CAHIER SPECIAL DES CHARGES

Addendum 1_Marché public de fournitures relatif à "**l'Acquisition et Installation des Équipements Agroalimentaires du Centre de Ressources Mosala bénéficiaire de l'intervention FEE - KIN**"

Numéro de référence : **COD23003-10063**

Pays : **République démocratique du Congo**

Procédure ouverte

Date limite pour demander des clarifications :	Jusqu'au **dixième jour** avant la date limite de soumission des offres
Date limite de soumission des offres :	**28 octobre 2026** à **10h00, heures de Kinshasa**

Belgian development agency

enabel.be

Table des matières

1 Généralités 5
1. Le pouvoir adjudicateur 5
2. Règles régissant ce marché public 5
3. Droit applicable et tribunaux compétents 6

2 Objet et portée du marché public 7
1. Nature du marché 7
2. Lots 7
3. Postes 7
4. Durée du marché public 7
5. Variantes 8
6. Options 8

3 Procédure 9
Section (A) - Instructions générales de la procédure 9
1. Mode de passation 9
2. Publication 9
3. Informations complémentaires 9
Section (B) - Instructions pour la préparation des offres 10
4. Durée de validité de l'offre 10
5. Données à mentionner dans l'offre 11
6. Devise de l'offre 12
7. Détermination des prix 12
8. Éléments inclus dans le prix 12
Section (C) - Introduction des offres 13
9. Introduction des offres 13
10. Signature des offres 14
11. Date limite d'introduction et ouverture des offres 15
Section (D) - Sélection, Attribution & Conclusion 15
12. Document unique de marché européen (DUME) 15
13. Motifs d'exclusion 16
14. Sélection qualitative 17
15. Modalités d'examen des offres et régularité des offres 18
16. Critères d'attribution 19
17. Attribution du marché public 19
18. Conclusion du contrat 20

4 Conditions contractuelles particulières 21
Section (A) - General 21
1. Utilisation des moyens électroniques (art. 10) 21
2. Fonctionnaire dirigeant (art. 11) 21
3. Confidentialité (art. 18) 22

4. Protection des données personnelles 22
5. Droits intellectuels (art. 19 à 23) 22
Section (B) - Financial guarantees 23
6. Cautionnement (art. 25 à 33) 23
Section (C) - Documents du marché 24
7. conformité de l'exécution (art. 34) 24
Section (D) - Modifications au marché public 24
8. Remplacement de l'adjudicataire (art. 38/3, °1) 24
9. Révision des prix (art. 38/7) 26
10. Indemnités suite aux suspensions ordonnées par le pouvoir adjudicateur durant l'exécution (art. 38/12) 26
11. Circonstances imprévisibles 26
12. Impositions ayant une incidence sur le montant du marché (art. 38/8) 26
13. Conditions d'introduction (art. 38/14 à 38/17) 27
Section (F) - Modalités d'exécution 27
14. Commandes partielles (art. 115) 27
15. Délais et clauses (art. 116) 27
16. Lieu d'exécution (art. 118) 27
17. Transfert de propriété (art. 132) 28
Section (G) - Moyens d'action 28
18. Défaut d'exécution (art. 44) 28
19. Amendes pour retard (art. 46 et 123) 28
20. Mesures d'office (art. 47 et 124) 28
Section (H) - Fin du marché public 29
21. Réception des produits fournis (art. 64, 120 et 128-131) 29
22. Délai de garantie (art. 65 et 134) 30
23. Réception définitive (art. 135) 30
24. Facturation et paiement (art. 66-72 et 127) 30
25. Avances ..... **Erreur ! Signet non défini.**

5 Termes de référence 31
1. Contexte et description du besoin 31

6 Dossier de sélection 67
Capacité économique et financière 67
1. Chiffre d'affaires minimal 67
Capacités techniques et professionnelles 68
2. Titres d'études et professionnels ..... **Erreur ! Signet non défini.**
3. Références de marchés similaires exécutés 68
4. Sous-traitance 68

7 Récapitulatif des documents à remettre 69

8 Formulaires 71
1. Fiche d'identification 71

2. Liste des sous-traitants 75
3. Formulaire d'offre - Prix - lot 1 76
4. Formulaire d'offre - Prix - lot 2 77
5. Formulaire d'offre - Prix - lot 3 77
7. Déclaration sur l'honneur – motifs d'exclusion 86

9 Modèle du DUME 94
1. Modèle du DUME ..... **Erreur ! Signet non défini.**

1 GENERALITES

1. LE POUVOIR ADJUDICATEUR

1.1. Le pouvoir adjudicateur du présent marché public est Enabel, société anonyme de droit public à finalité sociale, ayant son siège social à 147, rue Haute, 1000 Bruxelles (numéro d'entreprise 0264.814.354, RPM Bruxelles), dénommée ' Enabel ' suite à l'entrée en vigueur de la loi du 23 novembre 2017 portant modification du nom de la Coopération technique belge et définition des missions et du fonctionnement de Enabel, Agence belge de Développement.

1.2. Enabel se voit confier l'exclusivité de l'exécution, tant en Belgique qu'à l'étranger, des tâches de service public en matière de coopération bilatérale directe avec des pays partenaires. En outre, elle peut exécuter d'autres missions de coopération à la demande d'organismes d'intérêt public et développer des actions propres qui contribuent à ses objectifs.

1.3. Pour ce marché public Enabel, en République démocratique du Congo, est représenté par

Nom	Fonction
AGNANDJI, Gbeyigbena	Manager Procurement, Logistics and Legal
Cedrick Ngandu Kalala	Program Manager

2. REGLES REGISSANT CE MARCHE PUBLIC

2.1. Ce marché public est régi, entre autres, par les dispositions suivantes :

(a) La loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics ;

(b) L'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques ;

(c) L'arrêté royal du 14 janvier 2013 établissant les règles générales d'exécution des marchés publics ;

(d) La loi du 17 juin 2013 relative a la motivation, a l'information et aux voies de recours en matière de marchés publics, de certains marchés de travaux, de fournitures et de services et de concessions ;

(e) Les Circulaires du Premier ministre en matière de marchés publics ;

(f) La Politique d'Enabel concernant l'exploitation et les abus sexuels – juin 2019 ;

(g) La Politique d'Enabel concernant la maîtrise des risques de fraude et de corruption – juin 2019.

Toutes les réglementations belges relatives aux marchés publics peuvent être consultées sur le site https://bosa.belgium.be/fr/themes/marches-publics ;

Le code de conduite d'Enabel et les politiques mentionnées ci-dessus peuvent être consultés sur le site web d'Enabel à l'adresse https://www.enabel.be/who-we-are/integrity/.

2.2. Toute la réglementation belge sur les marchés publics peut être consultée sur https://bosa.belgium.be/fr/themes/marches-publics ;

Le code éthique et les politiques d'Enabel mentionnées ci-dessus sur le site web d'Enabel via https://www.enabel.be/fr/qui-sommes-nous/integrite/.

3. DROIT APPLICABLE ET TRIBUNAUX COMPETENTS

3.1. Ce marché public doit être exécuté et interprété conformément au droit belge. En cas de conflit concernant l'interprétation, l'application ou l'exécution de ce cahier spécial des charges, les parties tenteront d'abord toutes les possibilités de conciliation. Sauf en cas d'urgence, les parties éviteront tout recours judiciaire sans notification préalable.

3.2. En cas de litige, la correspondance doit (également) être envoyée à l'adresse suivante :

Enabel S.A.
Global Procurement Services
A l'attention de Mme. Laura Jacobs
Rue Haute 147
1000 Bruxelles
Belgique

3.3. Tout litige concernant ce marché public relève de la compétence exclusive des tribunaux de Bruxelles. Le français ou le néerlandais sont les langues de procédure.

2 OBJET ET PORTEE DU MARCHE PUBLIC

1. NATURE DU MARCHE

1.1. Ce marché public est un contrat de fourniture pour l'acquisition et installation des équipements agroalimentaires destinés à l'opérationnalisation du FoodLab du Centre de Ressources Mosala, situé à Kinshasa.

1.2. Les fournitures requises dans le cadre de ce marché public relèvent du code(s) CPV :

(a) Equipes agroalimentaires : 16000000-Machines agricoles.

2. LOTS

2.1. Ce marché public comprend **trois (03)** lots.

2.2. Le soumissionnaire peut soumettre une offre pour **tous les lots**.

2.3. Une offre pour une partie d'un lot est irrecevable.

2.4. Les lots sont :

Titre du lot	Description du lot
Lot 1	Tranche ferme : Equipements de type HORECA
	Tranche conditionnelle : Equipement de Rizerie
Lot 2	Équipements d'analyse ou équipements analytiques
Lot 3	Équipements pilotes polyvalents

2.5. Le soumissionnaire **PEUT** offrir des remises ou de meilleures conditions dans son offre si ces lots lui sont attribués.

2.6. Si un soumissionnaire introduit une offre pour un nombre de lots supérieur à celui qui peut lui être attribué sur la base du chiffre d'affaires annuel minimum obligatoire fixé pour les groupes de lots qui doivent être exécutés simultanément (voir la clause 1 du chapitre 6 Dossier de sélection).

2.7. Le pouvoir adjudicateur (PA) ne limite pas le nombre de lots qui peuvent être attribués à un seul soumissionnaire. Les lots seront attribués conformément au classement final des notes qui sera établi par le comité lors des évaluations.

3. POSTES

3.1. Chaque lot de ce marché public consiste en les articles énumérés à la clause 0 du chapitre 8 Formulaires - Formulaire d'offre - Prix.

3.2. Ces postes seront groupés et forment un seul lot. Il n'est pas possible de soumissionner pour un ou plusieurs postes et le soumissionnaire est tenu de remettre le prix pour tous les postes d'un même lot.

4. DUREE DU MARCHE PUBLIC

4.1. Le marché débute à la notification de l'attribution et a une durée de 545 jours calendrier dont 180 jours pour la livraison, installation, mise en service et formation ainsi que 365 jours de garantie des Equipements.

4.2. Ce marché public **NE PEUT PAS** être reconduit.

5. VARIANTE EXIGEE

Les variantes ne sont pas prévues dans ce marché

6. OPTIONS

6.1. Les options ne sont pas admises

7. QUANTITE

Les quantités pour l'ensemble des lots de ce marché sont réparties comme suit :

Titre du lot	Description du lot
Lot 1	Tranche ferme : Equipements de type HORECA
	Tranche conditionnelle : Equipement de Rizerie
Lot 2	Équipements d'analyse ou équipements analytiques
Lot 3	Équipements pilotes polyvalents

Les quantités fermes par poste sont mentionnées dans le bordereau de prix par lot du cahier spécial des charges, CSC.

Le soumissionnaire doit être capable de fournir les quantités mentionnées dans le bordereau de prix par lot du CSC de ce marché.

Le pouvoir Adjudicateur se réserve le droit de faire des commandes de quantités supplémentaires sur chaque lot de ce marché dans les limites du seuil applicable à la présente procédure et en appliquant les prix unitaires de chaque lot sans modifications possibles

L'exécution de la tranche conditionnelle est subordonnée à une décision du pouvoir adjudicateur portée à la connaissance de l'adjudicataire selon les modalités prévues dans les documents du marché initiaux. L'exécution de la tranche conditionnelle ne peut pas changer la nature globale du marché.

