

Demande de Propositions

Recrutement de deux (02) centres de formation ou cabinets pour la mise en oeuvre des activités de formation technique en transformation agroalimentaire et non alimentaires.

Numéro de Référence : RQ7942
Date de Publication : 06/19/2025
Date Limite pour les Réponses : 07/11/2025

Contexte

I. Présentation de TechnoServe

TechnoServe a pour mission de collaborer avec des hommes et des femmes animés 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.

II. Contexte général

TechnoServe met 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 Entrepreneurs (BeWe).

Portée des Travaux

III. Contexte particulier

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 revenu 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 mensuel(le)s (formelles ou informelles) ne dépassent pas les 90,000FCFA.

Le projet BeniBiz est actuellement sur l'accompagnement de la cohorte 5 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 et non alimentaire.

Ces jeunes entrepreneurs exercent déjà des activités de transformation agroalimentaires et non alimentaires 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 financière. 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 5 des jeunes des quatre départements du Nord, le projet BeniBiz a prévu de recruter deux (02) centres de formation ou cabinets de formation pour former environ trois cent cinquante (350) jeunes entrepreneurs dont deux-cent (200) jeunes pour la transformation agroalimentaire et cent cinquante (150) jeunes pour la transformation non agroalimentaire.

Pour la plupart, ces trois cent cinquante (350) jeunes entrepreneurs que nous projetons de former exercent 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	Transformation non agroalimentaires
Activités principales	- Production de jus de bissap, d'ananas, de tamarin - Production de pain, - Production de yaourt - Fabrication de galette, de beignets, - de gâteaux, d'amuse bouches, 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 **175 jeunes entrepreneurs dont 100 jeunes pour la transformation agroalimentaire et 75 jeunes pour la transformation non agroalimentaire.**

Livrables

IV. Objectifs, tâches, et résultats attendus de la mission

Les objectifs, tâches et résultats attendus de la mission sont présentés dans le tableau ci-dessous:

Objectifs	Tâches	Résultats attendus
Réaliser un diagnostic des besoins des participants	● 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 à former ; ● compiler les données collectées par les conseillers d'entreprise de BeniBiz ; ● Analyser les données recueillies et rédiger un mini-rapport diagnostic ; ● Concevoir sur la base du diagnostic un programme de cinq (05) jours de formation, pratique des entrepreneurs à regrouper suivant chaque activité principale.	- Un diagnostic des besoins de formation est réalisé ; - Un programme de formation adapté est élaboré et disponible.

