

Cellule Manger Demain

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14/3

5000 NAMUR

CAHIER SPECIAL DES CHARGES

Marché public de services portant sur l'animation d'un atelier de cuisine auprès d'une classe de l'école primaire gagnante du concours « Imag'ine l'alimentation durable » et des bénéficiaires d'une structure sociale.

Procédure négociée sans publication préalable

Pouvoir adjudicateur	<p>Pour le compte de l'ASBL SOCOPRO / Cellule Manger Demain représentée par Monsieur Emmanuel Grosjean.</p> <p>N°BCE 0541.915.145</p>
Mode de passation	<p>Marché de faible montant (montant inférieur à 30.000 euros).</p> <p>La procédure propre aux marchés de faible montant est fondée sur l'article 92 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics.</p>
Dépôt des offres	<p>Les offres doivent parvenir au pouvoir adjudicateur pour le 9 octobre 2023 au plus tard.</p>
Renseignements	<p>La personne de contact pour toute information complémentaire est Charlotte Figueroa-Arriagada – tel : 0479 /20.12.19 – appro@mangerdemain.be</p>
Durée du marché	<p>Les prestations de services seront réalisées à la date fixée conjointement avec l'école primaire gagnante et la Cellule Manger Demain. Celle-ci se situera durant le mois de novembre.</p>

Contexte

Depuis 2021, la Cellule Manger Demain organise un « concours-écoles » pour célébrer la journée mondiale de l'alimentation du 16 octobre.

Cette année, la Cellule Manger Demain a souhaité intégrer au sein du concours les thématiques du gaspillage alimentaire et de l'accessibilité à une alimentation de qualité pour tous et toutes. Ces thématiques résonnent avec deux missions confiées à la Cellule et soutenues par la région wallonne. Il s'agit du projet « [Gaspillage alimentaire : menons l'enquête](#) » dont bénéficient 37 écoles de l'enseignement obligatoire de Wallonie ainsi que celui nommé « [Du local dans mon point de vente](#) » à destination de 158 points de vente répartis sur la région.

Le concours est ouvert aux écoles primaires de la région wallonne. Il consiste en la confection d'une pancarte de sensibilisation qui abordera un des thèmes suivants, au choix : le gaspillage alimentaire ou l'accès à une alimentation de qualité pour tous et toutes. Un vote sera ensuite organisé sur notre [page Facebook](#) pour sélectionner la classe gagnante de ce concours. Le résultat du concours sera annoncé le 16 octobre 2023.

L'école dont la pancarte aura remporté le plus de « j'aime » remportera le grand prix : il consiste en un glanage de légumes suivi d'un atelier cuisine dont la thématique sera celle du gaspillage alimentaire (via les produits glanés ou autres le cas échéant).

Dans ce contexte, nous sommes à la recherche de deux animateur.ice.s afin de créer et d'animer un atelier de cuisine auprès d'une classe d'élèves d'école primaire et de bénéficiaires d'une structure sociale.

Description des services à préster

Il s'agit de préparer un goûter/dessert avec les produits glanés par les enfants et les bénéficiaires sociaux au sein de l'école gagnante du concours.

Afin d'assurer une encadrement optimal des participant.e.s, deux animateur.ice.s mèneront l'atelier.

Il est demandé aux animateur.ice.s de faire preuve de flexibilité. Ces dernier.ère.s s'adapteront aux éléments suivants :

- Aux légumes glanés.
- A cuisiner les produits avec une philosophie « zéro-déchet » et de sensibilisation au gaspillage alimentaire
- A l'âge des participant.e.s. Le nombre maximum de participant.e.s est fixé à 35
- Aux équipements présents au sein de l'école.
- Au temps disponible. La durée de l'atelier durera environ 1h30.

Ces informations seront données aux animateur.rice.s au plus vite (minimum 10 jours ouvrables avant la tenue de l'atelier).

L'atelier cuisine abordera le thème du gaspillage alimentaire. Des astuces anti-gaspi seront partagées aux participant.e.s telles que : la sensibilisation sur l'utilisation de fruits ou légumes d'apparence non conformes aux standards de beauté d'application dans les grandes surfaces (fruits et légumes biscornus, noircis, etc.), sur l'utilisation de toutes les parties du produit (ex : fanes, épluchures, racines des légumes, graines, blancs et jaunes d'œufs, etc.), sur la prévision des quantités nécessaires, etc.

Les animateur.rice.s se chargeront de réunir le matériel et de réaliser l'achat des denrées nécessaires aux préparations. Il.elle.s fournira également aux participant la recette sur un support papier et présentée de façon didactique.

Si l'atelier venait à être reporté, le prestataire sera prévenu au minimum 10 jours ouvrables avant sa tenue.

Dans l'éventualité où l'atelier cuisine devrait être annulé, le prestataire sera prévenu au minimum 10 jours ouvrables avant sa tenue, sans indemnités. Si l'atelier est annulé moins de 10 jours ouvrables avant le jour prévu, 50% du montant mentionné dans l'offre sera dû.

Les frais de déplacement des intervenants seront pris en charge par le pouvoir adjudicateur selon le montant de l'indemnité kilométrique en vigueur (0,4246 € depuis le 1^{er} juillet 2023).

Les frais relatifs à l'achat des denrées alimentaires nécessaires à la conception des repas seront également pris en charge par le pouvoir adjudicateur.

Données à mentionner dans l'offre

- Les noms, prénoms, qualité ou profession, nationalité et domicile du soumissionnaire ou, pour une personne morale, la raison sociale ou dénomination, sa forme, sa nationalité, son siège social et, le cas échéant, son numéro d'entreprise. Le CV des animateur.rice.s sera joint à l'offre. Le CV reprend notamment les expériences en lien avec le gaspillage alimentaire et/ou avec la dispense d'ateliers de cuisine.
- Le prix forfaitaire qui couvre l'ensemble de la prestation réalisée (à l'exception des frais de déplacement et de l'achat des denrées). Le prix mentionné dans le formulaire d'offre doit être libellés en EURO. Le soumissionnaire est censé avoir compris dans son prix, tous les frais, mesures et charges quelconques inhérents à l'exécution du marché, ainsi que la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- Le numéro et le libellé du compte auprès d'un établissement financier sur lequel le paiement du marché doit être effectué.

Modalités de sélection

Le jury de sélection se réunira dans les jours qui suivent le délai d'envoi des offres. Il sélectionnera la meilleure offre en fonction de :

- L'expérience des candidat.e.s dans la dispense d'ateliers de cuisine.
- La connaissance des candidat.e.s de la thématique du gaspillage alimentaire.
- Le respect des exigences posées.
- Le prix de l'offre.

Modalités de paiement

Une fois la prestation effectuée, l'adjudicataire transmet au pouvoir adjudicateur une facture à l'adresse suivante :

SOCOPRO ASBL

A la bonne attention de Monsieur **Emmanuel GROSJEAN**

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14/3

5000 NAMUR

Le paiement est effectué dans les 30 jours de calendrier à compter de la date de réception de la facture.