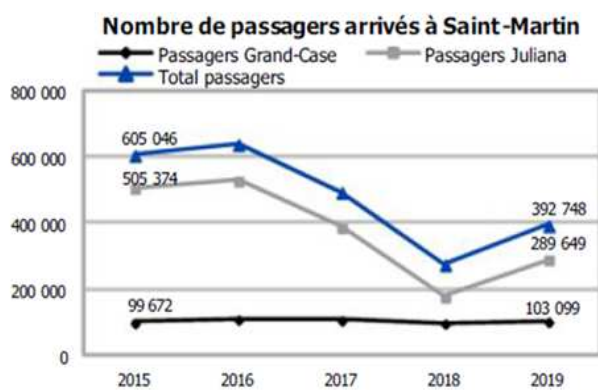


Situé à équidistance de la Guadeloupe et de Porto Rico, Saint-Martin est un territoire marqué par les contrastes. Cette Collectivité d'Outre-mer, tout aussi jeune que sa population, est soumise à une dynamique migratoire continue.

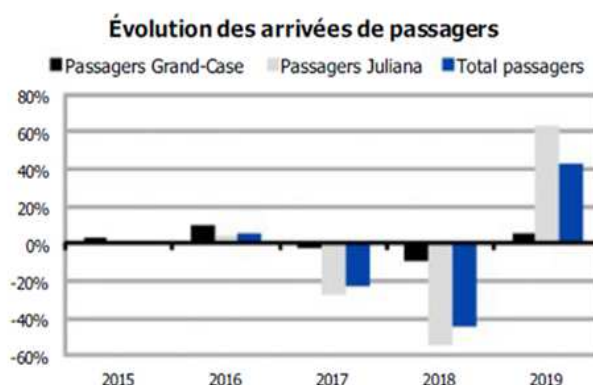
Fondée autrefois sur l'exploitation des marais salants et sur la culture du tabac, puis sur celle du coton et de la canne à sucre, l'économie de Saint-Martin est aujourd'hui fortement tertiaire et s'appuie principalement sur le tourisme.

Elle est donc particulièrement exposée aux aléas climatiques et naturels, variations de parités monétaires et migrations économiques.

1.2 Les flux touristiques



Sources : aéroport de Grand-Case, aéroport Princess Juliana, et Carribean Tourism Organization (CTO).



La clientèle visitant l'île de Saint-Martin provient principalement des marchés Nord-Américain (environ 80%) et, dans une moindre mesure, européen et sud-américain. Elle y séjourne pour une durée moyenne de 4,4 jours (sources AHSM, Association Hôtelière de Saint-Martin 2019).

Le secteur du tourisme a été fortement impacté par les aléas climatiques tels que les cyclones de 1990 et 2000, puis par les attentats du 11 septembre 2001 et d'autres crises internationales. En 2014, la fréquentation touristique atteint son plus haut niveau avec près de 2,7 millions de visiteurs dont 78% sont des croisiéristes. En septembre 2017, l'ouragan Irma a dévasté l'île et fait chuter drastiquement la fréquentation. Depuis, on observe un redressement progressif, le nombre d'arrivées de passagers par voie aérienne des deux côtés de l'île en 2019 est en hausse respectivement +63.1% pour l'aéroport de Juliana et +8.1% à l'aéroport de Grand-Case.

L'évolution encourageante en 2019 de la fréquentation touristique à Saint-Martin confirme l'attrait pour l'île. Si les travaux de reconstruction de l'aéroport Princess Juliana, situé en partie hollandaise, sont en cours, leurs aboutissements demeurent primordiaux pour dynamiser les visites.

Enfin, si l'offre semble être sur une trajectoire de sortie de crise, la demande est lourdement affectée par la pandémie internationale de COVID-19. Celle-ci met un nouveau coup de frein brutal à l'activité touristique provoquant l'arrêt des croisières dès la mi-mars 2020 et limitant sensiblement les déplacements de passagers aériens.

