Enabel

Agence belge de développement
enabel.be

QUESTIONS ET REPONSES D'ECLAIRCISSEMENT

COD23003-10063 Marché public de fournitures relatif à "**l'Acquisition d'Équipements Agroalimentaires du Centre de Ressources Mosala bénéficiaire de l'intervention FEE - KIN**"

Lancement du 03/09/2026 au 15 octobre 2026 à **11h00, heures de Bruxelles et 10h00(heures de Kinshasa)**

PROLONGE AU 28/10/2026 à **10h00(heures de Kinshasa)**

Publication sur Site Enabel le 03/09/2026

N°	QUESTIONS	REPONSES
1.	Dans le dossier, une variante est exigée. Nous ne sommes pas sûrs de comprendre. Pouvez-vous nous expliquer comment offrir cette variante exigée ? Nous avons un représentant en RDC, alors nous pouvons proposer l'installation etc., mais il nous faudrait plus d'explications.	La variante a été supprimée dans l'addendum
2.	Dans le DAO, il est mentionné une section (6) sur les options. Pouvez-vous nous expliquer comment offrir ces options ? Il semblerait que ces options visent les prestations de service d'installation, formation et mis en services de ces Equipements, mais il n'est pas clair pour nous comment les offrir.	Les options ont été supprimées dans l'addendum
3.	Vous demandez des offres en DDP, incluant les droits de douane et d'accise et les impôts et taxes appliqués en RD Congo. Pouvez-vous nous confirmer que les sociétés étrangères peuvent soumissionner et aussi gagner ce DAO ?	**R/ Oui le processus est ouvert à tous et les chances sont égales à tous les soumissionnaires , étrangers comme nationaux. Toutefois , l'addendum clarifie les éléments inclus dans le prix et la facilitation de Enabel RD Congo**

4.	Quid du payement de 40%	Le payement de 40% est fait après la pré-réception
5.	Quelle est le pays de la provenance des équipements ?	Les Equipements peuvent venir de n'importe quel pays pourvu qu'ils soient conformes aux exigences du cahier spécial des charges
6.	Dans le cadre de la préparation de notre offre pour le **Lot 2 – Équipements d'analyse ou équipements analytiques**, nous souhaiterions obtenir quelques précisions techniques concernant les postes relatifs au **bain-marie de refroidissement (chiller)** et à son **couvercle avec serpentin ajustable**. Le CSC prévoit notamment : **Bain-marie de refroidissement (chiller)** – 2 kW, 230 V, 50 Hz – système de refroidissement pouvant atteindre **-20 °C et 200 °C**, avec fourniture du fluide correspondant à deux fois le volume du réservoir. ainsi qu'un : **Couvercle adapté au bain-marie de refroidissement (chiller), ajustable avec serpentin.** Afin de pouvoir identifier et proposer un équipement répondant précisément à l'usage recherché, pourriez-vous nous apporter les précisions suivantes : **1. Plage de température demandée** Pouvez-vous confirmer que l'équipement doit effectivement permettre de travailler sur une plage allant de **-20 °C à +200 °C** avec un seul appareil ? La formulation « pouvant atteindre -20 °C et 200 °C » peut en effet correspondre à un **thermostat à circulation réfrigéré/chauffant (cryothermostat)** plutôt qu'à un chiller conventionnel. Si la valeur de **+200 °C** ne correspond pas à la température requise, pourriez-vous nous indiquer la **plage de température minimale et maximale réellement souhaitée** ?	• **Température maximale souhaitée : entre +150°C et +200°C** • **Température minimale souhaitée : entre -50°C et -20°C**