3 PROCEDURE

SECTION (A) - INSTRUCTIONS GENERALES DE LA PROCEDURE

1. MODE DE PASSATION

Le présent marché public est attribué par le biais d'une procédure ouverte, conformément à l'article 36 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics.

2. PUBLICATION

Le présent marché fait l'objet d'une publication

2.1. Les plateformes officielles suivantes :
(a) Le Bulletin des Adjudications Belges (https://www.publicprocurement.be/bda)
(b) TED (Tenders Electronic Daily) - Journal officiel de l'UE, dédié aux marchés publics européens

2.2. Les plateformes suivantes :

(a) Site web d'Enabel (www.enabel.be) ;

(b) Site web de l'OCDE (Organisation de coopération et de développement économiques).

3. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

3.1. **Gestionnaire du marché public**

L'attribution de ce marché public est coordonnée par : ONGOMBE UTCHUDI Albert, expert en contractualisation et Administration, albert.ongombe@enabel.be

Tous les contacts entre le pouvoir adjudicateur et les (potentiels) soumissionnaires concernant ce marché public doivent passer exclusivement par ce contact. Toute autre forme de contact avec le pouvoir adjudicateur à propos de ce marché public est interdite, sauf disposition contraire prévue dans ce cahier spécial des charges.

3.2. **Demande de clarifications**

Les (potentiels) soumissionnaires ont jusqu'au **dixième jour** (inclus) avant la date limite pour l'introduction des offres pour poser des questions concernant ce cahier spécial des charges et le marché. Toutes les questions doivent être adressées par écrit au gestionnaire mentionné à la clause 3.1 (procurement.cod@enabel.be), en copiant alex.kankolongo@enabel.be , albert.ongombe@enabel.be et il y sera répondu au fur et à mesure de leur réception.

Conformément à l'article 81 de l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques, le soumissionnaire est tenu de signaler immédiatement toute lacune, erreur ou omission dans les documents du marché qui rend impossible l'établissement de son prix ou la comparaison des offres, au plus tard dix jours avant la date ultime de réception des offres.

3.3. REUNION D'INFORMATION

Enabel organise une réunion d'information pour ce processus.

La réunion d'information sera organisée en présentiel et en ligne via « teams en date du 18/09/2026 de 11h00 à 12h30 heures de Bruxelles, 10h00' à 11h30', heures de Kinshasa. Chaque soumissionnaire désireux de participer à cette réunion fournira les informations suivantes :

- Nom de la firme/Société
- Nom(s) du (des) participant(s) : tout au plus deux par soumissionnaire
- Adresse e-mail
- N° de tel de contact

Il doit mentionner dans son e-mail, le N° et l'objet du marché comme ceci : COD23003-10063- Marché de Fournitures relatif à l'acquisition des équipements agroalimentaires du Centre des ressources Mosala. Les demandes de participations à la réunion d'information seront adressées à M. AGNANDJI Gbeyigbena Thierry, Contract support Manager Enabel RDC sur le courriel : procurement.cod@enabel.be, avec copie obligatoire aux adresses mails : alex.kankolongo@enabel.be et albert.ongombe@enabel.be

Rassurez-vous que vous ayez la facilité de vous joindre à la réunion à travers les e-mails que vous allez fournir.

Les soumissionnaires disponibles peuvent venir participer à cette réunion dans la salle des réunions d'Enabel sise Villa 125, boulevard du 30 juin, commune de la Gombe, ville de Kinshasa, entre l'Ambassade de Belgique et le Bâtiment WAIKIKI.

Aucune information ne sera communiquée sur l'évolution de la procédure avant la notification de la décision d'attribution.

3.4. **Publication des clarifications et/ou modifications du cahier spécial des charges**

Un aperçu complet des questions et réponses, ainsi que des éventuelles modifications à ce cahier spécial des charges, sera disponible au septième jour avant la date limite pour l'introduction des offres, au plus tard.

Ces mises à jour seront publiées sur les mêmes plateformes que celles mentionnées à la clause 2.

Le soumissionnaire doit soumettre son offre après avoir lu et pris en compte toutes les corrections apportées au cahier spécial des charges qui sont publiées ou qui lui sont envoyées par courrier électronique. Pour ce faire, lorsque le soumissionnaire a téléchargé le cahier spécial des charges, il est fortement recommandé qu'il communique ses coordonnées au gestionnaire du marché public mentionné à la clause 3.1 et demande des informations sur toute modification ou information complémentaire.

Le soumissionnaire est tenu de dénoncer immédiatement toute lacune, erreur ou omission dans les documents du marché qui rende impossible l'établissement de son prix ou la comparaison des offres, au plus tard dans un délai de 10 jours avant la date limite de réception des offres.

SECTION (B) - INSTRUCTIONS POUR LA PREPARATION DES OFFRES

4. DUREE DE VALIDITE DE L'OFFRE

Les soumissionnaires restent liés par leur offre pendant un délai de **120 (cent vingt) jours calendrier**, à compter de la date limite de réception des offres.

5. DONNEES A MENTIONNER DANS L'OFFRE

5.1. L'attention des soumissionnaires est attirée sur les principes généraux édictés au titre 1 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics et qui sont applicables à la présente procédure de passation.

5.2. L'offre et toutes les annexes à l'offre doivent être rédigés en :

(a) français.

5.3. Par le dépôt de son offre, le soumissionnaire renonce automatiquement à ses conditions générales ou particulières de vente, même si celles-ci sont mentionnées dans l'une ou l'autre annexe à son offre.

5.4. Le soumissionnaire doit indiquer clairement dans son offre quelle information est confidentielle et/ou se rapporte à des secrets techniques ou commerciaux et ne peut donc pas être divulguée par le pouvoir adjudicateur.

5.5. Le soumissionnaire est tenu d'utiliser les formulaires joints en annexe :

(a) Fiche d'identification (voir la clause 1 du chapitre 8 Formulaires) ;

(b) Liste des sous-traitants (voir la clause 2 du chapitre 8 Formulaires) ;

(c) Formulaire d'offre - Prix (voir la clause 0 du chapitre 8 Formulaires)

(d) Déclaration sur l'honneur – motifs d'exclusion (voir la clause 9 du chapitre 8 Formulaires).

A défaut d'utiliser ces formulaires, le soumissionnaire supporte l'entière responsabilité de la parfaite concordance entre les documents qu'il a utilisés et les formulaires.

5.6. **Le Document unique de marché européen (DUME)** est une déclaration sur l'honneur des opérateurs économiques servant de preuve a priori en lieu et place des certificats délivrés par des autorités publiques ou des tiers. Comme le dispose l'article 73 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics, il s'agit d'une déclaration officielle par laquelle l'opérateur économique affirme qu'il ne se trouve pas dans l'une des situations qui doivent ou peuvent entraîner l'exclusion d'un opérateur, qu'il répond aux critères de sélection applicables.

Conformément à l'article 76, § 1, °2 de l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques, **le non-respect de l'obligation de remettre un Document unique de marché européen (DUME) constitue une irrégularité substantielle entraînant la nullité de l'offre**.

5.7. Le soumissionnaire joint également à son offre :

(a) Tous les documents demandés dans le cadre de la sélection qualitative (voir la clause 16 et 6 Dossier de sélection) et des critères d'attribution (voir la clause 18) ;

(b) L'ordre de préférence pour l'attribution des lots (voir la clause 2 du chapitre 2 Objet et portée du marché public) ;

(c) Le détail des prix proposés, en indiquant pour chaque poste les différents éléments inclus dans le prix et les taxes applicables ;

(d) Les statuts ainsi que tout autre document utile prouvant le mandat du (des) signataire(s).

5.8. Lorsque l'offre est déposée par un groupement d'opérateurs économiques, l'offre doit contenir une copie des documents suivants pour chaque participant au groupement :

(a) Fiche d'identification (voir la clause 1 du chapitre 8 Formulaires) ;

(b) Déclaration sur l'honneur – motifs d'exclusion (voir la clause 9 du chapitre 8 Formulaires) ;

(c) le Document unique de marché européen (DUME) (voir la clause 14) ;

(d) Les statuts ainsi que tout autre document utile prouvant le mandat du (des) signataire(s) ;

(e) L'accord d'association signé par chaque participant, indiquant clairement le ou la représentant·e de l'association.

5.9. Les participants à un groupement d'opérateurs économiques doivent désigner celui d'entre eux qui représentera le groupement à l'égard du pouvoir adjudicateur. Cette mention est indiquée dans la partie II.B du Document unique de marché européen (DUME).

5.10. Conformément à l'article 73 de l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques, si un opérateur économique souhaite recourir aux capacités d'autres entités (notamment des sous-traitants ou des filiales indépendantes) en ce qui concerne les critères relatifs à la capacité économique et financière et les critères relatifs aux capacités techniques et professionnelles (voir la clause 16 et 6 Dossier de sélection), il apporte au pouvoir adjudicateur la preuve qu'il disposera des moyens nécessaires, notamment en produisant l'engagement de ces entités à cet effet.

Lorsque le soumissionnaire fait appel à la capacité d'autres entités au sens de cette clause 5.10, le soumissionnaire, selon le cas, répond à la question reprise à la partie II, C, du Document unique de marché européen (DUME) visé à l'article 38 de l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques. Il mentionne également pour quelle part du marché public il fait appel à cette capacité et quelles autres entités il propose. **L'offre comporte également un Document unique de marché européen (DUME) séparé en ce qui concerne les entités au sens de cette clause 5.10.**

6. DEVISE DE L'OFFRE

Tous les prix mentionnés dans le formulaire d'offre doivent être obligatoirement libellés en **euro**.

7. DETERMINATION DES PRIX

7.1. Le présent marché est un marché mixte, ce qui signifie que les prix sont fixés selon le mode du marché à bordereau de prix et du marché à prix global pour chaque lot :

- Le présent marché est un marché à bordereau de prix pour les items de chaque lot, ce qui signifie que seul le prix unitaire est forfaitaire. Le prix à payer sera obtenu en appliquant les prix unitaires mentionné dans l'inventaire aux quantités réellement exécutées.
- Le marché est aussi à prix global, ce qui signifie que le prix global est forfaitaire et couvre l'ensemble des prestations de service et formation de chaque lot .

7.2. En application de l'article 37 de l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques, le pouvoir adjudicateur peut effectuer toutes les vérifications sur pièces comptables et tous contrôles sur place de l'exactitude des indications fournis dans le cadre de la vérification des prix.

8. ÉLEMENTS INCLUS DANS LE PRIX

8.1. Le soumissionnaire est censé avoir inclus dans ses prix tant unitaires que globaux tous les frais et impositions généralement quelconques inhérents à l'exécution du marché, à l'exception de la taxe sur la valeur ajoutée. Le taux de TVA est indiqué séparément, si applicable.