1.3 Contexte du marché hôtelier

Principaux indicateurs sectoriels	2016	TCAM ⁽¹⁾ 06-16
Nombre de nuitées hôtelières	330 000	0,1 %
Nombre de chambres d'hôtels	1 602	-0,2 %
Taux d'occupation	60,6 %	0,1pt
Nombre de croisiéristes	3 593	-8,6 %

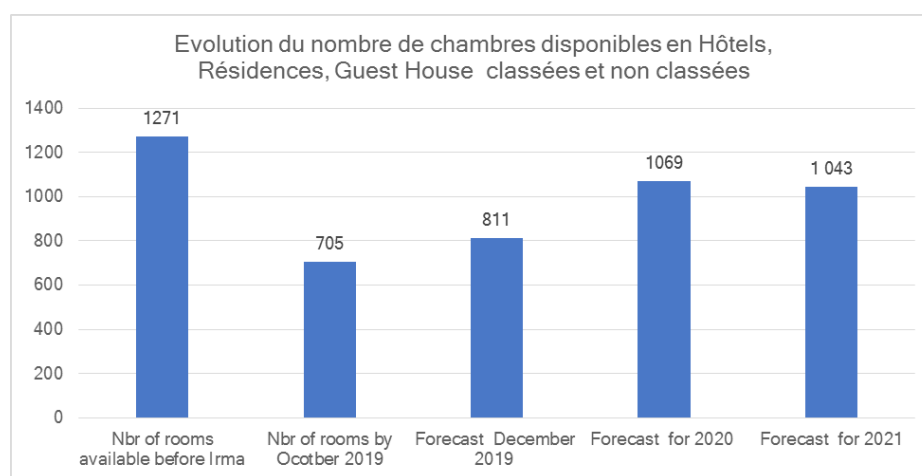
(1) Taux de croissance annuel moyen

Sources : Port de Marigot, Collectivité de Saint-Martin, aéroport de Grand Case, AHSM.

L'hôtellerie est le principal mode d'hébergement des

touristes venant en partie française (pour 60% à 70% des arrivées touristiques). D'autres formes d'hébergement existent, telles que les Guest Houses qui se structurent progressivement, notamment avec la mise en place en février 2014 de leur référentiel de classement. Au début de l'année 2021, 53 chambres en Guest Houses classées et 37 chambres non classées sont recensées par l'AHSM.

Des villas et des meublés touristiques sont également disponibles. Selon la collectivité, en 2019, 241 villas dont 117 villas de luxe étaient proposées à la location via la plateforme en ligne « AirBnB ».



Echantillon AHSM représentant environ 80% du parc d'hébergement total

Pour autant, le nombre de chambres disponibles à la location est encore réduit. Si la réouverture de certains hôtels est effective, pour d'autres, elle nécessite l'attribution de dérogations liées aux limites des zones exposées aux aléas climatiques.

1.4 L'environnement législatif : un code du tourisme adapté

Le cadre institutionnel de l'outre-mer français est défini par la loi constitutionnelle du 28 mars 2003 relative à la réforme de l'organisation décentralisée de la République. L'ensemble des Collectivités d'Outre-mer est désormais nommément cité dans le texte de la constitution. Avec cette réforme, les DOM sont devenus des DROM (Départements et Régions d'Outre-Mer) régis par l'article 73 de la Constitution et les TOM (Territoires d'Outre-Mer) ont laissé la place aux COM (Collectivités d'Outre-Mer) régies par l'article 74 de la Constitution. Le régime juridique applicable à Saint-Martin est désormais distinct de celui de la Guadeloupe.

La réforme du classement des hébergements touristiques à Saint-Martin constitue une adaptation des normes au contexte de Saint-Martin tout en tenant compte des évolutions normatives métropolitaines ainsi que des contraintes posées par la complexité du code du tourisme national.

Ainsi, la direction du tourisme a analysé la Loi Novelli de 2009 et les dispositifs américains « AAA Diamond Rating » et « Mobil Travel Guide Hotel rating » afin d'identifier de nouveaux critères « services » n'existant pas dans la législation métropolitaine, exercice d'autant plus utile que la clientèle américaine est très présente sur le territoire de Saint-Martin. L'analyse s'est faite item par item, en concertation permanente avec les hôteliers.

Le Conseil Territorial de Saint-Martin du 7 juillet 2011 a adopté à l'unanimité la nouvelle réglementation applicable au classement des hébergements touristiques sur le territoire de Saint-Martin. Cette réforme qui était nécessaire pour prendre en compte les attentes de la clientèle et les spécificités des produits de la destination concerne le classement des hôtels d'une part et celui des résidences de tourisme d'autre part. Il est intéressant de noter que celle-ci a eu pour effet de créer une dynamique forte de rénovation du parc d'hébergement qui a abouti pour certains établissements à une montée en gamme.