7.	**2. Mode d'utilisation de l'équipement** L'équipement est-il destiné : • à une **utilisation directe dans la cuve**, avec immersion des échantillons ou récipients dans le fluide thermorégulé ; • ou principalement à une **circulation externe du fluide** vers un autre équipement, par exemple un réacteur, une cuve ou un récipient à double enveloppe ? Cette précision est importante pour définir correctement le type de bain thermostaté et son système de circulation.	**R/L'équipement devrait bien servir aux deux usages. Utilisation interne et externe**
8.	**3.En cas d'utilisation directe dans la cuve** Si des échantillons ou récipients doivent être placés directement dans le bain, pourriez-vous préciser, si possible : • les **dimensions minimales utiles de la cuve ou de son ouverture** ; • le type et les dimensions approximatives des récipients ou échantillons à immerger ; • le nombre d'échantillons devant être traité simultanément ; • éventuellement leur température approximative au moment de leur introduction dans le bain. Ces informations permettront notamment de dimensionner correctement le	**R/Nous souhaitons idéalement avoir un équipement d'un volume utile minimal de 3,5 L pouvant fournir la puissance thermique spécifiée dans le cahier de charge.**

	volume utile et la puissance de l'équipement.	
9.	**4. En cas d'utilisation avec circulation externe** Si le bain est destiné à alimenter un circuit externe, pourriez-vous préciser si la température de **-20 °C** mentionnée dans le CSC doit être : • atteinte dans la **cuve du thermostat** ; • ou garantie au niveau de **l'équipement externe à refroidir** ? Si possible, merci également d'indiquer le type d'équipement qui sera connecté au bain et son volume approximatif, afin de déterminer la capacité de refroidissement et de circulation nécessaire.	R/La température de -20°C est celle assurée par le bain. Il peut bien évidemment avoir une perte de frigorie lors de la recirculation du fluide. R/Tout type d'équipement nécessitant un fluide thermostatisé, comme un réfrigérant à reflux par exemple.
10.	**5. « Couvercle avec serpentin ajustable »** Pourriez-vous également préciser ce qui est attendu sous la désignation : **« Couvercle adapté au bain-marie de refroidissement (chiller), ajustable avec serpentin »** ? S'agit-il notamment : • d'un couvercle comportant un **serpentin échangeur immergé dans la cuve** ; • d'un serpentin destiné à faire circuler le produit ou le fluide à traiter indépendamment du fluide contenu dans le bain ; • ou d'un autre dispositif ?	R/Oui R/Oui

	Dans la mesure du possible, pourriez-vous préciser également la **fonction recherchée du serpentin**, afin que nous puissions proposer une configuration techniquement équivalente et conforme à l'utilisation prévue.	R/Y faire circuler un fluide secondaire (ou produit) lors d'un processus continue de traitement thermique
11.	**6. Conditions ambiantes d'utilisation** Enfin, compte tenu de l'installation prévue à **Kinshasa**, pourriez-vous confirmer la **température ambiante maximale à prendre en considération dans le local où l'équipement sera installé** ? Cette donnée est particulièrement importante pour dimensionner correctement la puissance frigorifique de l'équipement, notamment lorsqu'une température de fonctionnement de -20 °C est demandée.	R/35°C
12.	Concernant l'item 12 du lot 2, notre fabricant souhaiterait obtenir les précisions suivantes afin de proposer une configuration parfaitement adaptée aux besoins du bénéficiaire : • Le bénéficiaire dispose-t-il déjà d'un protocole de titrage précis ? • Quelle est la nature des échantillons qui seront analysés : produits alimentaires ou autres types de préparations ? • L'appareil doit-il permettre de mesurer uniquement l'acidité, ou également l'alcalinité ? • • Est-il nécessaire de réaliser deux analyses simultanément, ou une analyse à la fois est-elle suffisante ? • • Un passeur automatique d'échantillons est-il souhaité ?	**R/Il s'agira des protocoles classiques de neutralisation acide-base** **R/Il s'agira principalement des produits alimentaires** **R/Les deux : acidité ou l'alcalinité selon le produit. La majeure partie des usages concernera cependant des mesures d'acidité** **R/Non** **R/Le passeur automatique d'échantillons n'est pas indispensable**