Sont notamment inclus dans les prix :

(a) Les emballages, sauf si ceux-ci restent la propriété du soumissionnaire, les frais de chargement, de transbordement et de déchargement intermédiaire, de transport, d'assurance et de dédouanement ;

(b) Le déchargement, le déballage et la mise en place au lieu de livraison, à condition que les documents du marché mentionnent le lieu exact de livraison et les moyens d'accès ;

(c) La documentation relative à la fourniture et éventuellement exigée par le pouvoir adjudicateur ;

(d) Le montage (installation), mise en service et formation

(e) La formation nécessaire à l'usage ;

(f) Le cas échéant, les mesures imposées par la législation en matière de sécurité et de santé des services ; travailleurs lors de l'exécution de leur travail ;

(g) Les frais de réception ;

(h) Les impôts et taxes appliqués en RD Congo ;

La livraison sur site au CDR MOSALA est à la charge du fournisseur jusqu'à l'installation et mise en marche. Elle implique que le fournisseur est responsable des formalités de douane, etc. ; ainsi que du temps nécessaire à leur réalisation.

Enabel assiste le fournisseur pendant le dédouanement des équipements en RDC en transmettant la note verbale d'exonération des droits de douane et TVA. Mais les formalités et responsabilité y relative pèsent sur le fournisseur.

SECTION (C) - INTRODUCTION DES OFFRES

9. INTRODUCTION DES OFFRES

9.1. Sans préjudice des variantes éventuelles, le soumissionnaire ne peut remettre qu'une seule offre par lot.

9.2. Pour ce marché public, la soumission électronique d'une offre peut se faire via les applications internet du service fédéral e-Procurement, qui garantit le respect des conditions prévues à l'article 14, § 7 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics.

9.3. La plateforme est gratuite et ouverte à tout prestataire intéressé par la participation à un marché public.

9.4. Les offres doivent être introduites au plus tard le **28 octobre 2026 (10h00 heures** de Kinshasa)

9.5. Afin de créer votre compte, il suffit de suivre les 2 étapes suivantes :

9.6. S'enregistrer comme nouvel utilisateur ;

9.7. Enregistrer votre entreprise.

9.8. Le format des documents doit être le format .pdf ou un format équivalent.

9.9. Veuillez consulter le lien suivant pour obtenir des instructions relatives à la soumission des offres.

9.10. Par le seul fait de transmettre son offre par des moyens de communication électroniques, le soumissionnaire accepte que les données de son offre soient enregistrées par le dispositif de réception.

9.11. Le pouvoir adjudicateur attire l'attention des soumissionnaires sur le fait que l'envoi d'une offre par courrier électronique ne répond pas aux conditions de l'article 14, § 6 et 7 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics. Les offres envoyées par courrier électronique seront rejetées.

9.12. Si besoin est, vous pouvez contacter le helpdesk e-Procurement au numéro +32 (0)2 740 80 00 ou via le formulaire de contact.

10. SIGNATURE ELECTRONIQUE DES OFFRES

10.1. Le soumissionnaire ne doit pas signer individuellement l'offre, ses annexes et le document unique de marche européen (DUME) au moment ou ces dernières sont chargées sur la plateforme électronique.

10.2. **Ces documents sont signés de manière globale par l'apposition d'une signature électronique qualifiée sur le rapport de dépôt y afférent.**

10.3. Les signatures sont émises par la ou les personne(s) compétente(s) ou mandatée(s) à engager le soumissionnaire. Cette disposition s'applique à chaque participant lorsque l'offre est déposée par un groupement d'opérateurs économiques (consortium). Ces participants sont solidairement responsables.

10.4. Lorsque le rapport de dépôt est signé par un mandataire, celui-ci mentionne clairement son (ses) mandant(s). Le mandataire joint l'acte électronique authentique ou sous seing privé qui lui accorde ses pouvoirs ou une copie scannée de la procuration.

11. INTRODUCTION DES OFFRES SUR PAPIER

11.1 Sans préjudice des variantes éventuelles, le soumissionnaire ne peut remettre qu'une seule offre par marche.

11.2. Considérant l'article 14, § 2, °1 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marches publics, il ne serait pas approprié d'imposer l'obligation d'utiliser les moyens de communication électroniques vises à l'article 14, § 7, de la loi du 17 juin 2016 relative aux marches publics, et ce, lorsque, en raison de la nature spécialisée du marché, l'utilisation de moyens de communication électroniques nécessiterait des outils, des dispositifs ou des formats de fichiers particuliers qui ne sont pas communément disponibles ou pris en charge par des applications communément disponibles

11.3. Les raisons spécifiques justifiant l'autorisation d'utiliser des offres sur papier sont les suivantes : considérant l'article 14, §2, 1° de la loi du 17 juin 2016 relative aux marches publics, il ne serait pas approprié d'imposer l'obligation d'utiliser les moyens de communication électroniques visée a l'article 14, § 7, de la loi. La nature du marché en question est telle que les operateurs économiques nationaux ou régionaux, n'ont pas un accès égal face aux exigences liées a l'utilisation de la plateforme fédérale belge « e-procurement ». Les caractéristiques techniques peuvent donc être discriminatoires et peuvent restreindre l'accès des operateurs économiques a la procédure de passation, notamment, en matière de vitesse et de qualité de la connexion internet, ainsi que de la qualité du réseau de transport d'électricité. De plus, les formes particulières prévus par cette plateforme du point de vue de la signature électronique ne sont pas encore compatibles avec les tic généralement utilisées.

11.4. **Le soumissionnaire introduit son offre de la manière suivante :**
un exemplaire original de l'offre complète sera introduit sur papier.
Le soumissionnaire joindra à l'offre les copies demandées dans ce cahier spécial des charges. ces copies peuvent être introduites sous forme d'un ou plusieurs fichiers au format .PDF sur clé USB.

Elle est introduite sous pli définitivement scellé, portant la mention

OFFRE : COD23003-10063- l'Acquisition d'Équipements Agroalimentaires du Centre de Ressources Mosala bénéficiaire de l'intervention FEE – KIN à l'attention de Mr. Thierry AGNANDJI Gbeyigbena, Contract Support Manager,

11.5. **L'offre doit être introduite avant le 28 octobre 2026 (10h00, heure de Kinshasa), de l'une des manières suivantes :**

(a) Par la poste (envoi normal ou recommandé) Dans ce cas, le pli scellé est glissé dans une seconde enveloppe fermée adressée à :

Enabel – Agence belge de développement Villa 125, Boulevard du 30 Juin Commune de la Gombe Kinshasa République démocratique du Congo

(b) Par remise contre accusé de réception : Le service est accessible, tous les jours ouvrables, pendant les heures de bureau : de 9h. à 12h. et de 13 h. à 17 h. - voir adresse mentionnée à cette clause 11.5 (a).

11.6. **Le pouvoir adjudicateur attire l'attention des soumissionnaires sur le fait que l'envoi D'une offre par courrier électronique ne répond pas aux conditions de cette clause 11. Les offres envoyées par courrier électronique (e-mail) seront rejetées.**

12. SIGNATURE DES OFFRES SUR PAPIER

12.1 L'offre et tous les documents qui l'accompagnent doivent être numérotés et signés (signature manuscrite originale) par le soumissionnaire ou son représentant. Il en va de même pour toute modification, suppression ou annotation apportée à ce document. Le représentant doit clairement indiquer qu'il est habilité à engager le soumissionnaire.

12.2 Les signatures sont émises par la ou les personne(s) compétente(s) ou mandatée(s) à engager le soumissionnaire. Cette disposition s'applique à chaque participant lorsque l'offre est déposée par un groupement d'opérateurs économiques (consortium). Ces participants sont solidairement responsables.

12.3 Lorsque le rapport de dépôt est signé par un mandataire, celui-ci mentionne clairement son (ses) mandant(s). Le mandataire joint l'acte électronique authentique ou sous seing privé qui lui accorde ses pouvoirs ou une copie scannée de la procuration.

13. DATE LIMITE D'INTRODUCTION ET OUVERTURE DES OFFRES

13.1.Les offres doivent être en possession du pouvoir adjudicateur avant le 28 octobre 2026 à 10h00, heures de Kinshasa

13.**2** Les offres introduites par voie électronique sont ouvertes à huit clos via la plateforme e-Procurement. La séance d'ouverture des offres sur papier aura lieu à huit clos à l'adresse indiquée à la clause 11 pour le dépôt des offres

SECTION (D) - SELECTION, ATTRIBUTION & CONCLUSION

14. DOCUMENT UNIQUE DE MARCHE EUROPEEN (DUME)

a. Par le dépôt de son offre accompagnée du Document unique de marché européen (DUME) complété, le soumissionnaire déclare officiellement sur l'honneur :

(a) qu'il ne se trouve pas dans un des cas d'exclusion obligatoires ou facultatifs, qui doit ou peut entraîner son exclusion ;

(b) qu'il répond aux critères de sélection qui ont été établis par le pouvoir adjudicateur dans le présent marché.

b. Le Document unique de marché européen (DUME) est une déclaration sur l'honneur des opérateurs économiques servant de preuve a priori en lieu et place des certificats délivrés par des autorités publiques ou des tiers. Comme le dispose l'article 73 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics, il s'agit d'une déclaration officielle par laquelle l'opérateur économique affirme qu'il ne se trouve pas dans l'une des situations qui doivent ou peuvent entraîner l'exclusion d'un opérateur ; qu'il répond aux critères de sélection applicables.

c. Le soumissionnaire peut soit remplir le Document unique de marché européen (DUME) joint à ce cahier spécial des charges (voir la clause **Erreur ! Source du renvoi introuvable.** du chapitre 9 Modèle du DUME), soit générer son propre document via le site web : https://dume.publicprocurement.be/. Il le joint ensuite à l'offre.

d. Un manuel service DUME, incluant les lignes directrices pour les entreprises, est disponible à l'adresse suivante : https://bosa.belgium.be/sites/default/files/documents/DUME_man_espd_entreprise_fr_200.pdf

e. Lorsque l'offre est déposée par un groupement d'opérateurs économiques, l'offre doit **contenir un Document unique de marché européen (DUME) pour chaque participant au groupement**. Les participants à un groupement d'opérateurs économiques doivent désigner celui d'entre eux qui représentera le groupement à l'égard du pouvoir adjudicateur. Cette mention est indiquée dans la partie II.B du Document unique de marché européen (DUME).

f. Lorsque le candidat ou le soumissionnaire fait appel à la capacité d'autres entités (notamment des sous-traitants ou des filiales indépendantes) en ce qui concerne les critères relatifs à la capacité économique et financière et les critères relatifs aux capacités techniques et professionnelles (voir la clause 16 et 6 Dossier de sélection), au sens de l'article 73 § 1 de l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques, le candidat ou le soumissionnaire, selon le cas, répond à la question reprise à la partie II, C, du Document unique de marché européen (DUME) visé à l'article 38 de l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques. Il mentionne également pour quelle part du marché il fait appel à cette capacité et quelles autres entités il propose.
L'offre **comporte également un Document unique de marché européen (DUME) séparé en ce qui concerne les entités au sens de cette clause f.**

g. Conformément à l'article 38 § 2 de l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques, pour ce qui concerne **la partie IV du Document unique de marché européen (DUME) relative aux critères de sélection**, le pouvoir adjudicateur a décidé de limiter les informations à compléter à la seule question de savoir si l'opérateur économique remplit les critères de sélection requis, conformément à la section **"Indication globale pour tous les critères de sélection"**. Cette seule section doit alors être complétée.