Le classement étant une démarche volontaire, les hôteliers devaient manifester leur souhait d'intégrer ce cheminement normatif.

Le nouveau dispositif de classement des hôtels et des résidences a stimulé les travaux de rénovation-modernisation de la majorité des établissements ayant intégré la démarche. En 2013, il est adopté un référentiel de classement des Guest House. En février 2014, 12 Guest House ont reçu leur classement officiel.

2. CONTEXTE DES FORMATIONS EN HOTELLERIE - RESTAURATION

2.1 Contexte général des formations

On distingue deux types de formation selon l'âge et les parcours universitaire et professionnel du bénéficiaire.

Les **formations initiales et professionnelles continue** présentent quelques différences. Alors que la formation initiale est plutôt destinée aux jeunes, la formation continue s'adresse aux salariés, demandeurs d'emploi, entrepreneurs ou jeunes diplômés souhaitant développer un savoir-faire spécifique ou de nouvelles compétences.

Dans le secteur de l'hôtellerie-restauration plusieurs formations sont proposées sur le territoire national :

<https://www.onisep.fr/Decouvrir-les-metiers/Des-metiers-par-secteur/Hotellerie-restauration/Les-formations-pour-exercer-dans-l-hotellerie-et-la-restauration>

➤ DU CAP AU BTS, DES DIPLÔMES CIBLÉS

Du CAP (Certificat d'Aptitude Professionnelle) au bac (professionnel ou technologique), en passant par une MC (Mention Complémentaire) ou un BP (Brevet Professionnel), il existe près de 20 diplômes dans le secteur de l'hôtellerie-restauration :

- CAP cuisine ; commercialisation et services en hôtel-café-restaurant ;
- MC employé barman, sommellerie, organisateur de réception,... ;
- BP barman, gouvernante, arts du service et commercialisation en restauration, entre autres ;
- Bac pro cuisine, commercialisation et services en restauration ;
- Bac techno STHR (sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration).

Ces formations sont proposées à temps plein (en lycée professionnel) ou en apprentissage (en CFA, Centre de Formation des Apprentis).

Après le bac, le BTS (Brevet de Technicien Supérieur) management en hôtellerie-restauration préparé en lycée public ou en école, mène, en 2 ans, à des fonctions bien ciblées. La première année est commune à l'ensemble des élèves. Ils ont ensuite le choix entre trois options : option A management d'unité de restauration, option B management d'unité de production culinaire, option C management d'unité d'hébergement.

➤ LES DIPLÔMES UNIVERSITAIRES

En 1 an après un bac + 2, les licences professionnelles des secteurs de l'hôtellerie et du tourisme délivrées par les universités, constituent un accélérateur de carrière, sans dispenser les diplômés de faire leurs preuves à des postes opérationnels.

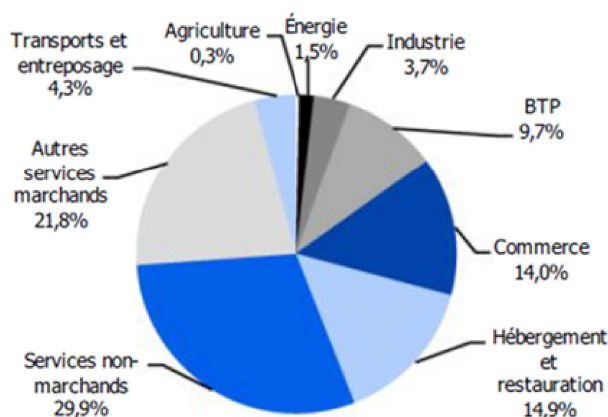
Enfin, quelques opportunités s'offrent aux titulaires d'un bac + 5, diplômés d'un master. Il existe presque une dizaine de compléments de formation spécialisée en hôtellerie-restauration.

➤ DES CERTIFICATS RECONNUS PAR LA PROFESSION

Autres formations : des CQP (certificats de qualification professionnelle) du secteur attestent d'une qualification reconnue par la profession pour être immédiatement opérationnel sur le terrain. Citons par exemple les CQP agent de restauration, assistant d'exploitation en restauration, commis de cuisine, employé d'étages...