13.	Nous souhaiterions vous poser une question concernant le lot 2, article n°53 de ce marché. Pourriez-vous svp vérifier le volume demandé ? Pouvons-nous proposer une pipette jaugée plutôt qu'une pipette graduée car aucun de nos fournisseurs ne dispose de pipettes graduées d'un volume de 100 ml ? L'article serait alors le même que le n°52.	**Répondu le 06/10/26** **Oui, vous pouvez proposer une pipette graduée à la place de la pipette jaugée. A ce volume, l'erreur est moindre et nous disposerons aussi des ballons jaugés qui feront le job.**
14.	PREMIÈRE PARTIE — POSTES QUI NE PEUVENT PAS ÊTRE CHIFFRÉS EN L'ÉTAT 1. LOT 3, ARTICLE 3 — COMPRESSEUR D'AIR La spécification technique est : « Générateur d'air pour les opérations (voir avec les infrastructures) », et la colonne puissance porte « Horeca+I85 ». Un compresseur ne se chiffre pas sans trois données que le cahier ne donne pas : a) le DÉBIT d'air demandé, en litres par minute ou en m3/h, et à quelle pression de service ; b) la PRESSION de service maximale, en bar ; c) le VOLUME de la cuve, en litres. Nous vous demandons également de préciser ce que désigne « Horeca+I85 » dans la colonne puissance : s'agit-il d'une puissance, d'un local d'affectation, ou d'une référence à un autre document ? Enfin, la mention « voir avec les infrastructures » laisse entendre qu'un document d'infrastructure existe. S'il définit les besoins en air comprimé — postes desservis, simultanéité, qualité d'air, classe ISO 8573-1, point de rosée — nous vous serions reconnaissants de le joindre aux réponses, ou d'en communiquer les valeurs. Sans ces éléments, toute offre sur ce poste reposera sur des hypothèses différentes d'un soumissionnaire à l'autre, et les prix ne seront pas comparables.	Il n'y a pas de présupposition à formuler. La pression d'air de service souhaitée est de 6 Bar minimum Le réservoir devra avoir une volume minimal acceptable de plus de 20 L Aucune spécificité sur le débit n'est imposée. Ceci est uniquement l'avis du fournisseur.

	2. LOT 3, ARTICLE 13 — ASPIRATEUR La spécification est : « Aspirateur à poussière », sous 230 V. Merci de préciser le DÉBIT d'air, la DÉPRESSION, le VOLUME de la cuve et la CLASSE DE FILTRATION attendue. Un aspirateur de chantier et un aspirateur industriel à filtration fine pour poudres alimentaires varient d'un facteur dix en prix. Nous demandons en particulier si une exécution adaptée aux POUSSIÈRES ALIMENTAIRES FINES — farines, poudres de fruits et légumes — est exigée, et si une exécution ATEX est requise compte tenu du risque d'explosion des poussières de farine.	La fourniture demandée est un aspirateur eau et poussières, avec une cuve d'un volume minimal accepté de 50 L et une dépression de 220 mBar. Il ne sera pas directement intégré dans une chaine de production alimentaire. Non, aucune de ces exigences n'est obligatoire.
15.	3. LOT 3, ARTICLE 12 — REMPLISSEUSE AUTOMATIQUE DE BOUTEILLES La spécification est : « Machine de remplissage automatique pour bouteilles en verre plates à plusieurs têtes en ligne. Compléter d'un système d'encapsulage automatique », sous 3 kW. Pour chiffrer, il faut : a) la CADENCE attendue, en bouteilles par heure ; b) le NOMBRE DE TÊTES, ou à défaut la cadence qui le détermine ; c) les FORMATS de bouteilles : contenances, diamètres et hauteurs, et le terme « bouteilles plates » — s'agit-il de bouteilles de section aplatie, ou d'un terme à comprendre autrement ? d) le TYPE DE REMPLISSAGE : gravité, niveau, volumétrique ou isobarique. Le produit commande ce choix ; e) les PRODUITS à conditionner : jus, nectars, sauces, et leur viscosité ou leur température de remplissage si un remplissage à chaud est prévu ; f) le TYPE DE CAPSULE : capsule à vis, capsule couronne, bouchon	a)A la libre appréciation du fournisseur b)A la libre appréciation du fournisseur c) Merci de déconsidérer le mot « plates » **d)** Remplissage volumétrique e) La fourniture demandée devra utilisée pour une palette variée de viscosité.

