

Appel à projet



IRQUALIM
Occitanie

QUALITÉ & ORIGINE

Toulouse, le 20 juin 2023

Conception d'une brochure sur les vins et spiritueux de la région Occitanie

Création d'une brochure attractive et pédagogique mettant en valeur les vins et spiritueux de la région Occitanie, destinée au grand public, aux professionnels de la restauration et des commerces de détail ainsi qu'aux élèves et enseignants des centres de formation professionnelle aux métiers de bouche.

Recherche de prestataires pour proposer des solutions innovantes répondant aux objectifs de promotion et de valorisation des vins et spiritueux régionaux sous signe de la qualité et de l'origine.

Introduction

a. Présentation de notre organisme

L'IRQUALIM a pour objet de développer une politique régionale **de qualité des produits agricoles et agro-alimentaires** par toute action favorisant la mise en œuvre et la promotion des signes officiels de qualité.

L'IRQUALIM est composé de :

- **Membres institutionnels** (Chambre Régionale d'Agriculture d'Occitanie, Centre Technique Régional de la Consommation, Fédération Régionale des Syndicats d'Exploitants Agricoles, Association Régionale des Entreprises Alimentaires etc.)
- **Membres utilisateurs** c'est-à-dire les représentants désignés par les opérateurs bénéficiant d'un des signes d'identification de la Qualité ou de l'Origine mis en place par les pouvoirs publics aux plans national et européen ainsi que d'autres structures

collectives (interprofessions, associations, ...) contribuant à la fixation de valeur ajoutée sur le territoire d'Occitanie

- **Membres associés** (Région Occitanie, DRAAF, DDP, DIRECCTE, INAO, CRT, etc.).

Les missions de l'IRQUALIM sont liées à l'accompagnement des démarches qualité :

- Soutien à la structuration des différentes filières agroalimentaires régionales : appui aux démarches émergentes, mise en conformité des cahiers des charges existants en fonction des évolutions réglementaires ou qualitatives du produit dans un esprit de démarche de progrès, veille réglementaire.
- Promotion, sensibilisation des consommateurs aux produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) au travers de la communauté des **Qualivores d'Occitanie** : événements, éditions, web...
- Appui à la commercialisation des produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) : foires, salons...

b. Présentation du projet et de nos attentes

Cette brochure a pour ambition de mettre en lumière la richesse et la diversité de la production viticole de notre région, en mettant en avant les vins et spiritueux des **vignobles du Sud-Ouest (IVSO)**, du **Comité Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR)**, du **Comité Interprofessionnel des Vins du Languedoc (CIVL)**, de l'**Indication Géographique Protégée (IGP) Pays d'Oc**, du **Comité Interprofessionnel du Floc de Gascogne** et du **Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac (BNIA)**.

Notre objectif est de toucher un large public, allant des **consommateurs passionnés aux professionnels de la restauration et de la vente de vins et spiritueux**, en passant par les **élèves des filières hôtellerie et restauration**. Nous souhaitons que cette brochure soit accessible, pédagogique et informative, afin que chaque lecteur puisse découvrir la richesse des vins et spiritueux produits en Occitanie et en comprendre les particularités.

Pour le **grand public**, cette brochure sera une invitation à la découverte des vignobles de notre région. Elle mettra en avant les cépages emblématiques, les terroirs exceptionnels, ainsi que les labels de qualité et d'origine qui garantissent l'authenticité des vins et spiritueux. Des suggestions d'accords mets-vins et des conseils de dégustation permettront aux lecteurs d'apprécier pleinement ces trésors viticoles. Des fiches explicatives (exemple : savoir lire une étiquette, les différents arômes, qu'est ce que le degré ?, comment déguster un vin, gestes techniques...) disséminées tout au long de la brochure seraient un plus.

Quant aux **professionnels de la restauration et de la vente de vins**, cette brochure sera un outil précieux pour enrichir leur offre et valoriser les vins et spiritueux d'Occitanie. Elle présentera en détail les différentes appellations, les caractéristiques spécifiques de chaque vin et spiritueux. Elle offrira également des informations pratiques pour faciliter le contact avec les interprofessions.

Nous accordons une attention particulière à la **dimension pédagogique** de cette brochure, car nous souhaitons qu'elle puisse être utilisée comme support d'apprentissage par les élèves et enseignants des filières professionnelles type hôtellerie et restauration. Elle sera conçue de manière à offrir une **vision globale de la production viticole en Occitanie**, en présentant les différents vignobles, leurs spécificités et leur contribution à l'économie régionale.