Ces formations mêlent la plupart du temps, en plus des stages de plus ou moins longues durées selon les niveaux, des enseignements théoriques mais aussi pratiques.

Répartition de l'emploi total



Source : Insee, RP 2017, exploitation complémentaire.

2.2 Les niveaux de formation à Saint-Martin

Le secteur du tourisme constitue le pilier de l'économie saint-martinoise. Il regroupe de nombreuses activités, notamment de services. La branche de l'hébergement et de la restauration était ainsi l'un des premiers employeurs de la Collectivité en 2017. Elle représentait 14,9% de l'emploi total selon le dernier recensement de la population réalisé par l'INSEE.

En 2017, près de la moitié de la population saint-martinoise non scolarisée, âgée de 15 ans ou plus, ne

détient aucun diplôme ou est, au plus, titulaire du brevet des collèges. Cette proportion se rapproche davantage de celle observée en Guadeloupe (41,4 %) que de celle relevée en France hors DOM (29%). La population titulaire d'un diplôme d'enseignement supérieur représente 15.3% des plus de 15ans contre 21% à la Guadeloupe et 29.3% en France hors DOM.

2.3 Les formations dans le secteur du tourisme à Saint-Martin



Le lycée professionnel des Îles du Nord accueille 1000 à 1500 élèves ; parmi eux, 200 à 300 élèves suivent une formation en hôtellerie-restauration qui peut être initiale, en alternance, continue ou pour adulte. Actuellement, seul ce lycée propose (en lien avec le GRETA) 11 formations en hôtellerie et/ou restauration du CAP (niveau V) au BTS (Niveau III). Sur les 15 élèves de BTS environ 10 d'entre eux sortent diplômés chaque année.

Ces 11 formations qui s'effectuent selon différentes périodes en raison des niveaux et des sessions, représentent 6 065 heures en centre (enseignement théorique) et 4 315 heures en entreprise (enseignement pratique et stages).

Le GRETA est doté d'un restaurant d'application mais il est dépourvu de plateau technique hôtelier pour les travaux pratiques des élèves et n'assure pas ainsi de manière optimum les formations sur le volet hôtellerie. Il est aussi compliqué pour les élèves de trouver des stages au sein du secteur hôtelier en raison de leur manque de savoir-faire très souvent constaté par les professionnels.

3. OBJET DE L'APPEL À PROJETS

3.1 Objectifs de l'appel à projets

Le cyclone Irma a profondément affecté les hôtels de Saint-Martin qui peinent aujourd'hui, après leur reconstruction, à recruter des personnels qualifiés sur l'île. Par ailleurs, l'hôtellerie est une filière créatrice de nombreux emplois qui sont susceptibles d'intéresser les jeunes Saint-Martinois pour rester travailler sur place ou partir exercer leur métier à l'international.

Saint-Martin, connue pour son potentiel dans le domaine touristique, souffre de l'absence de structures dédiées aux formations de haut niveau. Le lycée professionnel assisté du GRETA des îles du nord propose sur place des formations dans ce domaine mais qui visent un service classique avec des moyens restreints.

La Collectivité, appuyée par l'Etat et l'ensemble des acteurs touristiques et de la formation, lance cet appel à projets qui vise à doter le territoire d'une structure de formation sur les métiers de l'hôtellerie haut de gamme. Cette structure prend appui sur une entité touristique telle un hôtel présent sur le territoire de Saint Martin couplé à une école partenaire. Cet hôtel met à disposition un plateau technique grandeur nature tandis que l'école reconnue par l'ensemble de la profession aura en charge le développement des compétences des futurs agents et cadres de l'hôtellerie. Elle permettra également à tout un chacun, à son niveau, d'acquérir les gestes, les attitudes, les comportements, la rigueur du professionnel par une formation qualifiante débouchant sur une certification et/ou un diplôme.

L'objectif principal est d'enrichir le territoire d'un outil de formation performant, haut de gamme, voire de luxe, qui rayonne sur l'ensemble de la Caraïbe avec des ouvertures sur l'Amérique du nord, et de doter les futurs professionnels de compétences pointues dans ce domaine afin de favoriser leur insertion dans le monde du travail.