	mécanique.	**f)** Capsule à vis
16.	4. LOT 3, ARTICLE 1 — BROYEUR COLLOÏDAL La spécification est : « Broyeur colloïdal (sous eau, continu). Avec option de recirculation. » Merci de préciser le DÉBIT horaire attendu, la FINESSE visée en micromètres, et la PUISSANCE, puisque la colonne est vide pour ce poste. Nous demandons aussi si la boucle de recirculation est comprise dans le poste ou doit être chiffrée en option séparée : le mot« option » peut se lire dans les deux sens.	Le broyeur visé est un équipement doté d'un système rotor-stator équipé de bague à émulsion d'une ouverture ne dépassant pas 1 mm, permettant de travailler à au moins 1500 tours/minutes. Sa trémie de réception doit avoir au minimum un volume utile de 10 L. La boucle de recirculation est bien comprise dans le poste à fournir. Le terme en option est ici précisé pour dire que cet équipement pourrait être utilisé avec ou sans boucle de recirculation.
17.	DEUXIÈME PARTIE — POSTES DONT LA SPÉCIFICATION PARAÎT INCOHÉRENTE 5. LOT 3, ARTICLE 2 — CENTRIFUGEUSE DÉCANTEUSE La spécification demande une « vitesse réglable pouvant atteindre 1500 rpm », pour une capacité horaire minimale de 50 L. Les décanteuses de laboratoire et de pilote tournent couramment entre 4 000 et 6 000 tr/min, la séparation dépendant du facteur de séparation et non de la seule vitesse. À 1 500 tr/min, la séparation d'un jus ou d'une pulpe sera limitée. Merci de confirmer si 1 500 tr/min est un MINIMUM à atteindre, auquel cas une machine plus rapide est recevable et même préférable, ou un PLAFOND à ne pas	1500 tr/minutes est bien une spécification de la vitesse minimale à garantir. Qui peut le plus peut le moins, les offres permettant d'atteindre des grandes vitesses seront appréciées.

	dépasser, auquel cas nous vous demandons la raison, afin de la respecter.	
18.	6. LOT 3, ARTICLE 7 — MOULIN À MARTEAUX La spécification demande simultanément : une capacité minimale de 500 kg/h, une finesse variant de 0,25 mm à 20 mm, l'acceptation d'échantillons jusqu'à 100 mm de diamètre, plusieurs configurations de rotor, un système d'aspiration cyclonique — le tout pour une puissance de 2 500 W. Les fabricants que nous avons consultés n'atteignent 500 kg/h qu'à partir de 3 à 4 kW, et bien davantage lorsque l'entrée accepte 100 mm. Merci de confirmer si la valeur de 2 500 W est INDICATIVE, auquel cas une puissance supérieure est recevable dès lors que les performances de broyage sont tenues, ou si elle est un PLAFOND. Dans ce second cas, nous vous demandons lequel des deux critères prime : la puissance ou la capacité de 500 kg/h. Nous demandons par ailleurs si les parties au contact du produit doivent être aptes au CONTACT ALIMENTAIRE. Le centre broie des produits destinés à la consommation humaine, et la plupart des moulins de cette capacité sont conçus pour l'alimentation animale.	La puissance de 2500 W est bien une valeur indicative. Des puissances entre 2,5 et 4 kW peuvent être acceptées. Les deux critères susmentionnés (puissance et débit) sont demandés. Cet équipement sera destiné en priorité au traitement des produits destinés à l'alimentation humaine.
19.	7. LOT 3, ARTICLE 9 — PRESSOIR HYDRAULIQUE À CHARGE VERTICALE La spécification demande un « moteur d'une puissance minimale de 1 CV (736 W), électrique », avec manomètre, commandes de montée et descente du vérin et arrêt d'urgence, pour un pressoir de 50 litres minimum. Les pressoirs hydrauliques de 50 litres du marché sont, pour l'essentiel, à vérin MANUEL, sans manomètre ni arrêt d'urgence. Une version électro-hydraulique	Bien qu'une préférence soit portée pour une presse hydraulique motorisée, des presses à verin manuel peuvent également être acceptées. La présence d'un manomètre est souhaitée (non exigée). Si les presses hydrauliques proposées est muni d'une motorisation électique, celles-ci devront obligatoirement être muni des commandes de montée et de descente du verin,ainsi que d'un