Nous recherchons des **prestataires créatifs** pour la réalisation de cette brochure. Nous attendons de vous des **propositions innovantes**, tant sur le plan graphique que rédactionnel, en tenant compte de nos **objectifs de pédagogie, d'accessibilité et d'attractivité pour nos différentes cibles**.

La brochure devra être réalisée dans un **format adapté, facile à consulter et à transporter**, et comporter des éléments visuels attrayants, tels que des infographies explicatives, cartes, dessins... Les photographies de vignobles, de bouteilles et de paysages viticoles seront fournies par les interprofessions. Le **nombre d'exemplaires à imprimer sera de 3000 unités**, avec la possibilité de procéder à des réimpressions ultérieurement.

Nous invitons les prestataires intéressés à soumettre leur offre en respectant les modalités définies dans le présent appel à projet. **La date limite de soumission des offres est fixée au**

Contexte

a. Présentation du secteur viticole en région Occitanie

La Région Occitanie Pyrénées-Méditerranée se compose de deux bassins viticoles distincts : le Languedoc-Roussillon et le Sud-Ouest.

L'ancien Languedoc-Roussillon, reconnu comme l'un des plus beaux vignobles du monde, exprime parfaitement le style des vins méditerranéens. Cette région propose une offre authentique, moderne et créative, allant des vins de cépages aux vins les plus complexes. Les terroirs uniques et les pratiques viticoles traditionnelles font la renommée des vins du Languedoc.

Le Sud-Ouest, situé entre le Massif Central et les Pyrénées, bénéficie de quatre influences climatiques différentes. Cette diversité se reflète dans les vins de la région, qui présentent des caractéristiques spécifiques, allant des fruits frais aux fruits mûrs. Le Sud-Ouest a une longue histoire viticole remontant à l'époque romaine, et les cépages autochtones ont gagné une renommée mondiale.

De plus, la région Occitanie comprend également le vignoble sous l'appellation IGP Pays d'Oc, qui a été créée en 1987. Les vins de cette appellation sont réputés en France et à l'international, offrant une expression variée des cépages méditerranéens.

Enfin, la région Occitanie est également connue pour ses spiritueux de qualité, tels que le Floc de Gascogne et l'Armagnac. Le Floc de Gascogne est un vin de liqueur élaboré dans la région, tandis que l'Armagnac est une eau-de-vie prestigieuse produite selon des méthodes traditionnelles. Ces spiritueux bénéficient de l'identification de la qualité et de l'origine, et contribuent à la renommée de la région.

Ces vignobles historiques de la région Occitanie ont chacun leur histoire et leurs particularités, contribuant à la diversité et à la renommée des vins et spiritueux de la région

b. Mise en avant de la production de vins sous signes de la qualité et de l'origine

La **Région Occitanie Pyrénées Méditerranée** se positionne comme la première région viticole de France, tant par sa superficie (273 000 hectares) que par son volume de production (15 millions d'hectolitres).

Elle représente un tiers de la production française et 5% de la production mondiale. La diversité des terroirs est l'un de ses principaux atouts, avec 51 AOP (Appellation d'Origine Protégée) et 36 IGP (Indication Géographique Protégée), faisant de la région la première au monde en termes de production de vin sous indication géographique.

De plus, la région Occitanie est le premier vignoble français à l'export, avec environ 4,8 millions de bouteilles de vins AOP et IGP exportées, générant un chiffre d'affaires de 836 millions d'euros.

Enfin, la région Occitanie s'est distinguée en devenant le premier vignoble bio de France, regroupant un tiers des surfaces viticoles bio françaises.

c. Importance de la promotion pour renforcer la visibilité et la notoriété des vins locaux

L'œnotourisme joue un rôle crucial dans la promotion des vins de la région Occitanie. Les terroirs viticoles de la région sont des destinations touristiques prisées, offrant une diversité d'expériences liées à la vigne et au vin.

Environ un tiers des touristes visitant la région citent le vin et la gastronomie comme motivations principales de leur séjour. La filière œnotouristique représente donc un enjeu majeur pour l'économie des territoires, contribuant à l'accroissement de l'économie touristique locale et renforçant l'image et la notoriété du vignoble et de ses produits.

L'œnotourisme incarne des valeurs d'art de vivre, de quête de sens, d'échanges et d'expériences, en parfaite cohérence avec les attentes actuelles des touristes. Il constitue un marché porteur à la fois sur le plan économique et culturel, conférant au vignoble une place incontestable dans l'image et la renommée de la région Occitanie Pyrénées Méditerranée à l'étranger.