Les enjeux de cet appel à projets sont :

- Doter le territoire d'un espace regroupant : des salles de classe pour les apprentissages théoriques (pouvant accueillir jusqu'à 60 élèves, tous niveaux confondus) et un plateau technique professionnel et de qualité pour un développement des compétences vers le haut de gamme. Ce plateau technique proposera un environnement de travail au plus proche de celui des métiers préparés en formation, pour une meilleure appropriation des techniques professionnelles ;
- Former pédagogiquement et pratiquement dans un espace unique, à tous les métiers de l'hôtellerie et/ou de la restauration ;
- Développer des formations haut gamme.

Toutes les formations de l'hôtellerie et de la restauration pourront être programmées :

- Les métiers techniques, du directeur d'établissement en passant par la gouvernante ou le commis de cuisine ;
- Les métiers spécialisés, tels que yield manager, responsable qualité, ... ;
- Les métiers administratifs, comme secrétaire spécialisée, comptabilité, ...

Les formations seront dispensées par une école de renom (publique ou privée) dans le secteur de l'hôtellerie-restauration. La structure accueillante, l'hôtel porteur principal du projet, proposera une ou plusieurs solutions de partenariat avec une/des école(s) de son choix.

Le projet d'un hôtel d'application s'inscrit parfaitement dans l'esprit de création d'une filière touristique d'excellence, en apportant des réponses aux besoins des professionnels de l'hôtellerie dans le cadre de la montée en gamme de la destination. Le projet vise un service de grande qualité et les critères internationaux qui l'accompagnent.

La plus-value reposera avant tout sur les objectifs suivants :

- Comprendre et développer la philosophie des métiers
- Développer les codes et les savoir-être du secteur de l'hôtellerie haut de gamme ;
- Développer les bonnes manières et les aptitudes ;
- Développer les notions de rigueur, de ponctualité, de bienséance ;
- Développer tout au long de la formation : le respect, la discrétion, l'ouverture sur les autres cultures, la volonté de faire plaisir, l'écoute, la chaleur humaine ;
- Développer la culture générale ;
- Démystifier les notions de service et de servitude ;
- Formation basée sur l'alternance et l'acquisition des savoirs à l'international. Toutes les formations certifiantes et diplômantes, ont une période en entreprise dans des pays étrangers (Canada, Suisse, France,...).
- Développer les filières connexes comme par exemple les métiers de pâtissier, sommelier, chocolatier, rhumerie
.....

L'outil de formation, objet du présent appel à projet, est envisagé dans le cadre d'un parcours de formation pour accompagner la montée en gamme du parc d'hébergement et s'inscrit en complémentarité des formations existantes proposées par l'éducation nationale et les centres spécialisés.

Cet Hôtel-Ecole, outil de formation nécessaire au rayonnement de notre territoire s'inscrit dans un processus de développement continu des compétences. Il s'agit d'offrir en premier lieu un parcours de formation à toute personne ayant un projet professionnel conforté dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. L'Hôtel-Ecole se positionne en complémentarité de l'enseignement dispensé par l'éducation nationale et les actions des centres de formation sur place. L'Hôtel-Ecole est une suite logique post bac d'acquisition de compétences professionnelles visant le haut de gamme.

Il s'agit également dans un deuxième temps et en parallèle des formations dispensées de doter le territoire d'un outil de formation qui « produira » des personnes compétentes dans ce secteur, des professionnels de haute qualité qui permettront la montée en gamme du parc d'hébergement saint-martinois.

Il s'agit d'une **consultation ouverte** ciblant un couple partenarial : opérateur hôtelier de Saint-Martin – école de l'hôtellerie-restauration. Les deux partenaires auront une expérience reconnue dans le secteur de l'hôtellerie-restauration haut de gamme.

3.2 Le dimensionnement du projet

La Collectivité, appuyée par l'Etat et l'ensemble des acteurs touristiques de la formation, souhaite mettre en place une plateforme de formation hôtelière qui pourrait s'assimiler à une « plaque tournante caribéenne » pour les étudiants venus de Saint-Martin et d'ailleurs. Par comparaison avec le lycée professionnel de Gosier en Guadeloupe (<https://www.lhtgosier.com/>) qui accueille un total de 532 élèves répartis sur des apprentissages en 2 ou 3 ans, le dimensionnement pour Saint-Martin, pour la formation initiale, pourrait s'évaluer entre 40 et 60 élèves intégrés chaque année.