15. MOTIFS D'EXCLUSION

a. Les motifs d'exclusion obligatoires et facultatifs sont renseignés dans le Document unique de marché européen (DUME).

b. Les motifs d'exclusion sont applicables à tous les participants qui, en tant que groupement d'opérateurs économiques, déposent ensemble une offre, et aux tiers (notamment des sous-traitants ou des filiales indépendantes) à la capacité desquels il est fait appel en ce qui concerne les critères relatifs à la capacité économique et financière et les critères relatifs aux capacités techniques et professionnelles (voir la clause 16 et 6 Dossier de sélection), conformément à l'article 73, § 1 de l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques.

c. Le pouvoir adjudicateur demandera au soumissionnaire, si nécessaire, à tout moment de la procédure, de fournir tout ou partie des documents justificatifs, si cela est nécessaire pour assurer le bon déroulement de la procédure. À cette fin, il demandera au soumissionnaire concerné par les moyens les plus rapides et endéans le délai qu'il détermine de fournir les renseignements ou documents permettant de vérifier sa situation personnelle. Le

soumissionnaire n'est pas tenu de présenter des documents justificatifs ou d'autres pièces justificatives lorsque et dans la mesure où le pouvoir adjudicateur a la possibilité d'obtenir directement les certificats ou les informations pertinentes en accédant à une base de données nationale gratuite dans un État membre.

d. Le soumissionnaire peut joindre ces documents directement à son offre. Si le soumissionnaire ne transmet pas le ou les documents demandés dans le délai fixé, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'exclure le soumissionnaire.

e. Il est vivement conseillé aux soumissionnaires de ne pas attendre la demande du pouvoir adjudicateur et de demander le plus rapidement possible auprès des autorités compétentes du pays dans lequel ils sont établis, les documents qu'ils n'auraient pas joints à leur offre. En effet, les délais pour l'obtention de certains documents peuvent être longs.

f. Le pouvoir adjudicateur demandera lui-même les renseignements ou documents qu'il peut obtenir gratuitement par des moyens électroniques auprès des services qui en sont les gestionnaires. C'est le cas pour les soumissionnaires belges (via la plateforme Telemarc), sauf pour l'extrait de casier judiciaire qui doit être demandé par le soumissionnaire lui-même.

g. À l'exception des motifs d'exclusion relatifs aux dettes fiscales et sociales, le soumissionnaire qui se trouve dans l'une des situations d'exclusion obligatoires ou facultatives peut prouver d'initiative qu'il a versé ou entrepris de verser une indemnité en réparation de tout préjudice causé par l'infraction pénale ou la faute, clarifié totalement les faits et circonstances en collaborant activement avec les autorités chargées de l'enquête et pris des mesures concrètes de nature technique et organisationnelle et en matière de personnel propres à prévenir une nouvelle infraction pénale ou une nouvelle faute.

h. **Conflits d'intérêts – Tourniquet (Article 51 de l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques)**
Sans préjudice des articles 6 et 69, alinéa 1er, 5°, de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics, un conflit d'intérêts inclut également toute situation de " tourniquet ". Cela se produit lorsqu'une personne physique ayant précédemment travaillé pour un pouvoir adjudicateur — que ce soit comme collaborateur interne, dans un lien hiérarchique, en tant que fonctionnaire, officier public ou sous toute autre capacité liée au pouvoir adjudicateur — intervient ultérieurement dans le cadre d'un marché public attribué par ce même pouvoir adjudicateur. Un conflit d'intérêts survient lorsqu'il existe un lien entre les activités précédemment effectuées par la personne pour le pouvoir adjudicateur et les activités réalisées dans le cadre du marché attribué.

16. SELECTION QUALITATIVE

a. Au moyen des documents demandés dans le 'Dossier de sélection' (6 Dossier de sélection), le soumissionnaire est tenu de démontrer qu'il est suffisamment capable de mener à bien le présent marché public.

b. Seules les offres des soumissionnaires qui satisfont aux critères de sélection sont prises en considération pour participer à la comparaison des offres sur la base des critères d'attribution repris à la clause 18, dans la mesure où ces offres sont régulières.

c. Pour remplir les critères relatifs à la capacité économique et financière et les critères relatifs aux capacités techniques et professionnelle, le soumissionnaire peut avoir recours à la capacité de :

(a) tous les participants qui, en tant que groupement d'opérateurs économiques, déposent ensemble une offre ;

(b) des autres entités (notamment des sous-traitant·es ou des filiales indépendantes) quelle que soit la nature juridique du lien qui l'unit à ces entités, conformément à l'article 73 § 1 de l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques.

d. Pour tous ces participants ou entités, le pouvoir adjudicateur doit vérifier l'absence de motifs d'exclusion. L'offre **comporte également un Document unique de marché européen (DUME) séparé pour chacun de ces participants ou entités**.

e. Conformément à l'article 73 de l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques, si un opérateur économique souhaite recourir aux capacités d'autres entités (notamment des sous-traitants ou des filiales indépendantes) en ce qui concerne les critères relatifs à la capacité économique et financière et les critères relatifs aux capacités techniques et professionnelles, il apporte au pouvoir adjudicateur la preuve qu'il disposera des moyens nécessaires, notamment en produisant l'engagement de ces entités à cet effet.

f. Le soumissionnaire est donc appelé à joindre à son offre , dans la mesure du possible , les documents suivants :

1. Un extrait du casier judiciaire au nom du représentant (personne physique) en cours de validité dans les 6 mois depuis la date d'émission

2. Le document justifiant que le soumissionnaire est en règle en matière de paiement des cotisations sociales, sauf lorsque le pouvoir adjudicateur a la possibilité d'obtenir directement les certificats ou les informations pertinentes en accédant à une base de données nationale gratuite (Attestation de regularité de paiement des cotisations sociales et/ou les attestations de payement , les déclaration et récépissé des déclaration de la Direction des impôts);

3. Le document justifiant que le soumissionnaire est en règle en matière de paiement des impôts et taxes, sauf lorsque le pouvoir adjudicateur a la possibilité d'obtenir directement les certificats ou les informations pertinentes en accédant à une base de données nationale gratuite (Attestation de Quitus fiscal et/ou les attestations de payement , les déclaration et récépissé des déclaration de la Direction des impôts);

4. Le document attestation que le soumissionnaire n'est pas en situation de faillite, sauf lorsque le pouvoir adjudicateur a la possibilité d'obtenir directement le document ou l'information pertinente en accédant à une base de données nationale gratuite. (Attestation de non-faillite)

Le caractère récent des documents susvisés est établi dans la mesure où ces derniers datent de moins de six mois par rapport à la date ultime de dépôt des offres.

g. Les soumissionnaires qui ne sont pas concernés par la législation congolaise sont priés de transmettre les documents équivalents applicables dans leurs législations respectives ;

17. MODALITES D'EXAMEN DES OFFRES ET REGULARITE DES OFFRES

a. Avant de procéder à l'évaluation et à la comparaison des offres, le pouvoir adjudicateur examine leur régularité.

Les offres doivent être établies de manière telle que le pouvoir adjudicateur puisse faire son choix sans entrer en négociation avec le soumissionnaire. Pour cette raison, et afin de pouvoir juger les offres sur pied d'égalité, il est fondamental que les offres soient entièrement conformes aux dispositions de ce cahier spécial des charges, tant au plan formel que matériel.

Les offres substantiellement irrégulières sont exclues.

b. Constitue une irrégularité substantielle celle qui est de nature à donner un avantage discriminatoire au soumissionnaire, à entraîner une distorsion de concurrence, à empêcher l'évaluation de l'offre du soumissionnaire ou la comparaison de celle-ci aux autres offres, ou à rendre inexistant, incomplet ou incertain l'engagement du soumissionnaire à exécuter le marché dans les conditions prévues.

Sont réputées substantielles notamment les irrégularités suivantes :

(a) le non-respect du droit environnemental, social ou du travail, pour autant que ce non-respect soit sanctionné pénalement

(b) le non-respect des exigences visées aux articles 38, 42, 43, § 1, 44, 48, § 2, clause 1, 54, § 2, 55, 83 et 92 de l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques et par l'article 14 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics, pour autant qu'ils contiennent des obligations à l'égard des soumissionnaires

(c) le non-respect des exigences minimales et des exigences qui sont indiquées comme substantielles dans les documents du marché

(d) les offres qui ne comportent pas de signature manuscrite originale sur le formulaire d'offre

(e) Le pouvoir adjudicateur déclare également nulle l'offre qui est affectée de plusieurs irrégularités non substantielles qui, du fait de leur cumul ou de leur combinaison, sont de nature à avoir les mêmes effets que décrits ci-dessus (conformément à l'article 76 de l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques).

18. CRITERES D'ATTRIBUTION

a. Le pouvoir adjudicateur choisira l'offre régulière qu'il juge économiquement la plus avantageuse en tenant compte des critères suivants :

Critère d'attribution	Pondération du critère (%)	Évaluation ou formule du critère
Prix	70	Selon la formule de proportionnalité Score financier : Offre la plus basse *70/Offre de l'offre considérée
Délai de livraison	30	Selon la règle de proportionnalité : Score du délai : Délai le plus court*30/Délai de l'offre considérée

b. Les cotations pour les critères d'attribution seront additionnées. Le présent marché sera attribué au soumissionnaire qui obtient la cotation finale la plus élevée, après que le pouvoir adjudicateur aura vérifié, à l'égard de ce soumissionnaire, l'exactitude du Document unique de marché européen (DUME) et à condition que le contrôle ait démontré que le Document unique de marché européen (DUME) correspond à la réalité.

19. ATTRIBUTION DU MARCHE PUBLIC

a. Chaque lot de ce marché public sera attribué au soumissionnaire ayant soumis l'offre économiquement la plus avantageuse pour le lot concerné.

b. Conformément à l'article 85 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics, le pouvoir adjudicateur n'est pas tenu d'attribuer le marché. Le pouvoir adjudicateur peut choisir soit de ne pas attribuer le marché public, soit de recommencer la procédure, si nécessaire, via une autre procédure de passation.

c. Le pouvoir adjudicateur se réserve également le droit de n'attribuer que certains lots et de décider que les autres lots feront l'objet d'un ou de plusieurs nouveaux marchés, au besoin suivant un autre procédure de passation en application de l'article 58, § 1, troisième alinéa de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics.

20. CONCLUSION DU CONTRAT

a. Conformément à l'article 88 de l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques, le marché a lieu par la notification au soumissionnaire choisi de l'approbation de son offre.

b. La notification est effectuée par les plateformes électroniques ou par courrier électronique, et, le même jour, par envoi recommandé.

c. Le contrat intégral consiste dès lors en les documents suivants :

(a) Le présent cahier spécial des charges et ses annexes ;

(b) L'offre approuvée et toutes ses annexes ;

(c) La lettre recommandée portant notification de la décision d'attribution ;

(d) Le cas échéant, les documents éventuels ultérieurs, acceptés et signés par les deux parties.

(e) Dans un objectif de transparence, Enabel s'engage à publier annuellement une liste des attributaires de ses marchés. Par l'introduction de son offre, l'adjudicataire du marché se déclare d'accord avec la publication du titre du contrat, la nature et l'objet du contrat, son nom et localité, ainsi que le montant du contrat.