Objectifs

a. Mettre en valeur les caractéristiques et spécificités des vins et spiritueux sous signes de la qualité et de l'origine

En mettant l'accent sur la diversité des terroirs, les cépages emblématiques et les techniques de vinification et d'élaboration spécifiques.

La brochure mettra en évidence les qualités uniques des vins et spiritueux de la région, en soulignant leur authenticité, leur expression du terroir et leur savoir-faire viticole.

b. Informer le public sur les différents labels de qualité et d'origine en vigueur en Occitanie

La brochure expliquera en détail les critères de ces labels et leur importance pour garantir l'authenticité et la traçabilité des vins et spiritueux. Elle aidera les lecteurs à comprendre et à reconnaître ces labels lors de l'achat de vins de qualité.

c. Promouvoir les vignobles locaux et leurs atouts distinctifs

En mettant en avant les spécificités géographiques, climatiques et culturelles de chaque appellation.

La brochure présentera les différentes régions viticoles de la région Occitanie, leurs caractéristiques particulières, les traditions viticoles locales et les paysages viticoles uniques. Elle mettra en lumière les vignobles historiques du Sud-Ouest et du Languedoc-Roussillon, ainsi que l'importance économique et culturelle de ces vignobles pour la région.

d. Encourager la consommation responsable et éclairée de vins et spiritueux de qualité

En fournissant des informations sur les pratiques viticoles respectueuses de l'environnement, les démarches de certification bio et les initiatives durables dans la production viticole.

La brochure sensibilisera les lecteurs à l'importance de soutenir les producteurs locaux et de faire des choix éclairés lors de l'achat de vins. Des conseils de dégustation, des accords mets-vins et des recommandations de consommation responsable pourront également être inclus pour encourager une appréciation consciente et respectueuse des vins et spiritueux de la région Occitanie.

Contenu

Chemin de fer

La brochure offrira aux lecteurs une immersion complète dans l'univers des vins et spiritueux de la région Occitanie, en mettant en valeur leurs spécificités et en proposant des informations pratiques et attractives.

Préface	En préface figurera un texte de Carole Delga, présidente de la région, ainsi qu'un "mot d'accueil" des membres du bureau de de l'IRQUALIM.
Introduction	Engageante qui suscite l'intérêt des lecteurs et met en avant l'importance de la région Occitanie en tant que terroir viticole et spiritueux exceptionnel.
Présentation de la région Occitanie et de sa diversité viticole	Une section dédiée à la région Occitanie, mettant en avant ses caractéristiques géographiques, climatiques et culturelles qui favorisent la production viticole, y compris biologique. Cette présentation permettra de situer le contexte et de souligner l'importance de la région en tant que terroir unique.
Les labels, démarches et explications	Une explication détaillée des différents labels de qualité et d'origine en vigueur en Occitanie, tels que les AOP, les IGP et autres signes de reconnaissance pour les vins et les spiritueux. Cette section mettra en lumière les critères de chaque label, leur rôle dans la garantie de l'authenticité des produits et leur importance pour les consommateurs avertis.
Les vins AOP de la région Occitanie	Présentation des différentes AOP de la région et de leurs caractéristiques distinctives. Chaque AOP sera décrite en détail, en mettant en avant les particularités de son terroir, les cépages utilisés et les méthodes de production spécifiques.
Description des cépages utilisés et de l'appellation d'origine contrôlée	Exploration des cépages emblématiques utilisés dans les AOP de la région, en expliquant leurs caractéristiques gustatives et leur contribution à la typicité des vins. Cette section mettra également en évidence l'importance de l'appellation d'origine contrôlée pour garantir la qualité et l'authenticité des vins AOP.
Les vins IGP de la région Occitanie	Présentation des différentes IGP de la région et de leurs caractéristiques spécifiques. Cette section mettra en évidence les

	cépages utilisés et les particularités géographiques qui contribuent à la diversité des vins IGP de la région.
Description des cépages utilisés et de l'indication géographique protégée	Exploration des cépages caractéristiques utilisés dans les vins IGP de la région, en mettant en avant leurs qualités aromatiques et leur adaptabilité aux terroirs spécifiques. L'indication géographique protégée sera expliquée en détail, soulignant l'importance du lien entre le terroir et la typicité des vins IGP.
Les spiritueux sous signes d'identification de la qualité et de l'origine	Présentation des spiritueux emblématiques de la région Occitanie : l'Armagnac, la Blanche d'Armagnac, la Fine Faugères et le Floc de Gascogne. Chaque spiritueux sera décrit en détail, en mettant en avant ses caractéristiques uniques, son processus de production et son lien avec le terroir occitan.
Conclusion	Une conclusion qui récapitule les points forts de la brochure et encourage les lecteurs à découvrir et apprécier les vins et spiritueux sous signes d'identification de la qualité et de l'origine en région Occitanie. Elle soulignera également l'importance de la consommation responsable et éclairée pour soutenir les producteurs locaux et préserver la richesse viticole et spiritueuse de la région.

