

Demande de Propositions

Sélection de (02) centres de formation pour la mise en œuvre des activités de formations techniques en transformation agroalimentaires au profit des bénéficiaires du TRACK 0_Cohorte 4 (300 Bénéficiaires)

Numéro de Référence : RQ5280
Date de Publication : 09/09/2024
Date Limite pour les Réponses : 10/11/2024

Contexte

TechnoServe a pour mission de collaborer avec des hommes et des femmes animées par l'esprit d'entreprise pour aider les entrepreneurs des pays en développement à construire des exploitations agricoles, des entreprises et des secteurs d'activités performants et compétitifs. Nous sommes une ONG à but non lucratif qui lutte contre la pauvreté en facilitant l'accès des individus à l'information, au capital et aux marchés.

TechnoServe a mis en œuvre des activités d'accélération de croissance d'entreprise à travers le projet BeniBiz avec l'appui financier de la Coopération Suisse, des Pays-Bas et de la Délégation de l'Union Européenne Bénin. Pendant cinq (5) ans d'activité, le projet a recruté et accompagné environ 6000 entrepreneur(e)s au Bénin qui ont enregistré une croissance moyenne de +130 % sur les 8 cohortes accompagnées. BeniBiz a offert aux entrepreneur(e)s les compétences et l'accompagnement dont ils ont besoin pour développer des entreprises prospères.

Le projet est actuellement dans sa deuxième phase (2022-2027) avec un impact ciblé sur : (i) la consolidation de l'impact de BeniBiz 1.0, passage à l'échelle avec une forte implication des acteurs locaux, (ii) l'appui direct (formation & coaching) à + de 11 000 entrepreneur(e)s, l'appui aux Structures d'Accompagnement des Entreprises (SAE) ; (iii) le co-développement d'interventions d'appui avec les acteurs stratégiques locaux en vue de la pérennisation ; (iv) la digitalisation de la méthodologie d'accompagnement des entrepreneurs et (v) le renforcement de l'Association Nationale des Femmes Entrepreneures (BeWe).

Portée des Travaux

Au cours de sa première phase, le projet BeniBiz a démarré l'accompagnement des jeunes entrepreneurs de subsistance (volet 0) et en

2021, il a formé et accompagné 2018 jeunes entrepreneurs des cohortes 1 et 2. A travers l'accompagnement de ces primo entrepreneurs, le projet vise l'autonomisation et l'employabilité des jeunes. Ce sont des jeunes de 18 à 35 ans, sans emploi et/ou avec une activité génératrice de revenus résidant dans les (04) quatre départements du Nord Bénin à savoir l'Atacora, l'Alibori, le Borgou et la Donga et dont les ventes/revenus mensuels(le)s (formelles ou informelles) ne dépassent pas les 90,000FCFA.

Le projet BeniBiz est actuellement sur l'accompagnement de la cohorte 4 des jeunes entrepreneurs du volet 0. L'itinéraire d'accompagnement de ces jeunes prévoit une formation en leadership, entrepreneuriat et éducation financière, d'une part et d'autre part, des formations techniques dont la formation en agroalimentaire pour les doter de compétences en production animale et végétale.

Ces jeunes entrepreneurs exercent déjà ces activités de transformation agroalimentaires et non agroalimentaires pour la plupart sans une formation spécifique en la matière et n'arrivent donc pas à assurer une bonne production en quantité et en qualité capable de leur générer les revenus nécessaires pour leur autonomisation économique et financières. Il y a donc une réelle nécessité pour ces jeunes selon leurs types d'activités, d'améliorer tout en

pratiquant, leurs techniques de production. Pour cette cohorte 4 des jeunes des quatre départements du Nord, le projet BeniBiz a prévu de recruter deux (02) centres de formation pour environ 300 jeunes entrepreneurs dont 200 jeunes pour la transformation agroalimentaire et 100 jeunes pour la transformation non agroalimentaire.

