

APPEL D'OFFRES OUVERT RELATIF A LA PRESTATION DE SERVICES DE RESTAURATION ET LOCATION DE SALLES POUR LES ATELIERS DE FORMATION

I. CONTEXTE ET JUSTIFICATION

ERB a signé un contrat avec l'IFDC pour la mise en œuvre des activités du Projet d'Appui pour une Gestion Responsable et Intégrée des Sols (PAGRIS) pour une période de seize mois. Ce projet vise « *une gestion plus durable et plus écologique des terres (agricoles) burundaises afin d'améliorer la sécurité alimentaire et d'augmenter les revenus des ménages agricoles* ».

ERB a été contracté par le projet PAGRIS pour la mise en œuvre des activités d'appui aux coopératives de petits producteurs de thé et horticulture et exécution des approches pour l'extension des activités de PAGRIS sur 30 collines de quatre nouvelles communes :de Muramvya, Matongo, Nyabihanga et Isare.

Dans le cadre des activités de formation, de coordination et de suivi menées sur 30 collines des communes de Muramvya, Matongo, Nyabihanga et Isare, ERB organise régulièrement des ateliers de formation, réunions techniques et sessions de renforcement des capacités à l'intention des bénéficiaires, partenaires et acteurs locaux.

Ces activités se déroulent sur 30 collines des communes de Muramvya, Matongo, Nyabihanga et Isare et nécessitent des services professionnels de restauration ainsi que la mise à disposition de salles adaptées. Les formations sont à 30

Le présent appel d'offre vise à sélectionner un ou plusieurs prestataires qualifiés pour assurer ces services dans le respect des standards de qualité, d'hygiène et de professionnalisme exigés par ERB et ses partenaires.

II. Objet du marché

Le présent marché a pour objet la prestation de services de restauration (pauses-café et pause-déjeuner) et la location de salles équipées pour les ateliers de formation organisés dans le cadre du projet PAGRIS.

Dans le cadre de la mise en œuvre du projet, il est prévu :

- Trente (30) sessions de formation destinées aux bénéficiaires du projet, notamment les membres des coopératives, organisées à l'intérieur du pays ;
- Deux (2) ateliers de haut niveau par province, destinés aux parties prenantes institutionnelles, y compris les bailleurs, partenaires techniques et financiers, ainsi que les autorités locales et administratives.

Les lieux, dates et modalités spécifiques de chaque formation ou atelier seront communiqués au prestataire retenu en temps utile.

III. Spécifications techniques

III.1 Services de restauration

Les prestations de restauration incluent notamment :

- Pause-café ;
- Pause-Déjeuners (eau minérale ou Fanta inclu) ;
- Service assuré par un personnel qualifié.

Exigences minimales :

- Respect strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Repas équilibrés et adaptés au contexte local ;
- Capacité à servir un nombre variable de participants (à préciser pour chaque activité) ;
- Utilisation de vaisselle propre et appropriée ;
- Présentation soignée des repas.

III.2 Location de salles de formation

Les salles seront **différentes selon le lieu de tenue des ateliers et le profil des participants.**

À cet effet, deux catégories de salles sont requises :

A. Salles pour formations communautaires à l'intérieur du pays
(Destinées aux bénéficiaires du projet, notamment les membres des coopératives VSLA , comités locaux)

- Localisation : à l'intérieur du pays, dans ou à proximité des zones d'intervention du projet ;
- Capacité : 20 à 50 participants selon les activités ;
- Salle simple mais fonctionnelle, bien aérée et éclairée ;
- Tables et chaises en nombre suffisant ;
- Équipements minimums : Tableau ou paperboard, Électricité fonctionnelle;
- Respect strict des normes d'hygiène;
- Accessibilité facile pour les bénéficiaires locaux.

B. Salles pour ateliers et réunions de haut niveau

(Destinées aux bailleurs, partenaires, autorités administratives, cadres des ministères , etc.)

- Localisation : chefs-lieux des anciennes provinces de Muramvya et Mwaro et la province de Bujumbura;
- Capacité adaptée au nombre de participants ;
- Salle climatisée ou bien ventilée ;
- Équipements requis : rétroprojecteur, système de sonorisation fonctionnel, tableau paperboard
- Disponibilité d'espaces annexes pour pause-café, pause-déjeuner et échanges.