Les besoins identifiés pour ce projet d'hôtel-école seraient donc les suivants :

- Mise à disposition au maximum de 20 chambres et/ou de 20% de la capacité totale de l'hôtel ;
- Mise à disposition au maximum de 18 couverts et/ou de 20% de la capacité totale du restaurant ;
- Partenariat solide entre l'école et l'hôtel matérialisé par un contrat.

Les chambres, l'espace restaurant dédiés dans le cadre des travaux pédagogiques pourront être commercialisés par l'opérateur hôtelier, probablement à un tarif adapté tout en sensibilisant la clientèle à cette situation pédagogique.

3.3 Les orientations attendues du projet

Les formations mises en œuvre visent l'excellence et des prestations de haut de gamme autour de deux critères fondamentaux, la rigueur et le sourire. Il s'agit de mettre la personne en formation (le formé) dans un contexte d'immersion au sein de la réalité professionnelle et de développer une formation/action qui permette d'élever le niveau et la compétence du bénéficiaire.

Etre opérationnel au travers des gestes et aptitudes professionnelles, développer l'art de recevoir, d'accueillir, connaître et comprendre la philosophie du métier et l'appliquer, aimer et s'épanouir dans son métier, tels sont les objectifs de la formation qui sera dispensée.

Les formations proposées par l'hôtel d'application seront ouvertes à tous types de public (avec l'option de sélectionner les candidats par un examen d'entrée) en fonction du projet d'élevage par l'école partenaire, par exemple :

- Public de la formation professionnelle continue : pour la validation de leur projet professionnel avant d'entamer une formation diplômante ou certifiante ;
- Etudiants en formation initiale qui veulent intégrer le secteur hôtelier dès la 3e, après le bac, en cours ou à l'issue du BTS, années de prépa, d'une licence, d'un bachelor... Les diplômes et certificats délivrés sont reconnus par l'État ;
- Des professionnels en reconversion qui veulent se réorienter vers le tourisme.
- Des diplômés professionnels d'école hôtelière reconnus par la profession.

3.4 Engagements de la Collectivité - contractualisation

• Investissements

Le candidat qui sera retenu bénéficiera d'un avis favorable du comité de sélection, sous réserve de la production de l'ensemble des pièces exigées par les instances européennes, pour le versement d'une subvention au titre des fonds européens destinée à soutenir l'aboutissement du projet (construction de l'école, rénovation, agrandissement de l'hôtel, équipement,...).

La rédaction et le suivi de son dossier pour d'éventuelles demandes de financement européen sera effectuée dans son intégralité par le candidat retenu. Les services dédiés de la Collectivité et de l'Etat sont à disposition pour l'accompagnement au montage du dossier de financement européen.

Rappel des fonds européens identifiés :

Le FEDER est l'un des fonds structurels (avec le FSE) de la Politique de Cohésion de l'Union Européenne qui vise à réduire les écarts de développement entre les régions dans un objectif de cohésion économique, sociale et territoriale.

Le FSE - Fonds Sociale Européen est l'un des fonds structurels (avec le FEDER) de la Politique de Cohésion de l'Union Européenne. Le FSE a pour mission de financer des actions d'insertion, de formation et d'emploi afin d'offrir de meilleures perspectives professionnelles aux citoyens européens et faciliter leur intégration sur le marché du travail.

• **Appui à la scolarité**

La collectivité soutiendra chaque année la scolarité de 20 élèves recrutés sur dossier en leur proposant des bourses finançant l'essentiel de leurs frais de scolarité.

• **Contractualisation**

Après négociation avec le comité de sélection du présent appel à projets, le groupement partenarial hôtel-école devra proposer un projet de contrat tripartite entre l'hôtel, l'école et la Collectivité. Ce contrat rappellera les engagements de la Collectivité avec, le cas échéant, les conventions de subvention jointes en annexe du contrat.

4. MODALITÉS DE CONSULTATION ET DE REPONSE

4.1 Nature juridique

La présente consultation a pour objet de sélectionner un titulaire avec lequel la Collectivité de Saint-Martin conclura un partenariat solide et durable au profit du développement du tourisme et de l'emploi des jeunes de Saint-Martin. Les candidats devront présenter leurs offres sous la forme **d'un groupement : opérateur hôtelier de Saint-Martin – école d'hôtellerie-restauration**.