	de cette capacité relève de la fabrication spéciale. Merci de confirmer que la motorisation électrique, le manomètre, les commandes de vérin et l'arrêt d'urgence sont bien EXIGÉS, et qu'un pressoir à vérin manuel serait écarté. Merci également de confirmer que la claie doit être en INOX 304 avec des trous n'excédant pas 6 mm, ce point écartant les paniers en bois que proposent plusieurs fabricants européens.	bouton d'arrêt d'urgence.
20.	8. LOT 3, ARTICLE 10 — AUTOCLAVE La spécification demande une température maximale de 140 °C et une « pression atteignable 1 à 4 bars », avec chaudière intégrée. À 140 °C, la vapeur saturée s'établit à environ 2,7 bar relatifs. Une pression de 4 bars correspond à environ 152 °C. Merci de préciser si les 4 bars sont exprimés en pression ABSOLUE ou RELATIVE, et si la machine doit effectivement pouvoir monter à 4 bars, ce qui déterminera la classe de l'appareil de pression et, avec elle, le prix.	Les applications visées utiliseront une soupape vapeur tarée à 3 bars relatifs. **La pression de timbre** sera d'au moins 4 bars relatifs.
21.	9. LOT 3, ARTICLES 4 ET 5 — CUVES DOUBLE ENVELOPPE La spécification porte « agitateur de 50 L » et « agitateur de 100 L ». Nous comprenons que 50 L et 100 L désignent le volume de la CUVE, et non une caractéristique de l'agitateur. Merci de le confirmer. Merci de préciser si la double enveloppe doit être CHAUFFANTE, RÉFRIGÉRANTE ou les deux, et par quel fluide — eau chaude, vapeur, résistances électriques, fluide caloporteur. La colonne porte 230 V et 1 kW, ce qui suggère un chauffage électrique, mais le texte ne le dit pas.	Oui, il s'agit bien de volume utile de cuve. Les doubles enveloppes devront être isolés pour les deux modalités de traitement (chauffage et refroidissement). Les spécifications de puissance fournies sont relatives à l'agitateur mécanique qui sera motorisé.

22.	10. LOT 3, ARTICLE 8 — PRESSE À GRAINES La spécification demande une capacité horaire minimale de 20 kg. Le débit d'une presse à vis varie fortement selon la graine : un même appareil peut passer de 20 kg/h sur colza à 12 kg/h sur arachide ou tournesol. Merci d'indiquer sur QUELLE GRAINE les 20 kg/h doivent être tenus, ou la liste des graines à traiter, afin que les offres portent sur la même performance.	**Cette presse sera utilisée pour des oléo-protéagineux classiques des milieux tropicaux (arachide, soja, graines de courge, noix palmistes).**
23.	11. LOT 3, ARTICLES 6 ET 11 — FILTRE-PRESSE ET TAMIS VIBRANT La spécification de l'article 11 porte la mention : « peux remplacer filtre presse, ne nécessite pas de pompe, à versement ». Merci de confirmer que les articles 6 et 11 sont bien DEUX POSTES DISTINCTS à fournir tous les deux, et non deux solutions alternatives dont une seule serait retenue. Pour l'article 6, merci de confirmer que la POMPE MOINEAU est comprise dans le poste, la spécification la mentionnant « en complément », et que le CADRE — et non seulement les plateaux — doit être en inox alimentaire.	Les poste 6 et 11 sont bien deux fournitures différentes demandées La pompe moineau est bien inclus dans ce poste.
24.	Nous avons une dernière précision à vous soumettre cette demande de précision de l'item 5 du lot 2 : l'Homogénéisateur Omni Mixer est compatible avec plusieurs tailles de sondes de générateur et configurations d'accessoires en fonction du type d'échantillon, du volume de traitement et de l'application prévue. ses sondes de type Omni G conviennent aux échantillons de produits laitiers, de fruits et de légumes. Afin de déterminer la taille de sonde appropriée et de finaliser le devis, il nous demande de confirmer le volume d'échantillon habituel que vous prévoyez de traiter avec chaque	Les applications visées sont à l'échelle pilote (entre 75 ml à 10 L et concerneront majoritairement les traitements des produits laitiers, des fruits, des légumes et des émulsions O/E ou E/O.