Charte éditoriale

La brochure mettra en valeur de manière équilibrée les différentes interprofessions, tout en offrant un contenu accessible, pédagogique et attrayant pour les professionnels et les amateurs de vins et spiritueux. Il s'agit de suggestions.

Équilibre et mise en valeur de chaque interprofession	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurer un traitement équitable et équilibré de chaque interprofession viticole et spiritueux en donnant à chacune la même visibilité et importance dans la brochure. ● Offrir un espace dédié à chaque interprofession pour qu'elle puisse présenter ses projets, ses spécificités et ses réussites.
Accessibilité aux professionnels et aux néophytes	<ul style="list-style-type: none"> ● Rendre la brochure accessible à un large public, qu'il s'agisse de professionnels du secteur viticole et spiritueux ou de néophytes souhaitant découvrir les produits de la région Occitanie. ● Utiliser un langage clair, simple et pédagogique pour faciliter la compréhension des informations présentées.
Illustrations variées et riches	<ul style="list-style-type: none"> ● Utiliser une diversité d'illustrations telles que des photos (qui seront fournies), des cartes, des infographies et/ou même des dessins pour enrichir visuellement la brochure.

Fiches explicatives et pratiques

- Veiller à ce que les illustrations soient simples, attrayantes, explicatives et représentatives des différents paysages, cépages et produits viticoles et spiritueux de la région.
- Intégrer des fiches explicatives sur des sujets clés tels que les labels, la lecture d'une étiquette, les différents arômes, la signification du degré d'alcool, les techniques de dégustation, etc.
- Fournir des informations claires et pratiques qui permettent aux lecteurs d'approfondir leurs connaissances et de développer leur expertise dans le domaine viticole et spiritueux.

Donner la parole aux viticulteurs

- Mettre en avant les viticulteurs de la région Occitanie en leur donnant la parole à travers des témoignages, des interviews ou des portraits.
- Permettre aux viticulteurs de partager leur passion, leur savoir-faire et leurs expériences pour donner une dimension humaine et authentique à la brochure.

Accords mets et vins

- Inclure une note d'accords mets et vins pour chaque appellation présentée, offrant des suggestions culinaires pour sublimer les saveurs des vins et spiritueux.
- Mettre en valeur les synergies gustatives entre les produits locaux et les différentes appellations de la région Occitanie.

Éléments spécifiques pour chaque appellation

- Pour chaque appellation, inclure une carte pour situer géographiquement le terroir, une fiche technique détaillant la production, les cépages et le terroir spécifiques, ainsi que des explications claires et pratiques sur les caractéristiques distinctives.
- Possibilité d'intégrer des commentaires de personnalités reconnues dans le domaine viticole et spiritueux pour apporter une perspective et une expertise supplémentaires.
- Utiliser des QR codes pour permettre aux lecteurs d'accéder à des histoires et des vidéos enrichissantes sur l'histoire du terroir ou des portraits de viticulteurs.

Démarche de développement durable et œnotourisme

- Mettre en avant les démarches et initiatives des viticulteurs et interprofessions de la région Occitanie en matière de développement durable, de préservation de l'eau et de respect de l'environnement.
- Inclure des informations sur les opportunités d'œnotourisme offertes par la région, mettant en avant les expériences uniques, les visites de domaines viticoles et les activités liées au monde viticole et spiritueux.