4.2 Publicité et contenu des dossiers remis aux candidats

Ce dossier est constitué par :

- Le présent règlement de l'appel à projets

La publicité est assurée sur les sites internet de la Collectivité, de la Préfecture et de Atout France.

4.3 Le comité de sélection

Le comité de sélection des offres sera composé des partenaires suivants :

- La Collectivité de Saint-Martin
- La Préfecture / DEETS (ex DIECCTE)
- L'Education nationale

Atout France et la Banque des territoires assisteront le Comité de sélection à titre consultatif.

4.4 Etapes de la procédure

Le comité de sélection traitera l'ensemble des candidats dans des conditions de stricte égalité. La procédure de la présente consultation est composée des étapes suivantes :

1. Remise des offres initiales par les candidats ;
2. Sélection par le comité de sélection des candidats admis à négocier avec elle ;
3. Négociations ;
4. Remise des offres finales par les candidats ;
5. Choix du titulaire par le comité de sélection ;
6. Finalisation du contrat de partenariat entre les parties et signature du contrat par la Collectivité de Saint-Martin et le groupement titulaire.

Chacune de ces étapes est détaillée ci-après.

Etape 1 : Remise des offres initiales par les candidats

Les candidats doivent remettre leur offre contre récépissé ou par la poste par courrier recommandé avec avis de réception postal à l'adresse ci-après ou par courriel à l'adresse dev.eco@com-saint-martin.fr avant le 2 juillet 2022.

Collectivité de Saint-Martin

Délégation développement économique

31 Rue Jean-Jacques Fayel Concordia

97150 SAINT-MARTIN

Les offres qui parviendraient après la date et l'heure limite fixées ci-dessus par le présent appel à projets ainsi que celles parvenues sous enveloppe non cachetée ne seront pas retenues et seront renvoyées à leurs auteurs. Les offres sont remises sur support papier en trois exemplaires ou sur support physique électronique.

Les offres doivent contenir toutes les informations nécessaires à l'appréciation de la qualité du projet envisagé par le candidat au regard des indicateurs de jugement des offres prévus à l'étape 2 du présent appel à projets, et notamment :

- 1) Une présentation du candidat comprenant au minimum :
 - Dossier de présentation du groupement candidat : coordonnées, dénomination sociale, siège social, capital social, nom des gérants ou responsables ;
 - Note de présentation des références de l'opérateur hôtelier ;
 - Note de présentation des références de l'école/centre de formation partenaire ;

- Lettre d'intention notifiant l'engagement de l'école/centre de formation pour le partenariat envisagé.
- 2) Une présentation du projet comprenant :
- b) La réalisation de l'opération dans sa phase d'investissement :
- une présentation du projet immobilier envisagé (foncier, plans, descriptif, etc.) ;
 - une estimation du coût des travaux pour les constructions, rénovations et équipements et du mode de financement envisagé (autofinancement, emprunts, subventions, ...) ;
 - le phasage et la durée prévisionnelle d'exécution de l'opération avec une date prévisionnelle d'ouverture de l'hôtel-école.
- a) Le fonctionnement de l'hôtel-école :
- le descriptif global du partenariat envisagé par le groupement candidat : condition de mise à disposition des équipements hôteliers, fonctionnement de l'école, projet d'encadrement, management global, etc.) ;
 - le programme et le plan de formation proposés par niveau, disciplines et publics concernés ;
 - les engagements du groupement candidat en matière de pérennisation des cursus de formation ;
 - les plans prévisionnels d'exploitation de l'école et de l'hôtel-restaurant intégrant la partie pédagogique.

Etape 2 - Sélection par la Collectivité des groupements candidats admis à négocier avec elle

1) Critères de sélection

Critères de sélection	Pondération
Références professionnelles des opérateurs partenaires et solidité financière du projet en phases d'investissement et d'exploitation	20%
Qualité et références des formations proposées	60%
Qualité des aménagements techniques et pédagogiques proposés	20%

2) Sélection

Le comité de sélection se réserve la possibilité de demander aux candidats dont les offres ne comporteraient pas l'intégralité des informations visées ci-dessus à l'étape 1 de la procédure de compléter leurs offres dans un délai déterminé. Dans cette hypothèse, le comité de sélection propose alors aux autres candidats d'apporter tous les compléments qu'ils souhaitent à leurs offres dans le même délai.