	mélangeur Omni. À titre de référence, les configurations de sondes disponibles sont les suivantes : Sonde de 10 mm : recommandée pour des volumes d'environ 1,5 mL à 100 mL. Sonde de 20 mm : recommandée pour des volumes d'environ 50 mL à 2 L. Sonde de 30 mm : recommandée pour des volumes d'environ 75 mL à 10 L. Pourriez-vous nous indiquer le volume d'échantillon typique et/ou maximal par lot que vous prévoyez de traiter ?	
25.	TROISIÈME PARTIE — POINTS DE PROCÉDURE 12. INCOTERMS La clause 8.2 indique : « Tous les prix sont DDP, incoterms 2010 ». Les règles Incoterms 2010 ont été remplacées par les Incoterms 2020 au 1er janvier 2020. Merci de confirmer que la référence vise bien le rendu DDP et que les prix peuvent être établis selon les Incoterms 2020, ou à défaut de nous indiquer la version à appliquer.	La clause 8.2 indique : « Tous les prix sont DDP, incoterms 2020 ».voir addendum .
26.	13. VARIANTE EXIGÉE ET CV DES TECHNICIENS La clause 5.3 prévoit « au maximum deux CV de techniciens par lot ». Merci de confirmer que LES MÊMES techniciens peuvent être présentés pour plusieurs lots lorsqu'un soumissionnaire répond à plusieurs lots, ou si des techniciens distincts sont exigés par lot. Merci également de confirmer si les techniciens doivent être employés du	RIl n' y a plus de variante ni d'exigence sur le personnel technique

	soumissionnaire au moment du dépôt, ou si un engagement de mise à disposition suffit, conformément à la clause 5.10.	
27.	14. VOIE DE DÉPÔT La clause 9 décrit le dépôt électronique par la plateforme e-Procurement, et la clause 11 autorise le dépôt sur papier en motivant cette ouverture. Merci de confirmer que le soumissionnaire CHOISIT librement l'une des deux voies, et qu'une offre déposée sur papier dans les formes de la clause 11 est pleinement recevable.	R/ Oui, le soumissionnaire choisira le mode qui lui facilite la tâche, soit le dépôt en dur ou l'envoie via e-procurement
28.	15. DOCUMENTS DE LA POLITIQUE D'EXCLUSION La clause 16.f et le chapitre 7 présentent les quatre documents — casier judiciaire, cotisations sociales, impôts, non-faillite — comme à joindre « dans la mesure du possible », tandis que la clause 15.d réserve le droit d'exclure le soumissionnaire qui ne les transmet pas dans le délai fixé. Merci de confirmer si ces quatre documents sont exigés AU DÉPÔT, ou s'ils peuvent être produits sur demande du pouvoir adjudicateur après l'ouverture.	R/ S'ils sont disponibles, veuillez les introduire lors du dépôt de l'offre , si non ils seront demandés par Enabel en cas de besoin à l'adjudicataire.
29.	16. TRANCHE CONDITIONNELLE Merci de confirmer qu'un soumissionnaire répondant aux lots 1, 2 ou 3 n'est pas tenu de remettre une offre pour le lot 4, et que l'absence d'offre sur ce lot conditionnel n'affecte pas la recevabilité des autres.	R/ Chaque lot étant un marché à part entière , l'absence d'offre sur ce lot conditionnel n'affecte pas la recevabilité des autres.
30.	17. GARANTIE La clause 4.1 fixe 365 jours de garantie des équipements, tandis que la spécification de l'article 10 demande de « demander une garantie de fonctionnement ». Merci de préciser si une garantie plus longue proposée sur un ou plusieurs postes est VALORISÉE dans l'évaluation, ou si elle est sans effet, les critères	**La garantie générale sur tous les équipements après la réception provisoire sur Kinshasa.**