Renforcer les capacités des jeunes entrepreneurs dans les activités agroalimentaires et non alimentaires spécifiques	● 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 : ○ Technologie de transformation des matières premières d'intérêts (avec des démonstrations pratiques au cours des formations) ; ○ Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication adaptées aux procédés de fabrication des produits fabriqués par les entrepreneurs sélectionnés ; ○ Les possibilités d'écoulement des produits fabriqués (conseils sur la commercialisation de leurs produits) ; ● Réaliser des exercices pratiques sur les différentes technologie de transformation alimentaires et non alimentaires au sein du centre ● Offrir des kits individuels de formations à chaque participant (tablier, blouse, chaussure, bassine, seau, cahier, bic et autres outils) ● Héberger et restaurer (chambre d'hébergement et trois (03) repas par jour par participant) les jeunes entrepreneurs sur toute la période de formation. Les entrepreneurs passeront par vague selon la capacité d'hébergement du centre/cabinet de formation ; ● Evaluer les participants sur les acquis de la formation ; ● Conseiller individuellement ces jeunes entrepreneurs en fonction de leurs besoins spécifiques et suivant leurs activités principales ; ● Valider avec chaque jeune entrepreneur participant, au cours de la formation, son plan d'actions d'amélioration de ses techniques et pour le développement de ses activités ; ● Rédiger un rapport de formation mettant en exergue le déroulement de la formation, les résultats des évaluations (pré test, post test et évaluation finale de la formation).	- Les jeunes entrepreneurs sont hébergés, restaurés et formés sur les techniques de transformation agroalimentaire et non alimentaire ; - Un plan individuel d'actions (une dizaine d'action en moyenne, modèle à fournir par TNS) de mise en œuvre des techniques apprises est élaboré et disponible ; - un rapport de formation mettant en exergue le déroulement de la formation, les résultats des évaluations (pré test, post test et évaluation finale de la formation).
Accompagner les entrepreneurs dans la mise en œuvre de plans d'actions	● Organiser des échanges de coaching en ligne avec les jeunes entrepreneurs formés par whatsapp/appele dans la période de 01 mois après la formation, soit une séance deux (02) semaines après la formation et une séance quatre (04) semaines après la formation. A la fin de cette période de coaching, le centre/cabinet de formation : ○ Fera un point de la mise en œuvre des plans d'actions à travers un rapport de coaching assorti de la liste des entrepreneurs coachés ; ○ Fournira par entrepreneur, son plan d'action individuel actualisé, et des images prouvant la mise en œuvre des actions.	● La liste des entrepreneurs suivis ; ● Les plans d'action actualisés ; ● Les images, preuves de la mise en œuvre des actions du plan ● Au moins 80% des actions prévues dans les plans d'actions sont réalisées ● Un rapport d'étape mettant en exergue le déroulement du diagnostic, de la formation, l'évaluation de la formation, le point de réalisation des plans d'actions et les recommandations.
Concevoir un répertoire de fiches techniques existantes et des fiches techniques de fabrication des produits finis agroalimentaires et non alimentaires	● Tenir des séances de travail avec les autres centres de formation ou cabinets de formation recrutés pour : ○ Identifier les 10 procédés de transformation agroalimentaire et non alimentaire les plus demandés à partir de l'évaluation des besoins des bénéficiaires au cours de ces 3 dernières années. A cet effet, le projet mettra en relation les centres de formation lors d'une séance qui sera soldée par l'élaboration d'un planning pour la réalisation des livrables. Les consultants pourront ensuite selon le planning réaliser les livrables en organisant entre eux des séances de travail. Le projet mettra à disposition les rapports diagnostics des deux missions de formation précédentes sur les activités agroalimentaires disponibles pour une revue documentaire ; ○ Rechercher sur les plateformes nationales et internationales les fiches techniques et capsules vidéos spécifiques existantes sur les 10 procédés sélectionnés ; ○ Concevoir un répertoire de ces fiches techniques et liens de capsules vidéos recherchées et trouvées (Modèle, titres des fiches techniques, résumés, liens web des fiches techniques, titre des capsules vidéos, résumés des contenus des capsules vidéos, liens web des capsules vidéos et autres informations) ; ● Analyser les fiches techniques répertoriées et élaborer de commun accord avec les autres centres de formation sélectionnés sur la thématique, les fiches techniques (imagées) améliorées sur les dix (10) procédés identifiés prenant en compte la description du produit à fabriquer, les intrants/matières premières nécessaire à sa production, la technique de production, les techniques d'innovation liée à la conception de ce produit, les points de vigilance et autres éléments liés à cette technique de production ; ● Rédiger un rapport de mission mettant en exergue le déroulement de la mission, les difficultés et recommandations pour la publication de ces fiches techniques et répertoires réalisés.	● Un répertoire de ces fiches techniques et capsules vidéos sur les 10 procédés sélectionnés ; ● Dix (10) fiches techniques (imagées) améliorées disponibles élaborés et disponibles ● Un rapport de mission mettant en exergue le déroulement de la mission, les difficultés et recommandations pour la publication de ces fiches techniques et répertoires réalisés est disponible.

V. Livrables

Chaque centre de formation aura à charge de produire:

- Un rapport diagnostic y compris une synthèse des besoins des jeunes entrepreneurs à former par métier et activités principales ;

- Par type de transformation :

● un outil d'identification des besoins et de diagnostic ;

● un document de formation illustré du participant (version numérique à TechnoServe et version papier à chaque participant) à réaliser en tenant compte du niveau d'instruction des jeunes entrepreneurs à former ;

- Les plans d'actions individuels des jeunes entrepreneurs participants (fichier Excel et Pdf, modèle à fournir par TNS) ;

- Les listes de présence aux séances de formation ;
- Le rapport de formation mettant en exergue le déroulement de la formation, les résultats des évaluations (pré test, post test et évaluation finale de la formation) ;
- Les plans d'actions individuels actualisés après le suivi des entrepreneurs ;
- Un rapport d'étape mettant en exergue le déroulement du diagnostic, de la formation, l'évaluation de la formation, le point de réalisation des plans d'actions et les recommandations ;
- La liste des entrepreneurs coachés ;
- Les images, preuve de réalisation des actions ;
- Un répertoire des fiches techniques et capsules vidéos recherchées et trouvées sur les 10 procédés sélectionnés ;
- Dix (10) fiches techniques (imaginées) améliorées de fabrication de produits agroalimentaire et non alimentaire spécifiques identifiés ;
- Un rapport de mission mettant en exergue le déroulement de la formation, l'évaluation de la formation, les difficultés, le point de réalisation des actions et des recommandations pour la publication de ces fiches techniques et répertoires réalisés.

