GLOBAL DEVELOPMENT COMMUNITY BURUNDI

Avis d'appel d'offre N°050/GDCB/2025

RECRUTEMENT D'UN FOURNISSEUR DE SERVICES DE RESTAURATION POUR LES CENTRES DE PRISE EN CHARGE DES EPIDEMIES DE GDCB

I. Contexte et justification

Global Development Community Burundi (GDCB) est une organisation non gouvernementale à but non lucratif basée à Bujumbura, Quartier Kigobe-Nord, Avenue Kigina n°33.

Sa mission est de contribuer au développement socio-économique et au bien-être de la population burundaise à travers la promotion de la santé, de l'éducation, de la paix, de la cohésion sociale, de la bonne gouvernance et de la protection de l'environnement.

Dans le cadre de sa réponse aux urgences sanitaires, GDCB appuie le fonctionnement des centres de prise en charge des épidémies, notamment ceux dédiés au MPOX, au choléra et aux autres maladies émergentes.
Afin d'assurer une prise en charge optimale des patients et du personnel mobilisé, il est nécessaire de garantir un service de restauration de qualité, conforme aux normes d'hygiène et de nutrition recommandées.

Le présent avis a pour objectif **le recrutement d'un fournisseur qualifié** pour assurer la restauration dans les centres de prise en charge des épidémies de GDCB.

II. Objectifs

1. Objectif général

Assurer la fourniture de services alimentaires sûrs, nutritifs et adaptés aux besoins des patients, accompagnants et personnel médical dans les centres de prise en charge des épidémies de GDCB.

2. Objectifs spécifiques

- Fournir des repas équilibrés conformes aux normes nutritionnelles recommandées.
- Assurer le respect strict des normes d'hygiène alimentaire et de sécurité sanitaire.
- Garantir la ponctualité et la régularité dans la livraison des repas.
- Mettre en place un système de gestion alimentaire traçable et transparent.
- Proposer des menus adaptés aux régimes médicaux spécifiques, si nécessaire.

III. Étendue de la mission

Le fournisseur retenu devra :

- Préparer et servir les repas pour :
  - Les patients hospitalisés
  - Le personnel médical et d'appui
- Proposer trois repas par jour (petit-déjeuner, déjeuner, dîner), y compris boissons (eau minérale).
- Fournir des repas adaptés aux besoins nutritionnels spécifiques (patients vulnérables, enfants, régimes médicaux…).
- Assurer le transport, la livraison et la distribution conformément aux normes d'hygiène.
- Garantir la qualité et la traçabilité des matières premières utilisées.
- Mettre en place des mesures strictes de sécurité sanitaire pour éviter toute contamination alimentaire.
- Tenir des registres journaliers de distribution.

IV. Résultats attendus

- Des repas nutritifs, variés et conformes aux normes d'hygiène sont servis quotidiennement.
- Une satisfaction des bénéficiaires et du personnel est constatée.
- Une documentation de suivi de la restauration est disponible (menus hebdomadaires, fiches de livraison, rapports sanitaires).
- Aucune intoxication ou contamination alimentaire signalée.
- Un système de feedback bénéficiaires-staff est en place et suivi.

V. Durée de la prestation

La durée initiale du contrat est de **12 mois**, renouvelable selon la performance et les besoins du programme.

VI. Profil du prestataire

Le fournisseur de restauration doit :

- Être une entreprise formellement enregistrée au Burundi.
- Avoir au moins **3 ans d'expérience** dans la restauration institutionnelle (hôpitaux, ONG, hôtels, cantines, etc.).
- Disposer d'un personnel formé en hygiène alimentaire.
- Avoir une capacité logistique suffisante (cuisine équipée, véhicules adaptés…).
- Présenter des preuves de conformité aux normes d'hygiène alimentaire.
- Avoir une capacité prouvée à gérer des volumes importants.
- Être capable de fournir des échantillons de menus et procédures HACCP ou équivalentes.

VII. Dossier de candidature

Le dossier doit contenir :

1. Offre technique

- Présentation de l'entreprise
- Expérience pertinente (attestations, références)
- Méthodologie de préparation, conservation et livraison
- Proposition de menus hebdomadaires
- Plan d'hygiène et certification sanitaires
- Liste du personnel clé

2. Offre financière

- Prix par repas et par catégorie (patients / staff)
- Structure des coûts détaillée
- Modalité de paiement

VIII. Modalités de soumission

Les fournisseurs intéressés doivent soumettre leurs offres **technique et financière** au plus tard le lundi **08 janvier 2025 à 17h00** à l'adresse Email :
emploi@globaldevelopmentcommunity.org
Objet : « *Soumission – Service de restauration centres épidémies GDCB* »

Seuls les prestataires présélectionnés seront contactés pour un entretien et une visite de leurs installations.