	d'attribution ne retenant que le prix et le délai de livraison.	
31.	Faisant suite a nos demandes d'eclaircissements des 1er et 2 octobre 2026, qui portaient sur les lots 3 et 2, voici nos questions sur le LOT 1 - Equipements de type Horeca. Nous les posons ensemble afin de ne pas revenir vers vous en ordre disperse. Conformement a la clause 3.2, cette demande est adressee a la seule adresse prevue a cet effet. - POSTE 17 : LE CUISEUR A PATES (VOLUME ET PUISSANCE) Le poste 17 demande une cuve de 20 a 25 litres, avec une puissance de 3 500 W. Les cuiseurs a pates de 20 a 25 litres que nous avons examines ont une puissance de 7 a 8,25 kW, en triphase. A 3,5 kW, la cuve des appareils examines est de l'ordre de 7 a 8 litres. Merci de nous indiquer l'exigence qui prime : a) le volume de cuve de 20 a 25 litres, la puissance etant alors celle de l'appareil (superieure a 3 500 W, en triphase si necessaire) ; b) ou la puissance de 3 500 W (monophase), le volume de cuve etant alors inferieur a 20 litres.	Nous pouvons accepter des cuiseurs des volumes utiles minimal 10 L. Une préférence est portée pour des systèmes exploitant un courant monohasée. Les variantes triphasées sont aussi acceptées. La puissance de 3500 W est à titre indicative.
32.	- POSTE 20 : LE FOUR A MICRO-ONDES (TYPE DE COMMANDE) Le poste 20 demande a la fois un « panneau de commande mecanique » et des « programmes memorisables » avec « display d'affichage ». Sur les appareils professionnels examines, la commande mecanique (boutons rotatifs) ne permet pas de memoriser des programmes ; les programmes memorisables supposent une commande electronique (touches et afficheur). Merci de nous indiquer si la commande attendue est : a) mecanique, sans programmes memorisables ;	Four micro-ondes en inox de puissance de sortie (rendue) minimum 1800 W, doté d'une interface de commande mécanique ou digital permettant de sélectionner au moins 5 niveaux de puissance. Il permettra la mise en œuvre des programmes mémorisables de cuisson. Capacité minimale de 25 litres. Appareil construit dans le respect des normes (CE)