Pour la plupart, ces trois cent (300) jeunes entrepreneurs que nous projetons de former exerçant déjà des activités dans les domaines mentionnés dans le tableau ci-après :

Tableau : répartition des activités principales suivant les secteurs d'activité de l'agroalimentaire et non alimentaire

Secteurs d'activité	Transformation agroalimentaire	Transformations non agroalimentaires
Activités principales	Jus de bissap , d'ananas, de tamarin, production de yaourt, fabrication de galette , beignets , de gateaux , d'amuses bouche , de gari d'épices	Fabrication de savon liquide et solide , de pommade , cosmétique et de beurre de karité

Chaque centre de formation recruté aura à charge 150 jeunes entrepreneurs dont 100 jeunes pour la transformation agroalimentaire et 50 jeunes pour la transformation non agroalimentaire.

Objectifs de la mission

Chaque centre de formation aura pour objectifs de :

- Faire un diagnostic des besoins des participants pour une meilleure orientation de la formation ;
- Renforcer les capacités des cent cinquante (150) jeunes entrepreneurs dans les activités agroalimentaires et non alimentaires spécifiques sur cinq (05) jours de formation par des exercices pratiques sur les différentes technologies de transformation alimentaire et non alimentaire au sein du centre ;
- Héberger les entrepreneur(e)s (chambre d'hébergement et trois (03) repas par jour par participant) participant(e)s à la formation et faire déplacer au besoin les entrepreneurs si nécessités tout au long de la formation. Les entrepreneurs passeront par vague selon la capacité d'hébergement du centre de formation ;
- Fournir aux jeunes entrepreneurs participants des conseils sur la commercialisation de leurs produits ;
- Conseiller individuellement ces jeunes entrepreneurs en fonction de leurs besoins spécifiques et suivant leurs activités principales ;
- Evaluer les jeunes entrepreneurs participants en fin de formation ;
- Valider avec chaque jeune entrepreneur participant son plan d'actions d'amélioration de ses techniques et pour le développement de ses activités.

Chaque centre de formation doit être installé dans le Nord du Bénin et devra mettre à disposition de ces jeunes entrepreneurs, des formateurs spécialistes de chaque sous domaine de transformation alimentaire (production de jus de bissap, de pain, d'ananas, de tamarin, de yaourt, fabrication de galette, de beignets, de gâteaux, d'amuse-bouche, de gari, d'épices, etc.) et de transformation non alimentaire (Fabrication de savon liquide et solide, de pommade cosmétique et de beurre de karité, etc.) pour la formation.

Il s'agira pour chaque centre de :

- Concevoir un outil de diagnostic à administrer aux jeunes entrepreneurs à former ;
- Former les conseillers d'entreprise sur l'administration de l'outil afin d'identifier les besoins des participants former ;
- Compiler des données recueillies par les conseillers d'entreprise de BeniBiz ;
- Analyser les données recueillies et rédiger un mini-rapport diagnostic ;

- Sur la base du diagnostic, un concevoir un programme de cinq (05) jours de formation pratique des entrepreneurs à regrouper suivant chaque activité principale ;
- Héberger et restaurer les jeunes entrepreneurs sur toute la période de formation.
- Faire déplacer les jeunes entrepreneurs au besoin pendant toute la durée de la formation.
- Animer le programme de formation conçu dans le centre de formation. Compte tenu de quelques besoins déjà exprimés par ces jeunes entrepreneurs lors de leur sélection, la formation devra prendre en compte les thèmes suivants au minimum :
 1. Technologie de transformation des matières premières d'intérêts (avec des démonstrations pratiques au cours des formations) ;
 2. Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication adaptées aux procédés de fabrication des produits fabriqués par les entrepreneurs sélectionnés;
 3. Les possibilités d'écoulement des produits Fabrication.
- Évaluer les participants sur les acquis de la formation ;
- Donner une attestation de participation imprimée en couleur au dernier jour de la formation à tous les entrepreneurs participants ;
- Valider avec chaque participant, son plan d'actions d'amélioration de ses techniques et de développement de ses activités. Ces plans d'actions seront également envoyés aux Business Advisors, Coachs d'entreprises de ces entrepreneurs du volet 0 pour le suivi de la mise en œuvre.