4 CONDITIONS CONTRACTUELLES PARTICULIERES

Le présent chapitre de ce cahier spécial des charges contient les clauses particulières applicables au présent marché public par dérogation aux « Règles générales d'exécution des marchés publics » de l'arrêté royal du 14 janvier 2013 (arrêté royal du 14 janvier 2013 établissant les règles générales d'exécution des marchés publics), ci-après « RGE » ou qui complètent ou précisent celui-ci. Les articles indiqués ci-dessus (entre parenthèses) renvoient aux articles des « RGE ». En l'absence d'indication, les dispositions pertinentes des « RGE » sont intégralement d'application.

Dans ce cahier spécial des charges, il est dérogé à l' articles suivant des « RGE » :

Article	Motivation/Explication
Article 26	Le cautionnement peut être constitué par l'intermédiaire d'un établissement ayant son siège social dans l'un des pays de destination des fournitures. Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'accepter ou de refuser la constitution de ce cautionnement par l'intermédiaire de cet établissement. Le soumissionnaire indique le nom et l'adresse de cet établissement dans son offre. Cette dérogation vise à offrir aux soumissionnaires locaux potentiels la possibilité de présenter une offre. Cette mesure est rendue indispensable par les exigences spécifiques de ce marché public.

SECTION (A) - GENERAL

1. UTILISATION DES MOYENS ELECTRONIQUES (ART. 10)

L'utilisation des moyens électroniques pour les échanges durant l'exécution du marché est permise sauf indication contraire dans ce cahier spécial des charges.

Dans ces cas, les notifications du pouvoir adjudicateur seront envoyées à l'adresse ou au siège social mentionné dans l'offre.

2. FONCTIONNAIRE DIRIGEANT (ART. 11)

2.1. Le fonctionnaire dirigeant pour ce marché public est **Alex KANKOLONGO BUKASA**, **Chef de projet FEE/UEE**, courriel : alex.kankolongo@enabel.be. Le fonctionnaire dirigeant est responsable du suivi de l' exécution du marché.

2.2. Une fois le marché conclu, le fonctionnaire dirigeant est l'interlocuteur principal de l'adjudicataire. Toute la correspondance et toutes les questions concernant l'exécution du marché lui seront adressées, sauf mention contraire expresse dans ce cahier spécial des charges.

2.3. Le fonctionnaire dirigeant a pleine compétence pour ce qui concerne le suivi de l'exécution du marché, y compris la délivrance d'ordres de service, l'établissement de procès-verbaux et d'états des lieux, l'approbation des fournitures, des états d'avancements et des décomptes. Il peut ordonner toutes les modifications au marché qui se rapportent à son objet et qui restent dans ses limites.

2.4. Ne font toutefois pas partie de sa compétence : la signature d'avenants ainsi que toute autre décision ou accord impliquant une dérogation aux clauses et conditions essentielles du marché. Pour de telles décisions, le pouvoir adjudicateur est représenté comme stipulé à la clause 1 du chapitre 1 Généralités.

2.5. Le fonctionnaire dirigeant n'est en aucun cas habilité à modifier les modalités (p. ex., délais d'exécution, …) du contrat, même si l'impact financier devait être nul ou négatif. Tout engagement, modification ou accord dérogeant aux conditions stipulées dans ce cahier spécial des charges et qui n'a pas été notifié par le pouvoir adjudicateur doit être considéré comme nul.

3. CONFIDENTIALITE (ART. 18)

3.1. Les adjudicataires qui, au cours de l'exécution du marché, reçoivent des informations, des documents ou des données de quelque nature que ce soit classés comme confidentiels et se rapportant, en particulier, à l'objet du marché, aux ressources nécessaires à son exécution et au fonctionnement des services du pouvoir adjudicateur, prennent les mesures nécessaires pour empêcher que ces informations, documents ou données ne soient divulgués à des tiers qui n'ont pas le droit d'en prendre connaissance.

3.2. Les adjudicataires qui, dans le cadre de l'exécution du marché, ont connaissance d'un dessin ou d'un modèle, d'un savoir-faire, d'une méthode ou d'une invention appartenant au pouvoir adjudicateur ou appartenant conjointement au pouvoir adjudicateur et à l'adjudicataire, s'abstiennent de toute communication à des tiers concernant ce dessin ou ce modèle, ce savoir-faire, cette méthode ou cette invention, à moins que ces éléments ne fassent l'objet du marché.

4. PROTECTION DES DONNEES PERSONNELLES

4.1. **Traitement des données personnelles par le pouvoir adjudicateur**

Le pouvoir adjudicateur s'engage à traiter les données à caractères personnel qui lui seront communiquées en réponse à cet appel d'offre avec le plus grand soin, conformément à la législation sur la protection des données personnelles (le Règlement général sur la protection des données, RGPD). Dans les cas où la loi belge du 30 juillet 2018 relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel contient des exigences plus strictes, le pouvoir adjudicateur agira conformément à cette législation.

4.2. **Traitement des données personnelles par l'adjudicataire**

Si durant l'exécution du marché, l'adjudicataire traite des données à caractère personnel du pouvoir adjudicateur ou en exécution d'une obligation légale, les dispositions suivantes sont d'application.

Pour tout traitement de données personnelles effectué en relation avec ce marché, l'adjudicataire est tenu de se conformer au Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016, relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et abrogeant la directive 95/46/CE (ci-après “RGPD”) ainsi qu'à la loi belge du 30 juillet 2018 relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel.

Par le seul fait de participer à la procédure de passation du marché, le soumissionnaire atteste qu'il se conformera strictement aux obligations du RGPD pour tout traitement de données personnelles effectué en lien avec ce marché.

Compte tenu du marché il est à considérer que le pouvoir adjudicateur et l'adjudicataire seront chacun et ce, individuellement, responsables du traitement.

5. DROITS INTELLECTUELS (ART. 19 A 23)

5.1. Le pouvoir adjudicateur **acquiert** les droits de propriété intellectuelle nés, mis au point ou utilisés à l'occasion de l'exécution du marché.

5.2. Sans préjudice de la clause 5.1 et sauf disposition contraire dans les documents du marché, lorsque l'objet de celui-ci consiste en la création, la fabrication ou le développement de dessins et modèles, de signes distinctifs, le pouvoir adjudicateur en acquiert la propriété intellectuelle, ainsi que le droit de les déposer, de les faire enregistrer et de les faire protéger.

5.3. En ce qui concerne les noms de domaine créés à l'occasion d'un marché, le pouvoir adjudicateur acquiert également le droit de les enregistrer et de les protéger, sauf disposition contraire dans les documents du marché.

6. CAUTIONNEMENT (ART. 25 A 33)

6.1. Champ d'application et montant (Art. 25)

Le cautionnement est une exigence pour ce marché public et est fixé à **5 %** de la valeur totale de chaque lot, hors TVA. Le montant ainsi obtenu est arrondi à la dizaine d'euro supérieure.

6.2. Nature du cautionnement (Art. 26)

Le cautionnement peut être constitué conformément aux dispositions légales et réglementaires, soit en numéraire, ou en fonds publics, soit sous forme de cautionnement collectif. Le cautionnement peut également être constitué par une garantie accordée par un établissement de crédit satisfaisant au prescrit de la législation relative au statut et au contrôle des établissements de crédit ou par une entreprise d'assurances satisfaisant au prescrit de la législation relative au contrôle des entreprises d'assurances et agréée pour la branche 15 (caution).

Par dérogation à l'article 26 des « RGE », le cautionnement peut être établi via un établissement dont le siège social se situe dans un des pays de destination des fournitures. Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'accepter ou non la constitution du cautionnement via cet établissement. Le soumissionnaire mentionnera le nom et l'adresse de cet établissement dans l'offre.

La dérogation est motivée pour laisser l'opportunité aux éventuels soumissionnaires locaux d'introduire offre. Cette mesure est rendue indispensable par les exigences particulières du marché.

6.3. Délai de constitution du cautionnement (Art. 27)

L'adjudicataire doit, dans les trente jours calendrier suivant le jour de la conclusion du marché, justifier la constitution du cautionnement.

Le délai de trente jours calendrier visé ci-avant est suspendu pendant la période de fermeture de l'entreprise de l'adjudicataire pour les jours de vacances annuelles payées et les jours de repos compensatoires prévus par voie réglementaire ou dans une convention collective de travail obligatoire.

6.4. Constitution du cautionnement (Art. 27)

Le cautionnement est constitué par l'adjudicataire de l'une des façons suivantes :

(a) Lorsqu'il s'agit de numéraire, par le virement du montant au numéro de compte de la Caisse des Dépôts et Consignations (procédure de dépôt d'un cautionnement dans e-DEPOT, ou d'un organisme public remplissant une fonction similaire ;

(b) lorsqu'il s'agit de fonds publics, par le dépôt de ceux-ci entre les mains du caissier de l'Etat au siège de la Banque nationale à Bruxelles ou dans l'une de ses agences en province, pour compte de la Caisse des Dépôts et Consignations, ou d'un organisme public remplissant une fonction similaire ;

(c) lorsqu'il s'agit d'un cautionnement collectif, par le dépôt par un organisme exerçant légalement cette activité, d'un acte de caution solidaire auprès de la Caisse des Dépôts et Consignations ou d'un organisme public remplissant une fonction similaire ;

(d) lorsqu'il s'agit d'une garantie, par l'acte d'engagement de l'établissement de crédit ou de l'entreprise d'assurances.

6.5. Justification de constitution du cautionnement (Art. 27)

La justification de la constitutution du cautionnement se donne, selon le cas, par la production au pouvoir adjudicateur :

(a) soit du récépissé de dépôt de la Caisse des Dépôts et Consignations ou d'un organisme public remplissant une fonction similaire ;

(b) soit d'un avis de débit remis par l'établissement de crédit ou l'entreprise d'assurances ;

(c) soit de la reconnaissance de dépôt délivrée par le caissier de l'Etat ou par un organisme public remplissant une fonction similaire ;

(d) soit de l'original de l'acte de caution solidaire visé par la Caisse des Dépôts et Consignations ou par un organisme public remplissant une fonction similaire ;

(e) soit de l'original de l'acte d'engagement établi par l'établissement de crédit ou l'entreprise d'assurances accordant une garantie.

Ces documents, signés par le déposant, indiquent au profit de qui le cautionnement est constitué, son affectation précise par l'indication sommaire de l'objet du marché et de la référence des documents du marché, ainsi que le nom, le prénom et l'adresse complète de l'adjudicataire et éventuellement, du tiers qui a effectué le dépôt pour compte, avec la mention “bailleur de fonds” ou “mandataire”, suivant le cas.

La preuve de la constitution du cautionnement doit être envoyée à l'adresse qui sera mentionnée dans la notification de la conclusion du marché.

6.6. Libération du cautionnement

Si le pouvoir adjudicateur accepte la réception, le cautionnement est libéré, même si l'adjudicataire n'a fait aucune demande en ce sens.

Le cautionnement est libérable en une fois après la réception provisoire de l'ensemble du marché.

SECTION (C) - DOCUMENTS DU MARCHE

7. CONFORMITE DE L'EXECUTION (ART. 34)

Les fournitures doivent être conformes sous tous les rapports aux documents du marché. Même en l'absence de spécifications techniques mentionnées dans les documents du marché, ils répondent en tous points aux règles de l'art.