Contraintes techniques

a. Format de la brochure

- Les prestataires sont libres de proposer un format pratique et qualitatif, adapté à une version imprimée et une version digitale destinée aux élèves des centres de formation aux métiers de bouche.
 - Le nombre de pages peut être déterminé en fonction du contenu et des informations à inclure, tout en veillant à maintenir une présentation claire et accessible.
 - Dans leur proposition, ils devront fournir le coût unitaire d'impression estimé.
-

b. Contraintes graphiques et visuelles

- Le logo de l'organisme commanditaire doit apparaître sur la brochure.
 - Les logos des interprofessions de vins et spiritueux, des appellations, de la région et de la marque "Sud de France" doivent également être inclus.
 - Les prestataires devront utiliser les photographies fournies pour illustrer la brochure, en veillant à respecter les droits d'utilisation.
-

c. Délais de réalisation et livraison

- La maquette proposée lors de l'appel d'offre sera validée au plus tard le 15 novembre 2023
 - Les textes doivent être rendus au fur et à mesure de leur production et en totalité d'ici fin février 2024 afin de permettre une validation et une mise en page progressive.
 - La mise en page doit être terminée pour fin mars 2024.
 - La livraison du produit fini, prêt pour l'impression, est prévue pour avril 2024, en vue d'une distribution ultérieure à la fin du printemps 2024.
-

Prestations attendues

Cette proposition de répartition en lots est à titre indicatif et peut être adaptée selon les besoins. Un prestataire peut donc intervenir sur plusieurs lots.

Lot 1 : Collecte et rédaction du contenu

En ce qui concerne ce lot, veuillez noter que la quantité de texte requise est directement liée à la maquette qui sera ultérieurement sélectionnée par le commanditaire. À ce stade de l'appel à projet, il est donc difficile d'évaluer précisément le nombre et la taille des textes nécessaires.

Le commanditaire reconnaît que tous les candidats à ce lot ne seront pas en mesure de fournir un devis précis sans disposer des informations spécifiques de mise en page. Par conséquent,

pour ce lot, nous accepterons des devis qui ne présenteront que les tarifs du prestataire, sans la quantité exacte de texte.

Il est important de souligner que les candidats devront être en mesure de s'adapter et de fournir les textes nécessaires une fois la maquette sélectionnée. Le commanditaire prendra en compte cette flexibilité lors de l'évaluation des offres pour ce lot spécifique.

- Collecte des informations documentaires sur les vins et spiritueux de la région Occitanie.
- Analyse et synthèse des informations collectées.
- Rédaction des textes et des descriptions des interprofessions, des appellations, des caractéristiques des vins et spiritueux, des témoignages de viticulteurs, etc.

Lot 2 : Conception visuelle

En ce qui concerne le lot lié à la conception, veuillez noter que la quantité de visuels requise est directement liée à la maquette qui sera ultérieurement sélectionnée par le commanditaire. À ce stade de l'appel à projet, il est donc difficile d'évaluer précisément le nombre visuels nécessaires.

Le commanditaire reconnaît que tous les candidats à ce lot ne seront pas en mesure de fournir un devis précis sans disposer des informations spécifiques de mise en page. Par conséquent, pour ce lot, nous accepterons des devis qui ne présenteront que les tarifs du prestataire, sans la quantité exacte de visuels.

Il est important de souligner que les candidats devront être en mesure de s'adapter et de fournir les visuels nécessaires une fois la maquette sélectionnée. Le commanditaire prendra en compte cette flexibilité lors de l'évaluation des offres pour ce lot spécifique.

- Création des visuels types tels que les infographies, les schémas explicatifs, cartes géographiques et éventuellement dessins pour enrichir le contenu de la brochure et faciliter la compréhension des informations.

Lot 3 : Conception graphique et finalisation

- Création d'une mise en page attrayante et esthétique, en accord avec la charte graphique validée par le commanditaire.
- Création graphique de l'ouvrage en respectant les contraintes visuelles et la charte graphique proposée par le prestataire et validée par le commanditaire.
- Mise en page des textes, des photographies et des illustrations pour une présentation esthétique et cohérente.
- Intégration des logos des interprofessions, des appellations, de la région et de la marque "Sud de France".
- Relecture et correction des textes pour assurer la cohérence, la clarté et la qualité de la rédaction.
- Préparation des fichiers prêts pour l'impression et/ou pour une diffusion digitale.
- Coordination avec l'imprimeur pour garantir la qualité du rendu final.

Lot 4 : Impression

-
- Gestion de l'impression de la brochure selon les spécifications requises (format, nombre de pages, etc.).
 - Production et livraison des brochures imprimées.
-

Budget

L'enveloppe globale allouée à ce projet ne devra pas excéder les 30 000 euros TTC.

Les candidats sont libres de présenter leur offre sur tout ou partie du projet, en respectant le budget maximum mentionné. Le projet est divisé en lots, mais nous acceptons également les propositions d'une seule structure couvrant plusieurs lots.

Nous vous invitons à faire preuve de créativité et à adapter votre offre aux besoins spécifiques du projet, tout en veillant à respecter le budget alloué.