Livrables

Chaque centre de formation aura à charge de produire :

- Un rapport diagnostic y comprenant une synthèse des besoins des jeunes entrepreneurs à l'ancien par métier et activités principales ;
Par sous domaine identifié :
 1. Un outil d'identification des besoins et de diagnostic ;
 2. Un document de formation illustré du participant (version numérique à TechnoServe et version papier à chaque participant) ;
 3. Les plans d'actions individuels des jeunes entrepreneurs participants (fichier Excel et Pdf) ;
 4. Les listes de présence aux séances de formation ;
- Un mini guide de suivi des entrepreneurs formés et outils afférents ;
- Un rapport de mission mettant en exercice par sous domaine identifié, le déroulement de la formation, l'évaluation de la formation, les difficultés et recommandations.

Ces livrables seront soumis au projet BeniBiz en version physique papier (01 exemplaire) et en version numérique par mail.

Date de Début Prévue

11/11/2024

Lieu de Performance

Borgou-Alibori et de l'Atacora-Donga

Informations Supplémentaires

Durée et période d'exécution de la mission

Cette mission d'assistance se déroulera sur trois (03) mois courants Novembre, Décembre et Janvier 2024.

Présentation de l'offre technique et financière

Offre technique

En réponse à ces termes de références, chaque centre de formation intéressé doit :

- Etre un centre de formation installé dans le Nord du Bénin ;
- Etre à jour vis à vis de l'administration fiscale et sociale (avoir l'attestation fiscale et l'attestation CNSS à jour à la date de dépôt des offres ou avoir un document officiel de l'administration béninoise qui vous dispense de ses charges). Tout centre de formation non installé dans le Nord ou n'étant pas à jour vis à vis de l'administration fiscale et de la CNSS sera purement et simplement éliminé de la sélection.
- Etre un centre de formation existant depuis au moins (05) cinq ans ;
- Et devra produire une offre technique en 15 pages maximum. L'offre technique doit être en un seul fichier comprenant :
 1. Une brève présentation du centre, une brève description de la compréhension des objectifs et résultats de la mission ;
 2. Les pièces administratives (IFU, Registre de commerce, attestation fiscale, attestation CNSS, etc...) ;
 3. Références et attestations de bonne fin d'exécution de missions similaires ;
 4. Le contenu de la formation suivant les activités de transformation, la méthodologie de mise en œuvre de la mission et un chronogramme d'intervention ;
 5. Les équipements, matériels disponibles et nécessaires suivant chaque type d'activité/production ;
 6. La capacité d'hébergement, liste et photos des locaux dédiés à l'hébergement ;
 7. Les curriculum vitae des formateurs et membres d'équipe d'intervention du centre à déployer pour la mission. Les formateurs doivent être des consultants spécialistes de technologie de transformation alimentaire (production de jus de bissap, de pain, d'ananas, de tamarin, de yaourt, fabrication de galette, de beignets, de gâteaux, d'amuse-bouche, de gari, d'épices, etc.) et de transformation non alimentaire (Fabrication de savon liquide et solide, de pommade cosmétique et de beurre de karité, etc.) et ayant déjà formé des jeunes lors de missions similaires.

Offre financière

Chaque centre de formation devra indiquer en détail, le budget de la prestation en XOF.

N°	Désignation	Prix Unitaire	Nombre de jour	Effectif	Montant	Observation/commentaire
	Frais de formation		05	150		
	Matières premières		05	150		
	Kit pédagogiques (matériels et outils)		01	150		
	Production documentations (livret du participant, attestations, liste de présence et autres documents)	forfait				
	Hébergement (entrepreneur et coaches)		05	150		
	Restauration (entrepreneurs et coaches)		05	150		

Instructions pour la Réponse

Pour garantir la prise en compte, toutes les réponses doivent être soumises avant le **10/11/2024**, rédigées en **Français**, avec les prix indiqués en **XOF**.