SECTION (D) - MODIFICATIONS AU MARCHE PUBLIC

8. REMPLACEMENT DE L'ADJUDICATAIRE (ART. 38/3, °1)

8.1. Champ d'application

La clause peut être appliquée dans le cas où l'adjudicataire du marché serait dans l'impossibilité de continuer l'exécution du marché pour cause de résiliation (art. 61, 62 ou 62/1, °2 des « RGE ») ou de mise en œuvre d'une mesure d'office (art. 47 des « RGE »).

8.2. Nature de la modification

Par dérogation de l'article 47, § 2, °3 des « RGE », le pouvoir adjudicateur peut, dans tous les cas précités, attribuer immédiatement un nouveau marché pour compte au(x) sous-traitant(s) de l'adjudicataire déjà engagé(s) dans l'exécution du marché ou au soumissionnaire classé en deuxième position, pour tout ou partie du marché restant à exécuter, et ce sans entamer une nouvelle procédure de passation. Cet accord prendra la forme d'un avenant au contrat initial, à conclure entre le pouvoir adjudicateur et le nouvel adjudicataire.

8.3. **Conditions dans lesquelles il peut être fait usage de la clause de réexamen**

Pour autant qu'il(s) remplisse(nt) les critères de sélection ainsi que les critères d'exclusions repris dans le présent document, et s'il(s) peut(peuvent) satisfaire aux conditions initiales du marché, le pouvoir adjudicateur peut conclure un marché pour compte avec le(s) sous-traitant(s) de l'adjudicataire déjà engagé(s) dans l'exécution du marché.
A cette fin, le pouvoir adjudicateur contacte le(s) sous-traitant(s) ou son(leurs) représentant(s), en lui (leur) demandant s'il(s) peut(peuvent) satisfaire aux conditions initiales du marché.
Si le(s) sous-traitant(s) ne peut(peuvent) pas satisfaire aux conditions initiales, un marché pour compte peut être conclu à des conditions modifiées. Avant de conclure un tel marché modifié, le pouvoir adjudicateur vérifie si les nouvelles conditions sont toujours plus avantageuses que celles du soumissionnaire classé deuxième lors de l'évaluation des offres dans le cadre de la procédure d'attribution initiale. Si tel n'est pas le cas, le pouvoir adjudicateur procède à la conclusion d'un marché pour compte tel que visé au deuxième alinéa ci-dessous.

Si le pouvoir adjudicateur ne peut ou ne souhaite pas faire usage de la possibilité mentionnée à l'alinéa précédent, un marché pour compte peut être conclu avec le soumissionnaire qui a été classé deuxième lors de l'évaluation des offres dans le cadre de la procédure d'attribution initiale, pour autant qu'il remplisse les critères de sélection ainsi que les critères d'exclusions repris dans le présent document.
A cette fin, le pouvoir adjudicateur contacte le soumissionnaire classé deuxième ou son représentant pour lui demander s'il consent au maintien de son offre. Si ledit soumissionnaire y consent sans réserve, le pouvoir adjudicateur procède à l'attribution et à la conclusion du marché.
Lorsque le soumissionnaire concerné ne consent pas au maintien des conditions de son offre initiale ou que l'offre modifiée ne demeure pas économiquement la plus avantageuse sur la base de l'évaluation des offres dans le cadre de la procédure d'attribution initiale (après exclusion de l'adjudicataire initial), le pouvoir adjudicateur :

(a) soit s'adresse successivement, suivant l'ordre de classement, aux autres soumissionnaires réguliers. Dans ce cas également, le pouvoir adjudicateur contacte le soumissionnaire concerné ou son représentant pour lui demander s'il consent au maintien de son offre. Si ce soumissionnaire y consent sans réserve, le pouvoir adjudicateur procède à l'attribution et à la conclusion du marché.

(b) soit demande simultanément à tous les autres soumissionnaires réguliers de revoir leur offre sur la base des conditions initiales du marché, et attribue et conclut le marché en fonction de l'offre devenue économiquement la plus avantageuse.

En tout état de cause, le pouvoir adjudicateur s'assure que la vérification de l'absence de motifs d'exclusion et du respect des critères de sélection s'effectue d'une manière impartiale et transparente, soit dans le cadre de la procédure d'attribution initiale, soit lors de la conclusion du marché pour compte, afin qu'aucun marché ne soit attribué à un soumissionnaire (ou à un sous-traitant) qui aurait dû être exclu ou qui ne remplit pas les critères de sélection.
Les exigences minimales de la sélection qualitative peuvent, le cas échéant, être adaptées au prorata de la partie restante du marché, si le marché pour compte n'est conclu que pour une partie du marché restant à exécuter.

Le marché pour compte sera conclu au moyen d'un avenant au contrat initial, qui sera signé par le pouvoir adjudicateur et le nouvel adjudicataire. Si le marché a déjà été partiellement exécuté, cet avenant indiquera avec précision toutes les parties du marché qui doivent encore être exécutées. L'avenant indique également toutes les conditions modifiées par rapport à l'offre initiale de l'adjudicataire initial et par rapport à l'offre initiale du nouvel adjudicataire. Si nécessaire, l'avenant indique la méthode d'application des conditions initiales au reste du marché. Toutes les autres conditions énoncées dans les documents du marché (le cahier spécial des charges et l'offre initiale de l'adjudicataire initial ou du nouvel adjudicataire) restent applicables sans modification.

Si un marché pour compte est conclu, une copie de l'avenant relatif au marché à conclure est, par dérogation à l'article 47, § 3, troisième alinéa, des « RGE », envoyée à l'adjudicataire initial par courrier électronique.
Si, à la suite de l'application d'une mesure d'office (article 47 des « RGE »), le prix du nouveau marché conclu pour compte dépasse le prix du marché initial, l'adjudicataire initial supporte les coûts supplémentaires.

9. REVISION DES PRIX (ART. 38/7)

Les révisions de prix ne sont pas autorisées dans le cadre de ce marché public.

10. INDEMNITES SUITE AUX SUSPENSIONS ORDONNEES PAR LE POUVOIR ADJUDICATEUR DURANT L'EXECUTION (ART. 38/12)

10.1. Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de suspendre l'exécution du marché pendant une période donnée, notamment parce qu'il estime que le marché ne peut pas être exécuté sans inconvénient à ce moment-là.

10.2. Le délai d'exécution est prolongé à concurrence du retard occasionné par cette suspension, pour autant que le délai contractuel ne soit pas expiré. Lorsque ce délai est expiré, une remise d'amendes pour retard d'exécution peut être consentie.

10.3. Lorsque les prestations sont suspendues sur la base de cette clause 10.3, l'adjudicataire est tenu de prendre, à ses frais, toutes les précautions nécessaires pour préserver les prestations déjà exécutées et les matériaux des dégradations pouvant provenir de conditions météorologiques défavorables, de vol ou d'autres actes de malveillance.

10.4. L'adjudicataire a droit à des dommages et intérêts pour les suspensions ordonnées par le pouvoir adjudicateur lorsque :

(a) La suspension dépasse au total un vingtième du délai d'exécution et au moins dix jours ouvrables ou quinze jours de calendrier, selon que le délai d'exécution est exprimé en jours ouvrables ou en jours de calendrier ;

(b) La suspension n'est pas due à des conditions météorologiques défavorables ou à d'autres circonstances auxquelles le pouvoir adjudicateur est resté étranger et qui, à la discrétion du pouvoir adjudicateur, constituent un obstacle à continuer l'exécution du marché à ce moment ;

(c) La suspension a lieu endéans le délai d'exécution du marché.

11. CIRCONSTANCES IMPREVISIBLES

11.1. L'adjudicataire n'a droit en principe à aucune modification des conditions contractuelles pour des circonstances quelconques auxquelles le pouvoir adjudicateur est resté étranger.

11.2. Une décision de l'Etat belge de suspendre la coopération avec le pays partenaire est considérée être des circonstances imprévisibles au sens du présent article. En cas de rupture ou de cessation des activités par l'Etat belge qui implique donc le financement de ce marché, Enabel mettra en œuvre les moyens raisonnables pour convenir d'un montant maximum d'indemnisation.

12. IMPOSITIONS AYANT UNE INCIDENCE SUR LE MONTANT DU MARCHE (ART. 38/8)

12.1. Pour le présent marché, une révision des prix résultant d'une modification des impositions est possible si le cas se présente en Belgique ou dans le pays d'exécution concerné par ce marché public, et ayant une incidence sur le montant du marché.

12.2. Une telle révision des prix n'est possible qu'à la double condition suivante :

(a) la modification est entrée en vigueur après le dixième jour précédant la date ultime fixée pour la réception des offres ; et

(b) soit directement, soit indirectement par l'intermédiaire d'un indice, ces impositions ne sont pas incorporées dans la formule de révision prévue dans les documents du marché en application de l'article 38/7 des « RGE ».

12.3. En cas de hausse des impositions, l'adjudicataire doit établir qu'il a effectivement supporté les charges supplémentaires qu'il a réclamées et que celles-ci concernent des prestations inhérentes à l'exécution du marché.

En cas de baisse, il n'y a pas de révision si l'adjudicataire prouve qu'il a payé les impositions à l'ancien taux.

13. CONDITIONS D'INTRODUCTION (ART. 38/14 A 38/17)

13.1. Le pouvoir adjudicateur ou l'adjudicataire qui veut se baser sur une des clauses de réexamen telles que visées aux articles 38/9 à 38/12 des « RGE », doit dénoncer les faits ou les circonstances sur lesquels il se base, par écrit dans les trente jours de leur survenance ou de la date à laquelle l'adjudicataire ou le pouvoir adjudicateur aurait normalement dû en avoir connaissance.

13.2. L'adjudicataire ne peut invoquer l'application de l'une de ces clauses de réexamen, que s'il fait connaitre de manière succincte au pouvoir adjudicateur l'influence de ces faits ou circonstances sur le déroulement et le coût du marché, dans le délai mentionné à la clause 13.1, que les faits ou circonstances soient ou non connus du pouvoir adjudicateur.

SECTION (F) - MODALITES D'EXECUTION

14. COMMANDES PARTIELLES (ART. 115)

14.1. L'exécution du marché public est subordonnée à la notification d'une ou plusieurs commandes.

14.2. Les quantités présumées mentionnées dans le formulaire de prix ne peuvent être exécutées qu'après la transmission d'un bon de commande à cet effet par le fonctionnaire dirigeant par courrier électronique.

15. DELAIS ET CLAUSES (ART. 116)

15.1. Les délais de livraison des Equipements, Installation et mis en service suivi de la formation , est de **180 jours calendrier**, à compter **du jour suivant la réception de la lettre de notification de la conclusion du contrat.**

15.2. Afin de tenir compte de toutes les opérations liées à la procédure de dédouanement, ce délai sera suspendu une fois que la cargaison arrivera au port de Matadi et reprendra lorsque la cargaison quittera le port de Matadi jusqu'au lieu de destination repris au point 16-Lieu d'exécution ci-dessus.

16. LIEU D'EXECUTION (ART. 118)

Les fournitures seront livrées à l'adresse suivante :Centre de Ressources Mosala, situé à Kinshasa, dans l'enceinte de l'ITA Mombele, 165 avenue de l'Université, rond-point EZO.

