

GRILLE DE NOTATION

Critères de sélection et d'analyse des projets	notation	Critères obligatoires	Critères retenus pour l'analyse globale comparative	
			OUI	Valorisation
Entreprise ayant moins de 3 ans d'activité	0-5	x		
Entreprise régulièrement inscrite au RCS ou au RM de La Réunion	0-5	x		
Labellisation ;	0-5	x		
pour les grandes entreprises, présentation d'un argumentaire lié à l'incitativité des aides.	0-5	x		
Classement de 4 étoiles minimum	0-20	x		
Classement 4 étoiles			x	10 points
Classement 5 étoiles			x	20 points
Compétences professionnelles et qualification des dirigeants de la société d'exploitation (formation, diplômes, expérience) : Formation et diplôme en gestion hôtelière	0-20	x		
Formation et diplôme en gestion hôtelière			x	5 points
Expérience avérée (plusieurs établissements), à minima 5 ans d'expérience			x	10 points
Expérience au sein de grands groupes et de grande enseigne			x	20 points
Opportunité technique et économique du projet (hors critères listés supra)	0-20			
Ce critère sera analysé à partir du business plan transmis et notamment: - les moyens techniques, financiers, humains et matériels mobilisés ; - la capacité technique et financière du candidat et ses références dans des opérations du même type ainsi que le délai prévisionnel du lancement de l'opération; - exploitation par une enseigne/marque de renommée (nationale/internationale)			x	Variation de 0 à 20
Grille d'évaluation "petite hôtellerie de charme" 85 % de l'indice globale et 70 % minimum par chapitre	0-20	x		
ce critère sera analysé à partir de la grille d'évaluation (cf. Document annexé)			x	Variation de 0 à 20 (5 points si 85 % de l'indice global et 70 % par chap – 10 points si 90 % de l'indice global et 85 % par chap et 20 points si conformité globale de 100%)

Dès lors que les critères obligatoires seront remplis par le projet, les critères retenus pour l'analyse globale comparative feront l'objet d'une analyse

Analyse 1 : les critères obligatoires sont remplis

Analyse 2 : les 4 critères retenus par l'analyse globale comparative sont analysées

note minimum 40
note maximum 100