Toutes les réponses doivent :

- Contenir un coût détaillé avec les taxes applicables et autres frais clairement identifiés.
 - Fournir les termes et conditions de paiement demandés.
 - Inclure un nom de contact, une adresse e-mail et un numéro de téléphone.
Pour les devis d'une entreprise, fournir un bref aperçu de l'entreprise et des services offerts, y compris le nom légal complet et l'adresse de l'entreprise, la juridiction d'incorporation, le nom légal complet et le pays
 - de citoyenneté des propriétaires/directeurs principaux de l'entreprise, et l'année de création de l'entreprise.
- Si un consortium d'entreprises ou une équipe de consultants soumet un devis conjointement, les informations ci-dessus doivent être fournies pour chaque membre de l'équipe.
- Incluez uniquement les fichiers joints qui sont de 10 Mo ou moins en taille. Ne pas inclure de formats de fichiers compressés (ZIP, RAR), exécutables ou d'autres formats de fichiers inhabituels, car ils seront rejetés.

Envoyez les réponses à : **buy+RQ5280@tns.org**

Note : NE PAS envoyer votre réponse par e-mail à un employé de TechnoServe ou livrer votre réponse en copie papier à un bureau de TechnoServe. Le non-respect de ces instructions peut rendre votre réponse inéligible pour considération.

Termes et Conditions

- Cette sollicitation ne doit pas être interprétée comme une offre de la part de TechnoServe.
- Les réponses doivent être soumises le ou avant la date indiquée.
- Toute offre non réactive sera immédiatement rejetée.
- Les réponses à cette sollicitation seront considérées comme des offres contraignantes et doivent rester valables pour acceptation pendant au moins 90 jours à compter de la date de clôture de cette sollicitation.
- Tout achat résultant de cette sollicitation sera régi par les termes et conditions contractuels de TechnoServe et peut être soumis à des conditions supplémentaires telles qu'exigées par les donateurs finançant l'achat.
- TechnoServe se réserve expressément le droit d'accepter ou de refuser toute offre ou d'annuler le processus de sollicitation à tout moment sans explication, sans aucune responsabilité envers aucun répondant. TechnoServe peut, à sa discrétion, accepter tout ou partie de l'offre d'un répondant.
- Toutes les informations fournies par TechnoServe dans cette sollicitation sont données de bonne foi ; cependant, les détails sont susceptibles de changer.
- TechnoServe peut exiger que les répondants concluent un accord de non-divulgaration comme condition préalable à la prise en compte.
- Les répondants assument l'entière responsabilité de tous les coûts engagés en relation avec la préparation de leur réponse, y compris les frais de tiers.
- Toutes les réponses deviennent la propriété de TechnoServe.
- Les répondants doivent divulguer pleinement tout conflit d'intérêt relatif à cette sollicitation. Le non-respect peut entraîner une disqualification.

Demande de Fichiers

Les fichiers joints suivants, s'il y en a, représentent une partie importante de cette sollicitation.

Request Files

No Request Files Found

Criterios de Selección

Las presentaciones serán evaluadas según los siguientes criterios y metodología de puntuación.

Critères

Points Maximaux

Critères	Points Maximaux
Offre financière	30

Critères

Points Maximaux

Critères	Points Maximaux
Les curricula vitae des formateurs et membres d'équipe d'intervention du centre à déployer pour la mission	30
Références et attestations de bonne fin d'exécution de missions similaires	10
Le contenu de la formation suivant les activités de transformation, la méthodologie de mise en œuvre de la mission et un chronogramme d'intervention	10
Les équipements, matériels disponibles et nécessaires suivant chaque type d'activité/production	10
La capacité d'hébergement, liste et photos des locaux dédiés à l'hébergement	10