Modalités de candidature

a. Conditions de participation

Les candidats sont invités à soumettre leur réponse sous forme d'un dossier comprenant les éléments suivants :

- Curriculum vitae du prestataire ou de l'équipe proposée.
 - Exemples de réalisations antérieures dans le cadre de missions similaires.
 - Méthode de travail envisagée, en précisant si le travail sera effectué individuellement ou en collaboration avec d'autres prestataires.
 - Devis détaillé et chiffré par poste de dépense, incluant le repérage de terrain, la rédaction, les visuels, la conception graphique et l'impression.
 - La date de validité de l'offre doit courir jusqu'au 30 octobre 2023 inclus.
-

b. Modalités de soumission des offres

- Les offres doivent être soumises par email à fabienne.albert@irqualim.fr, en copie à mariepiere.burel@irqualim.fr.
 - Date limite de réception des offres : **dimanche 17 septembre 2023, minuit**. Aucune offre reçue après cette date ne sera prise en compte.
-

Critères de sélection

Les offres seront évaluées selon les critères suivants :

- Valeur technique (50%) : qualité et pertinence de la proposition, prise en compte des critères environnementaux et sociétaux des achats durables et responsables.
- Prix (40%) : compétitivité du devis proposé.
- Délais d'exécution (10%) : capacité à respecter les délais de réalisation du projet.

Procédure de sélection

Évaluation des offres et sélection des prestataires entre le 17 septembre et le 30 octobre 2023.

Possibilité, pour le commanditaire, de demander des éclaircissements ou des précisions supplémentaires sur cette période de sélection, avec une réunion de présentation de l'offre si plusieurs propositions sont en compétition.

Annonce du prestataire retenu et négociation des modalités contractuelles le 31 octobre 2023.

Calendrier prévisionnel

Dates clés du processus de sélection et de réalisation de la brochure

- Réception de la totalité des offres au dimanche 17 septembre 2023.
- Sélection définitive des candidats, entre le lundi 18 septembre et le lundi 30 octobre 2023.
- La maquette proposée lors de l'appel d'offre sera validée au plus tard le 15 novembre 2023.
- Les textes doivent être rédigés et rendus en totalité au commanditaire le jeudi 29 février 2024.
- La mise en page et la relecture doivent être terminées le vendredi 29 mars 2024.
- La livraison du produit fini, prêt pour l'impression, doit être effectuée le lundi 15 avril 2024 après une dernière relecture et corrections éventuelles du commanditaire.
- L'impression doit être achevée et les brochures livrées au commanditaire le mercredi 15 mai 2024.

Modalités de réponse aux candidats

1. Les candidats doivent soumettre leur offre par écrit en respectant les indications spécifiées dans la rubrique Modalités de candidature.
2. Le dossier de candidature doit comprendre impérativement tous les documents requis, tels que le curriculum vitae, les exemples de réalisations antérieures, la méthode de travail envisagée et le devis détaillé.
3. Les offres doivent être transmises par email aux adresses indiquées, avec une copie conforme à la demande.
4. La date limite d'envoi des offres doit être clairement respectée. La date et l'heure d'envoi du mail faisant foi.
5. Les offres reçues après la date limite ne seront pas prises en considération.
6. Les offres doivent être valides pendant la période spécifiée dans la rubrique Modalités de candidature.
7. Toute demande de clarification ou de renseignement supplémentaire doit être adressée par écrit aux contacts mentionnés dans l'appel à projet.
8. Les offres doivent être rédigées en français et respecter le format demandé, notamment en ce qui concerne la structure et la présentation des informations.
9. Les offres doivent être signées et datées par le candidat.
10. Les informations fournies dans l'offre doivent être complètes, précises et transparentes.
11. Les candidats peuvent être invités à présenter leur offre de manière détaillée lors d'une réunion ou d'une présentation, si plusieurs offres intéressantes sont retenues.

Modalité de paiement

Les prestataires retenus devront fournir le présent cahier des charges daté et signé, ainsi qu'un devis détaillé toutes charges comprises.

- Un paiement anticipé de 30% sera effectué au démarrage de la mission.
- Un second paiement de 30% sera versé sous forme d'acompte sur facture.
- Les 40% restants seront réglés lors du solde à l'achèvement de la mission.
- Délai global de paiement : 20 jours.

Contact

- **Responsable du projet** : Fabienne Albert, chargée de communication à l'IRQUALIM
- **E-mail** : fabienne.albert@irqualim.fr
- Téléphone : 07 87 81 28 26