Le comité de sélection élimine les offres ne comportant pas l'intégralité des informations visées ci-dessus à l'étape 1 de la procédure, le cas échéant après avoir procédé à la demande de compléments visée à l'alinéa précédent.

Le comité de sélection se réserve également la possibilité de demander aux candidats des précisions relatives à leurs offres. Le comité procède ensuite à l'analyse des offres et à la sélection des candidats admis à négocier avec elle, au regard des indicateurs de jugement des offres prévus à l'étape 2 du présent appel à projets. Les offres des candidats qui ne sont pas admis à la négociation sont éliminées.

Etape 3 - Négociations

Les modalités de négociation (date, heure, lieu de négociation, durée des négociations, etc.) sont précisées au travers du courrier adressé par le comité de sélection à chaque candidat admis à négocier. A ce stade un seul tour de négociation, comportant une seule audition par candidat, est prévu.

Il est précisé également que les négociations avec les candidats admis à négocier sont organisées par le comité de sélection dans des conditions de stricte égalité entre ces candidats. Par ailleurs, le comité ne peut révéler des éléments de l'offre d'un candidat aux autres candidats (sauf autorisation préalable du candidat concerné).

A l'issue des négociations, le comité de sélection invite les candidats à remettre une offre finale.

Etape 4 - Remise des offres finales par les candidats

Les modalités de remise des offres finales (date et heure limite, adresse, support, etc.) sont précisées au travers du courrier adressé par le comité de sélection à chaque candidat invité à remettre une offre finale.

Les offres finales doivent contenir les mêmes informations que celles demandées pour les offres initiales. Le comité de sélection se réserve toutefois la possibilité de préciser, compléter, voire modifier certaines de ces informations. Elle en informe alors les candidats dans un délai suffisant avant la date limite de remise des offres finales.

Etape 5 - Choix du titulaire

Le comité de sélection se réserve la possibilité de demander aux candidats dont les offres ne comporteraient pas l'intégralité des informations visées ci-dessus de la procédure de compléter leurs offres dans un délai déterminé. Dans cette hypothèse, le comité de sélection propose alors aux autres candidats d'apporter tous les compléments qu'ils souhaitent à leurs offres dans le même délai.

Le comité de sélection élimine les offres ne comportant pas l'intégralité des informations visées ci-dessus de la procédure, le cas échéant après avoir procédé à la demande de compléments visée à l'alinéa précédent.

Le comité de sélection se réserve également la possibilité de demander aux candidats des précisions relatives à leurs offres.

Le comité de sélection analyse les offres finales et procède au choix du titulaire, au regard des indicateurs de jugement des offres prévus à l'étape 2 du présent appel à projets. Ces indicateurs auront toutefois pu être précisés, complétés voire modifiés par le comité. Cette dernière en aura alors informé les candidats dans un délai suffisant avant la date limite de remise des offres finales.

Étape 6 - Mise au point des contrats de partenariat et signature du contrat par la Collectivité de Saint-Martin et le titulaire

Le contrat de partenariat fera l'objet d'une mise au point entre la Collectivité de Saint-Martin et le groupement titulaire. A l'issue de cette mise au point le contrat de partenariat sera signé par la Collectivité de Saint-Martin et le titulaire. Les offres des groupements candidats autres que le titulaire sont éliminées.

4.5 Langues et unité monétaire

L'ensemble des informations et documents présentés par le candidat, au cours de la présente consultation, doit être entièrement rédigé en langue française. Les documents rédigés dans une autre langue doivent être accompagnés d'une traduction en français certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

Le présent appel à projets est publié en langue française et en langue anglaise. En cas de contradiction entre la version française et la version anglaise, la version française prévaudra.

Tous les éléments financiers doivent être exprimés en euros.

4.6 Demande de renseignements complémentaires

Les candidats pourront demander des renseignements complémentaires par écrit, au plus tard dix jours avant la date limite de remise des offres initiales, aux personnes suivantes :

François-Xavier BINVEL (DGA de la délégation développement économique) : Francois-Xavier.BINVEL@com-saint-martin.fr

Stéphanie BESSIERE (directrice du tourisme) : sbessiere@com-saint-martin.fr