	b) ou electronique, avec afficheur et programmes memorisables.	
33.	- POSTE 22 : LE FOUR MIXTE VAPEUR (PUISSANCE ET FORMAT DES PLATEAUX) Le poste 22 demande un four mixte vapeur de 4 ou 5 niveaux, d'une puissance de 3 300 W, en privilegiant l'option monophasee, avec des « plateaux de 60 x 50 cm ». a) Puissance : le four mixte vapeur de 4 niveaux que nous avons examine demande 10,8 kW. Nous n'avons trouve aucun four mixte de cette capacite a 3 300 W. Merci de nous indiquer si une puissance superieure a 3 300 W (et, le cas echeant, une alimentation triphasee) est acceptee, ou si la valeur de 3 300 W est un plafond imperatif. b) Format des plateaux : 60 x 50 cm n'est pas un format normalise. Les formats courants sont le format gastronome GN 1/1 (53 x 32,5 cm) et le format patisserie 60 x 40 cm. Merci de nous indiquer le format attendu : GN 1/1, 60 x 40 cm, ou un autre format a preciser.	3.300 W est une spécification minimum de puissance demandée. Bien que nous ayons une préférence pour les équipements alimentés en monophasé, nous pouvons accepter des équipements en triphasée 230 V / 50Hz. Les fours muni des plateaux de format de 60 x 40 cm sont acceptables
34.	- POSTE 25 : LA FRITEUSE (A AIR OU A HUILE) L'intitule du poste 25 est « Friteuse a air ». La specification decrit en revanche une friteuse a huile : « large cuve a l'huile soude d'une capacite maximum de 12 L », robinet de vidange, element chauffant amovible, temperature de 50 a 190 °C. Merci de confirmer que l'appareil attendu est une friteuse a HUILE de 12 litres, conforme a la specification, et non une friteuse a air chaud. Nous vous remercions par avance de vos reponses et restons a votre disposition.	La désignation concerne une friteuse à huile et non une friteuse à air. Merci de corriger « Friteuse à air »
35.	En complement de notre demande d'eclaircissements du 4 octobre 2026 sur le LOT 1 - Equipements de type Horeca, voici trois questions supplementaires,	Les machines à glaçon peuvent être alimentées en continu. Leur production peut être régulée en fonction du niveau de remplissage. La

	relevees depuis. Conformement a la clause 3.2, cette demande est adressee a la seule adresse prevue a cet effet. - POSTE 35 : LA MACHINE A GLACONS (UNITE DE LA PRODUCTION) Le poste 35 demande une ⸗ capacite de production minimum 24 Kg/h ⸗, avec un ⸗ reservoir minimal de 7 Kg ⸗ et des glacons de 12 a 20 g. Les fabricants de machines a glacons expriment la production par 24 heures (kg/24 h), et non par heure. Une production de 24 kg par heure representerait environ 576 kg par jour, ce qui ne correspond pas a une reserve de 7 kg. Merci de nous confirmer si la capacite attendue est de 24 kg par 24 heures, ou bien de 24 kg par heure.	spécification sur le volume minimal du réservoir n'est pas une contre-indication de la capacité maximale de production demandée. En prenant en compte les besoins réels, nous pouvons accepter une machine avec une capacité minimale de production de 50 Kg/24h et d'un réservoir minimal de 7 Kg.
36.	- POSTE 36 : LE MIXEUR A MILKSHAKE (VITESSE DE ROTATION) Le poste 36 demande un mixeur ⸗ pouvant atteindre la vitesse de 2400 tours/minute ⸗, a vitesse variable (au minimum 3 vitesses), de 300 W. Les mixeurs a milkshake professionnels que nous avons examines tournent a des vitesses de l'ordre de 10 000 a 18 000 tours/minute. Merci de nous confirmer la vitesse attendue : 2 400 tours/minute comme ecrit, ou une autre valeur a preciser.	Qui peut le plus, peut le moins, un mixeur de 10 000 à 18 000 tours/minutes est acceptable. L'exigence de puissance indiquée dans le cahier de charge est une valeur minimale. Des puissances supérieures sont aussi acceptées.
37.	- POSTE 16 : LE CUISEUR A DOUBLE ENVELOPPE (PUISSANCE ET ALIMENTATION) Le poste 16 demande de ⸗ privilegier l'option monophasee ⸗ et une ⸗ puissance au raccordement 8 kW (minimale) ⸗. Une puissance de 8 kW en monophase 230 V correspond a un courant d'environ 35 A, superieur aux raccordements monophases courants. Merci de nous indiquer l'exigence qui prime :	**Une puissance minimale de 8 KW est demandée.** **Les fournitures en triphasées sont aussi acceptables.**

	a) la puissance minimale de 8 kW, l'alimentation etant alors triphasee ; b) ou l'alimentation monophasee, la puissance etant alors celle des appareils disponibles en monophase.	