17. TRANSFERT DE PROPRIETE (ART. 132)

Le pouvoir adjudicateur devient de plein droit propriétaire des fournitures dès qu'elles sont admises en compte pour le paiement conformément à l'article 127 des « RGE ».

SECTION (G) - MOYENS D'ACTION

18. DEFAUT D'EXECUTION (ART. 44)

18.1. L'adjudicataire est considéré en défaut d'exécution du marché :

(a) lorsque les prestations ne sont pas exécutées dans les conditions définies par les documents du marché ;

(b) à tout moment, lorsque les prestations ne sont pas poursuivies de telle manière qu'elles puissent être entièrement terminées aux dates fixées ;

(c) lorsqu'il ne suit pas les ordres écrits, valablement donnés par le pouvoir adjudicateur.

Tous les manquements aux clauses du marché, y compris la non-observation des ordres du pouvoir adjudicateur, sont constatés par un procès-verbal dont une copie est transmise immédiatement à l'adjudicataire par envoi recommandé ou par envoi électronique (avec preuve de la date exacte d'envoi).

18.2. L'adjudicataire est tenu de réparer sans délai ses manquements. Il peut faire valoir ses moyens de défense par lettre recommandée adressée au pouvoir adjudicateur dans les quinze jours suivant le jour déterminé par la date de l'envoi du procès-verbal. Son silence est considéré, après ce délai, comme une reconnaissance des faits constatés.

18.3. Les manquements constatés à sa charge rendent l'adjudicataire passible d'une ou de plusieurs des mesures prévues aux articles 45 à 49, 123 et 124 des « RGE ».

19. AMENDES POUR RETARD (ART. 46 ET 123)

19.1. Les amendes pour retard sont indépendantes des pénalités prévues à l'article 45 des « RGE ». Elles sont dues, sans mise en demeure, par la seule expiration du délai d'exécution sans intervention d'un procès-verbal et appliquées de plein droit pour la totalité des jours de retard.

19.2. Les amendes pour retard sont calculées, conformément à l'article 123 des « RGE », à raison de **0,1 pour cent** par jour de retard, le **maximum en étant fixé à sept et demi pour cent**, de la valeur des fournitures dont la livraison a été effectuée avec un même retard.

19.3. Si le délai d'exécution constitue un critère d'attribution du marché, le montant de l'amende peut être porté à **dix pour cent maximum**, en fonction de l'importance relative accordée au critère d'attribution portant sur le délai d'exécution.

19.4. Nonobstant l'application des amendes pour retard, l'adjudicataire reste garant vis-à-vis du pouvoir adjudicateur des dommages et intérêts dont celui-ci est, le cas échéant, redevable à des tiers du fait du retard dans l'exécution du marché.

20. MESURES D'OFFICE (ART. 47 ET 124)

20.1. Lorsque, à l'expiration du délai indiqué à l'article 44, § 2 des « RGE », pour faire valoir ses moyens de défense, l'adjudicataire est resté inactif ou a présenté des moyens jugés non justifiés par le pouvoir adjudicateur, celui-ci peut recourir aux mesures d'office décrites à la clause 20.2 Le pouvoir adjudicateur peut toutefois recourir aux mesures d'office sans attendre l'expiration du

délai susmentionné, lorsqu'au préalable, l'adjudicataire a expressément reconnu les manquements constatés.

20.2. Les mesures d'office sont :

(a) la résiliation unilatérale du marché. Dans ce cas, la totalité du cautionnement ou, à défaut de constitution, un montant équivalent, est acquise de plein droit au pouvoir adjudicateur à titre de dommages et intérêts forfaitaires. Cette mesure exclut l'application de toute amende du chef de retard d'exécution pour la partie résiliée ;

(b) l'exécution en régie de tout ou partie du marché non exécuté ;

(c) la conclusion d'un ou de plusieurs marchés pour compte avec un ou plusieurs tiers pour tout ou partie du marché restant à exécuter.

Les mesures prévues aux points (a), (b), et (c), sont appliquées aux frais, risques et périls de l'adjudicataire défaillant. Toutefois, les amendes et pénalités qui sont appliquées lors de l'exécution d'un marché pour compte sont à charge du nouvel adjudicataire.

SECTION (H) - FIN DU MARCHE PUBLIC

21. PRE RECEPTION

21.1. Il est prévu une pré réception avant embarquement des équipements au lieu indiqué du transporteur identifié par le fournisseur

21.2. Cette pré-réception pourrait être effectuée par un technicien, interne ou externe, accompagné d'un membre de l'équipe Enabel (projet ou logistique) désigné par le Fonctionnaire Dirigeant pour vérifier la conformité des équipements des lots avant leur expédition.

Cette pré réception sera sanctionnée par :

- Procès-verbal de pré réception signée par les deux parties avec indication des numéros de plombs fixés sur les contenairs ;
- Liste de colisage validé par le transporteur
- Bill of Loading

22. RECEPTION DES PRODUITS FOURNIS (ART. 64, 120 ET 128-131)

22.1. Le pouvoir adjudicateur vérifie les fournitures au CDR MOSALA. Les fournitures ne sont réceptionnées qu'après avoir satisfait aux vérifications, aux réceptions techniques et aux épreuves prescrites. Il procède aux constatations d'avaries éventuelles. Une déclaration constatant le résultat de la vérification, ainsi que la date d'arrivée des fournitures, sont consignés dans un procès-verbal provisoire ou éventuellement sur le bordereau ou la facture dont il est question à l'article 118, § 2 des « RGE ».

22.2. A l'expiration du délai de trente jours prenant cours à compter de la livraison, il est selon le cas dressé un procès-verbal de réception provisoire ou de refus de réception.

22.3. Pour ce marché, la réception provisoire se déroule comme suite : Il sera procédé à une réception complète au lieu de livraison sans réception partielle au lieu de production. Le pouvoir adjudicateur dispose d'un délai de trente jours pour examiner et tester les fournitures ainsi que pour notifier sa décision d'acceptation ou de refus. Le délai prend cours le lendemain du jour d'arrivée des fournitures au lieu de livraison, pour autant que le pouvoir adjudicateur soit mis en possession du bordereau ou de la facture. Il comprend le délai de trente jours prévu à l'article 127 des « RGE » (la clause 25).

23. DELAI DE GARANTIE (ART. 65 ET 134)

Le délai de garantie prend cours à la date à laquelle la réception provisoire est accordée. Celui-ci est **d'un an**.

24. RECEPTION DEFINITIVE (ART. 135)

24.1. La réception définitive a lieu à l'expiration du délai de garantie. Elle est implicite lorsque la fourniture n'a pas donné lieu à réclamation pendant ce délai.

24.2. Lorsque la fourniture a donné lieu à réclamation pendant le délai de garantie, un procès-verbal de réception ou de refus de réception définitive est établi dans les quinze jours précédant l'expiration dudit délai.

25. FACTURATION ET PAIEMENT (ART. 66-72 ET 127)

25.1. Le pouvoir adjudicateur effectue la vérification et le paiement du montant dû au fournisseur dans le délai de traitement de trente jours à compter de la livraison, pour autant que le pouvoir adjudicateur soit, en possession de la facture régulièrement établie.

25.2. Seuls les livraisons exécutés de manière correcte pourront être facturés. La facture doit être libellée en euro.

25.3. Si la livraison a lieu en plusieurs fois, le délai de traitement est compté à partir de la livraison pour chacune des livraisons partielles.

25.4. L'adjudicataire envoie les factures (en un seul exemplaire) et le procès-verbal de réception du marché (exemplaire original) à l'adresse suivante : facturation.nationale@enabel.be

25.5. Afin qu'Enabel puisse obtenir les documents d'exonération de la TVA et de dédouanement dans les plus brefs délais, la facture originale et tous les documents ad hoc seront transmis dès que possible avant la réception provisoire.

25.6. Le paiement pourra être effectué en plusieurs tranches (acomptes) en fonction des modalités suivantes pour chaque lot

25.7. Un payement de 40% du montant de chaque lot ferme sera payé après la pré-réception sur présentation de la facture, BL, liste de colisage, PV de pré réception

25.8. Un payement de 60% du montant de chaque lot ferme sera fait après la réception provisoire sur présentation de la facture et PV de réception provisoire

5 TERMES DE REFERENCE

1. CONTEXTE ET JUSTIFCATION

Le Centre de Ressources Mosala, adossé au ministère de la Formation Professionnelle, constitue un dispositif stratégique d'appui à la formation professionnelle, à l'insertion socio-économique des jeunes et au développement de compétences adaptées aux besoins du marché du travail à Kinshasa. Il vise notamment à renforcer la professionnalisation des jeunes, en particulier des femmes, dans des secteurs économiques porteurs, à améliorer la qualité de l'offre de formation et à favoriser l'accès à des opportunités d'emploi, d'auto-emploi et d'entrepreneuriat.

Dans le cadre de son opérationnalisation, le CdR Mosala prévoit la mise en place d'un agropole urbain intégrant un FoodLab destiné à soutenir la formation pratique, l'expérimentation, l'incubation, la transformation agroalimentaire, le contrôle qualité et la valorisation de produits locaux. Ce dispositif devra permettre aux jeunes, aux formateurs, aux entrepreneurs et aux acteurs de l'écosystème agroalimentaire d'accéder à un environnement technique équipé, sécurisé et conforme aux exigences minimales de transformation, d'hygiène, de conservation, de conditionnement et d'analyse qualité.

L'opérationnalisation de ce FoodLab s'inscrit dans les priorités conjointes des projets FEE Kinshasa et UEE Kinshasa, mis en œuvre par Enabel. Ces deux interventions contribuent, chacune selon son mandat, au renforcement des compétences, à l'amélioration de la qualité des dispositifs de formation, à l'insertion professionnelle des jeunes et à la valorisation des filières économiques porteuses. Le financement du présent marché est ainsi assuré par les deux projets, dans une logique de complémentarité et d'utilisation mutualisée des équipements au bénéfice du CdR Mosala et de ses publics cibles.

Une mission d'expertise a été réalisée et a permis d'identifier les équipements nécessaires à l'opérationnalisation de l'agropole du CdR Mosala. Cette mission a proposé une organisation du FoodLab autour de plusieurs espaces fonctionnels, notamment trois Food Box spécialisées : une Food Box dédiée à la laiterie et aux produits fermentés, une Food Box dédiée aux fruits, légumes, huiles et essences végétales, et une Food Box dédiée aux produits pâtissiers, farines, produits séchés et produits cuits. Ces espaces sont complétés par un espace de stockage et de conservation, un laboratoire d'analyse qualité, un espace polyvalent, ainsi qu'une zone extérieure de nettoyage.

Sur la base de cette analyse, les équipements à acquérir sont regroupés en trois catégories principales : les équipements de type HORECA, les équipements d'analyse ou analytiques, et les équipements pilotes polyvalents. Ces équipements doivent permettre de couvrir les principales étapes de transformation agroalimentaire, depuis la préparation des matières premières jusqu'au conditionnement final, en passant par la cuisson, la réfrigération, le nettoyage, le mélange, la stabilisation, la mesure, le contrôle qualité et la conservation des produits.