Ces livrables seront soumis au projet BeniBiz en version numérique par mail. Les Procès-verbaux, listes de présence aux formations et aux coaching seront également transmis en version papier original au projet BeniBiz.

VI. Durée et période d'exécution de la mission

Cette mission d'assistance se déroulera sur quatre (04) mois courant les mois d'août, Septembre, Octobre, Novembre et Décembre 2025.

Date de Début Prévue

08/15/2025

Lieu de Performance

Les prestations seront offertes au profit des bénéficiaires de la cohorte 5 du volet d'appui à l'autonomisation des jeunes du projet BeniBiz dans les départements du **Borgou-Alibori et de l'Atacora-Donga**

Informations Supplémentaires

VII. Présentation de l'offre technique et financière

● Offre technique

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

- Être 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 n'étant pas à jour vis à vis de l'administration fiscale et de la CNSS sera purement et simplement éliminé de la sélection ;

- Fournir les pièces administratives (Registre de Commerce/Autorisation, IFU, Registre de commerce, accord cadre, attestation fiscale, attestation CNSS, Statut, etc...)

- Devra produire une offre technique en 15 pages maximum. L'offre technique doit être en un seul fichier comprenant :

Compréhension de la mission (05 points)

- Une brève présentation du centre, une brève description de la compréhension des objectifs et résultats de la mission ; (02 points);

- Le contenu de la formation suivant les activités de transformation, la méthodologie de mise en œuvre de la mission et un chronogramme d'intervention (03 points) ;

Profil du proposant (45 points):

- Être un centre/cabinet de formation existant depuis au moins (05) cinq ans (05 points);

- Références et attestations de bonne fin d'exécution de missions similaires (10 points, 05 points par attestation) ;

- Les curricula vitae, diplômes et attestations des formateurs et membres d'équipe d'intervention du centre à déployer pour la mission (30 points). Les formateurs doivent être 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 bouches, 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 formés des jeunes lors de missions similaires.

Equipements et matériels (20 points)

- Détenir ou mettre à disposition des lieux de formation dans le Nord Bénin (05 points);

- Les équipements, matériels disponibles et nécessaires suivant chaque type d'activité/production (05 points) ;

- La capacité d'hébergement, liste et photos des locaux dédiés à l'hébergement (10 points) ;

● Offre financière (30 points)

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

N°	Désignation	Prix Unitaire	Nombre de jour	Effectif	Montant	Observation/commentaire
1	frais de formation		05	175		
2	frais de de coaching		01	175		
3	Réalisation des fiches Techniques (honoraires de 05 jours de travail avec les autres centres/cabinets de formation)		05	1		
4	Matières premières		05	175		
5	Kits de formation (tablier, blouse, chaussure, bassine, seau, cahier, bic et autres outils)		01	175		

6	Production documentation (livret du participant, attestations, liste de présence et autres documents)		01	175		
7	Hébergement des entrepreneurs		05	175		
8	Restauration des entrepreneurs		05	175		
	Total HT					

Instructions pour la Réponse

Pour garantir la prise en compte, toutes les réponses doivent être soumises avant le **07/11/2025**, 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+RQ7942@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

Description	Fichier
Termes de Références : Recrutement de deux (02) centres de formation ou cabinets pour la mise en oeuvre des activités de formation technique en transformation agroalimentaire et non alimentaires	Download
Liste des pieces administratives à fournir.	Download

Critères de Sélection

Les présentations seront évaluées selon les critères suivants et la méthodologie de notation.

Critères	Points Maximaux
Profil du proposant (confère les Termes de Références)	45
Offre financière (confère les Termes de Références)	30
Equipements et matériels (confère les Termes de Références)	20
Compréhension de la mission (confère les Termes de Références)	5