



**SOUVERAINETE ALIMENTAIRE A TRAVERS UNE GOUVERNANCE  
DURABLE DES RESSOURCES NATURELLES AVEC UNE  
PERSPECTIVE DE GENRE DANS LA COMMUNE DE NDIJOB (SAGDRN)**

**TERMES DE REFERENCE  
TOURNEE INFORMATION ET SENSIBILISATION BALISAGE VOIX  
PASTORAUX**

Ndiob, le 10 Mars 2025

## CONTEXTE ET JUSTIFICATION :

La commune de Ndiob a mis au point une convention locale pour une gouvernance territoriale et inclusive des ressources naturelles afin de prendre en charge leur dégradation. La mise en œuvre de cette convention se fait à travers le projet dénommé « **souveraineté alimentaire à travers une gouvernance durable des ressources naturelles avec une perspective de genre dans la commune de Ndiob (SAGDRN)** ».

Ledit projet est en parfaite cohérence avec la vision de la commune qui se décline ainsi « **faire de Ndiob une commune verte écologique et résiliente à travers un processus de développement endogène, inclusif et respectueux des droits des personnes vulnérables** »

Dans le cadre de la mise en œuvre du projet dénommé une tournée de sensibilisation est organisée pour informer les populations sur l'intérêt du balisage du parcours du bétail garantissant une meilleure implication dans la gestion des ressources naturelles. ***Ce présent appel d'offre vise à sélectionner un prestataire pour la restauration des 18 ateliers organisés dans les 18 villages officiels de la commune de Ndiob.***

## DESCRIPTION DU MATERIEL COMPOSANT L'EQUIPEMENT DES VEILLEURS

Le présent appel à manifestation de marché s'adresse aux restaurants et prestataire de service dans le domaine de la restauration.

L'ONG ENDA Pronat vous invite par le présent appel à manifestation de marché à soumettre une offre sous pli cacheté en FCFA.

DESIGNATION	QUANTITE	DESCRIPTION
Restauration des participants	18 * 100 personnes	Dans le cadre des 18 ateliers organisés dans 18 villages, le prestataire devra fournir un service de restauration dédié exclusivement au déjeuner et à la collation, et cela pour chaque village : Le déjeuner devra être un repas complet et équilibré, comprenant plat principal, dessert et rafraichissement, élaboré à partir d'ingrédients frais, en privilégiant autant que possible des produits locaux et en tenant compte des éventuelles contraintes alimentaires des participants. La collation, quant à elle, consistera en un assortiment de boissons rafraichissantes et d'encas légers, préparés dans le respect strict des normes d'hygiène, afin d'assurer une pause conviviale et énergisante en adéquation avec le déroulement de l'atelier.

## PROFIL ; EXPERIENCES ET COMPETENCES

Pour que son offre soit valable, le fournisseur devra fournir les pièces administratives et répondre aux critères ci- après :

- Le rapport qualité-prix des marchandises acceptable ;
- Une reconnaissance juridique ;

- Les délais de paiement suffisants accordés ;
- La stabilité et la réputation de l'entreprise ;
- La taille, l'organisation et les références clients de la structure ;
- La solidité financière et l'appartenance à un groupe ;

### **CONDITIONS D'ÉLIGIBILITE ET DE QUALIFICATION**

Cet appel d'offre est ouvert aux entreprises ayant des ressources humaines et matérielles capable de satisfaire la demande.

### **ENVOI DES OFFRES ET DELAI DE SOUMISSION**

Les offres rédigées en langue française devront être envoyées à ENDA Pronat en fichiers intitulés *facture pro-forma restauration* aux adresses mail suivantes :

[pronat@endatiersmonde.org](mailto:pronat@endatiersmonde.org) et mettre en copie [isidorebirame.diouf@yahoo.fr](mailto:isidorebirame.diouf@yahoo.fr) et

[sowmamadouabdoulaye@yahoo.fr](mailto:sowmamadouabdoulaye@yahoo.fr) avant le *Vendredi 14/03/2025 à 23h00 GMT*. Le

dépouillement se fera le *Lundi 17/03/2025 à partir de 12h00 GMT*