IV. Lieu et période d'exécution

- **Zones d'intervention** : Communes de Muramvya, Matongo, Nyabihanga et Isare
- **Période** : Selon le calendrier des activités du projet PAGRIS
- **Durée du contrat** : 12 mois non renouvelables avec les fournitures sur base de bons de commande

V. Conditions de participation et d'éligibilité

Peuvent participer au présent appel d'offres les prestataires qui :

- Sont légalement enregistrés au Burundi ;

- Disposent d'une expérience avérée d'au moins **2 ans** dans les services de restauration et/ou location de salles ;
- Ont réalisé au moins **trois (3) prestations similaires** au cours des deux dernières années d'au moins 80millions prouvé par l'historique bancaire ou attestation de capacité financière délivrée par la banque
- Disposent des capacités humaines, techniques et logistiques nécessaires ;
- Ne sont pas en situation de conflit d'intérêts.

VI. Contenu du dossier de soumission

VI.1 Offre technique

- Lettre de soumission signée et datée ;
- Présentation du prestataire ;
- Documents légaux (registre de commerce, NIF) ;
- Références techniques (attestations de bonne exécution) ;
- Attestation de non-redevabilité fiscale délivrée par l'OBR;
- Description des menus proposés ;
- Mesures d'hygiène, de sécurité et d'assurance qualité.

VI.2 Offre financière

- Bordereau des prix (coût par personne et par service) ;
- Prix de location des salles (par jour ou par demi-journée) ;
- Validité de l'offre : **7jours minimum** ;
- Conditions de paiement.

VII. Critères d'évaluation

Un certain nombre de critères seront pondérées pour qualifier les soumissionnaires

- Présentation de documents administratifs : NIF, RC, Attestation de non redevabilité dument délivrée par OBR. L'absence de l'un de ces documents est une condition d'élimination
- Copies des historiques bancaires prouvant le paiement pour l'exécution similaires pour un montant de 80 millions Fbu les deux dernières années.
- Trois Expériences similaires dans la fourniture des intrants agricoles
- Existence et présentation des preuves de fournitures

VIII. CALENDRIER ET MODALITES DE SOUMISSION

- **Date limite** : Les offres techniques et financières seront envoyées aux emails : info@erbdi.org et delicia.kaze@erbdi.org au plus tard le 2 Janvier 2026 à 9 heures, heure au Burundi
- **Mode de soumission** : Par voie électronique sur les emails indiqués, les documents doivent être scannés. Les bordereaux des prix unitaires seront présentés en Word ou Excel
- **Langue** : Français.
- **Validité des offres** : En raison de rapide de besoin location, au plus tard le 6 Janvier 2026, les offres seront analysées et le soumissionnaire gagnant sera communiqué au plus tard le 7 Janvier 2026

IX. ANNEXE

IX.1. Bordereau des prix unitaires

A. Salle de formations **pour formations communautaires à l'intérieur du pays**
(Destinées aux bénéficiaires du projet, notamment la formation des membres des coopératives VSLA , comités locaux)

Désignation de la prestation	Unité	Prix unitaire (en chiffre)	Prix unitaire en lettres)
1.Salle équipée (tables , chaises)			

1.1.Matongo	Jour	-	-
1.2.Bukeye	Jour	-	-
1.3.Mugongomanga	Jour	-	-
1.4.Rusaka	Jour	-	-
2.Pause-café (thé au lait, eau, sandwich)	Personne	-	-
3.Déjeuner (plat composé de riz de qualité-Haricots/petit pois+Legumes+Viande, eau ou Fanta)	Personne	-	-

B. Salles pour ateliers et réunions de haut niveau

(Destinées aux bailleurs, partenaires, autorités administratives, cadres des ministères , etc.)

Désignation de la prestation	Unité	Prix unitaire (en chiffre)	Prix unitaire en lettres)
1.Salle équipée (sonorisation, tables, chaises, rétroprojecteur, tableau paperboard)			
1.1.Chef-lieu de l'ancienne province de Muramvya	Jour	-	-
1.2.Chef lieu de l'ancienne province de Mwaro	Jour	-	-

1.3.Chef lieu de la province de Bujumbura	Jour	-	-
2.Pause-café (thé noir et au lait, café , jus, eau, sandwich ou pain gris garni)	Personne	-	-
3.Déjeuner (entrée, plat composé de riz de qualité-Haricots/petit pois+frites ou sautés Legumes+Viande de bœuf, poisson/poulet , jus, eau ou Fanta)	Personne	-	-

N.B : Le service de location salle et restauration sera faite progressivement en fonction des bons de commande.