Le présent marché a donc pour finalité de doter le FoodLab du CdR Mosala d'un ensemble cohérent d'équipements agroalimentaires neufs, adaptés aux besoins de formation pratique, de démonstration, d'incubation et d'appui aux jeunes entrepreneurs et porteurs d'initiatives dans les filières agroalimentaires. Les équipements devront être conformes aux spécifications techniques attendues, adaptés au contexte d'utilisation du CdR Mosala, compatibles avec les infrastructures prévues et accompagnés de la documentation technique nécessaire à leur bonne utilisation. Ces Equipements seront acquis en trois lots dont le lot 1 est en tranche ferme relatifs aux équipements Horeca et en tranche conditionnelle pour les équipement de rizerie

En complément du marché principal relatif aux équipements FoodLab, les projets UEE et FEE souhaitent prévoir en tranche conditionnelle, l'acquisition d'équipements liés au raffinage du riz. Cette tranche conditionnelle rattachée au lot 1-Equipement Horeca, s'inscrit dans la volonté de valoriser les produits locaux issus notamment du Couloir Vert Kinshasa-Kivu et de soutenir, à terme, des activités d'incubation et de transformation autour du riz local.

Toutefois, l'acquisition et l'opérationnalisation de cette tranche conditionnelle, rizerie dépendront des décisions de Enabel, des contraintes d'aménagement du site et des conditions techniques d'intégration

de ces équipements au sein ou en extension de l'agropole. Cette tranche conditionnelle, ne constitue donc pas une obligation d'achat pour Enabel, mais une possibilité complémentaire pouvant être activée si les conditions techniques le permettent.

Le présent marché ainsi clairement le marché principal, portant sur la (i) fourniture et la livraison des équipements agroalimentaires du FoodLab, l'installation, mise en service et formation et (ii) de la tranche conditionnelle du lot 1 pour l'acquisition éventuelle d'équipements complémentaires de rizerie..

2. Objectif du marché

Le présent marché a pour objet l'acquisition, la fourniture et la livraison et l'installation des équipements agroalimentaires destinés à l'opérationnalisation du FoodLab du Centre de Ressources Mosala, situé à Kinshasa.

Le marché principal porte sur la fourniture et la livraison des équipements agroalimentaires nécessaires au fonctionnement des espaces du FoodLab, notamment les Food Box, l'espace de stockage et de conservation, le laboratoire d'analyse qualité, l'espace polyvalent et la zone extérieure de nettoyage.

Ces équipements devront permettre au CdR Mosala de disposer d'un environnement technique adapté à la formation pratique, à la démonstration, à l'expérimentation, à l'incubation, au prototypage, ainsi qu'à la production encadrée de produits agroalimentaires. Ils devront notamment permettre de réaliser des productions pilotes ou de petites séries, dans une logique d'apprentissage, de test de procédés, d'amélioration de produits, de validation technique et de préparation à la mise en marché.

Les équipements proposés devront être neufs, d'origine garantie, conformes aux spécifications techniques définies dans les présents termes de référence, accompagnés des fiches techniques, manuels d'utilisation, informations de garantie et documents nécessaires à leur bonne exploitation.

3. Objectifs spécifiques

De manière spécifique, le marché vise à :

- Fournir, livrer , Installer, mettre en service et assurer la formation sur les équipements nécessaires au fonctionnement des Food Box spécialisées du CdR Mosala, notamment la laiterie et les produits fermentés, les fruits et légumes, les huiles et essences végétales, les produits pâtissiers, les farines, les produits séchés et les produits cuits ;
- Doter le FoodLab d'équipements permettant de couvrir les principales étapes de transformation agroalimentaire, notamment la préparation, la cuisson, le mélange, la réfrigération, la conservation, le conditionnement, le nettoyage, le contrôle qualité et la production de petites séries ;
- Permettre la réalisation de productions pilotes, de tests de formulation, de tests de procédés, d'amélioration de prototypes et de produits destinés à la mise en marché ;
- Équiper le laboratoire d'analyse qualité en matériels permettant le suivi des paramètres de base liés à la transformation, à la stabilité et à la qualité des produits agroalimentaires ;
- Mettre à disposition des équipements pilotes polyvalents permettant la démonstration, l'expérimentation, le prototypage, la production encadrée et l'apprentissage pratique autour des procédés de transformation agroalimentaire ;
- Garantir que les équipements livrés soient adaptés aux infrastructures prévues, aux besoins d'utilisation du CdR Mosala et aux conditions locales d'exploitation ;
- Permettre l'installation, la mise en service et la formation de base des utilisateurs afin de faciliter l'utilisation correcte, sécurisée et durable des équipements ;
- Permettre, en tranche conditionnelle, l'acquisition d'équipements complémentaires de rizerie destinés à soutenir la valorisation, le raffinage, le conditionnement et la production pilote de riz local issu notamment du Couloir Vert Kinshasa-Kivu, sous réserve de validation technique et budgétaire par Enabel.

4. Description des fournitures attendues

Les fournitures attendues dans le cadre du présent marché concernent les équipements nécessaires à l'opérationnalisation du FoodLab du Centre de Ressources Mosala. Ces équipements devront permettre de soutenir les activités de formation pratique, de démonstration, d'expérimentation, d'incubation, de production encadrée, de contrôle qualité, de conservation, de conditionnement et de valorisation des produits agroalimentaires.

Les équipements sont destinés aux différents espaces fonctionnels du FoodLab, notamment les Food Box spécialisées, l'espace de stockage et de conservation, le laboratoire d'analyse qualité, l'espace polyvalent ainsi que la zone extérieure de nettoyage. Ils devront contribuer à la mise en place d'un environnement technique adapté à la transformation agroalimentaire, depuis la préparation des matières premières jusqu'au conditionnement des produits finis.

Les fournitures attendues sont organisées en trois lots principaux dont le lot 1 est en tranche ferme et tranche tranche conditionnelle

4.1 Lot 1 : Équipements de type HORECA_Tranche ferme

Le Lot 1 concerne les équipements de type HORECA nécessaires aux activités de préparation, transformation, cuisson, conservation, nettoyage, conditionnement et production encadrée au sein du FoodLab.

Ces équipements sont principalement destinés aux Food Box suivantes :

- Food Box laiterie et produits fermentés ;
- Food Box fruits, légumes, huiles et essences végétales ;
- Food Box cuisson, produits pâtissiers, farines, produits séchés et produits cuits ;
- Espace de stockage et de conservation ;
- Zone extérieure de nettoyage.

Les équipements de ce lot pourront notamment comprendre des matériels de cuisson, réfrigération, congélation, préparation, découpe, mélange, pasteurisation, conditionnement, nettoyage, pesage et conservation. Ils devront être adaptés à un usage fréquent dans un environnement agroalimentaire, facilement nettoyables et compatibles avec les exigences d'hygiène et de sécurité applicables à la transformation **alimentaire.**

4.2-Lot 1 : Equipement de rizerie_ Tranche conditionnelle

Ils correspondent aux systèmes pilotes et industriels automatiques complets dont la teneur est détaillée sur la section des spécifications techniques ;

4.2 Lot 2 : Équipements d'analyse ou équipements analytiques

Le Lot 2 concerne les équipements destinés au laboratoire d'analyse qualité et au suivi des paramètres de base liés aux produits agroalimentaires transformés au sein du FoodLab.

Ces équipements devront permettre de soutenir les activités de contrôle qualité, de mesure, de suivi de formulation, de vérification de stabilité, d'analyse physico-chimique de base et d'appui à l'amélioration des produits développés dans les Food Box.

Ils pourront notamment comprendre des instruments de mesure, balances de précision, équipements de suivi de température, pH-mètres, réfractomètres, matériels de verrerie, équipements de contrôle de l'humidité, équipements de caractérisation de certains paramètres de qualité et autres matériels nécessaires au fonctionnement du laboratoire.

Les équipements de ce lot devront contribuer à renforcer la qualité, la traçabilité technique et la maîtrise des procédés de transformation agroalimentaire.

4.3 Lot 3 : Équipements pilotes polyvalents

Le Lot 3 concerne les équipements pilotes polyvalents destinés à la démonstration, l'expérimentation, le prototypage, la transformation semi-technique, la production encadrée et l'apprentissage pratique autour de procédés agroalimentaires.

Ces équipements devront permettre de tester, reproduire ou adapter différents procédés de transformation à petite ou moyenne échelle, en lien avec les besoins des filières agroalimentaires accompagnées par le CdR Mosala.

Ils pourront notamment comprendre des équipements de broyage, séchage, pressage, séparation, tamisage, transformation, conditionnement ou autres opérations pilotes nécessaires à la production de petites séries, à la démonstration technique et à l'incubation d'initiatives entrepreneuriales.

Ces équipements devront être polyvalents, adaptés à des usages variés et compatibles avec les objectifs de formation, d'expérimentation et de production encadrée du FoodLab.

4.5 Cohérence des fournitures avec les usages du FoodLab

Les équipements proposés devront former un ensemble cohérent permettant au FoodLab de fonctionner comme un espace intégré de formation, production encadrée, expérimentation, incubation et contrôle qualité.

À ce titre, les fournitures devront permettre :

- La préparation et le traitement des matières premières ;
- La transformation de produits agroalimentaires ;
- La production de petites séries ou de lots pilotes ;
- La conservation des matières premières, produits intermédiaires et produits finis ;
- Le nettoyage et le respect des conditions d'hygiène ;
- Le conditionnement des produits ;
- Le contrôle de certains paramètres de qualité ;
- La démonstration et l'apprentissage pratique des procédés ;
- L'appui à l'amélioration et à la mise en marché de produits développés par les bénéficiaires.

La liste détaillée des équipements, les quantités, les affectations par Food Box ou espace fonctionnel, ainsi que les spécifications techniques minimales sont reprises dans les tableaux techniques du présent document et/ou dans les annexes techniques du dossier de marché.

5. Spécifications techniques (ST)/ caractéristiques des équipements

Les présentes spécifications techniques définissent les conditions techniques pour la fourniture des équipements pour les bureaux du CdR dont les dimensions sont indiquées dans les tableaux qui suivent.

Le soumissionnaire devra compléter avec les spécifications techniques des équipements qu'il propose afin de permettre à Enabel de confirmer que ses exigences minimales sont respectées :

A. POUR LES TRANCHES FERMES

Lot – 1 : Les équipements de type Horeca

N°	Equipement	Fourniture Puissance	Spécificités techniques	FoodBox d'affectation	Spécifications Techniques proposée (A remplir obligatoirement par le soumissionnaire)
1	Armoire chauffante pour incubation yaourt	1000 W/230 V	Armoire chauffante, thermorégulée, avec possibilité de reglage continue de la température entre 30 et 85°C, avec plusieurs niveau et support pour récipient, d'une capacité minimale de 200 L, sur roulette si possible	Laiterie	

2	Bac de nettoyage/ Plonge (dans les FoodBox)	0 W	Bac de nettoyage en acier Inoxydable alimentaire (AISI 304), avec banc de travail (établi ou égouttoirs) nervuré et cuves de plonge de dimension minimum (LxHxP) de 400 mm x 500 mmx 275 mm, livré avec robinetterie et percements. Bonde et surverse incluses. La longueur minimale du bac (établi et cuve incluse) 1000 mm, pour une profondeur maximale de 600 mm	Cuisson - Fruits et légumes - Laiterie	
3	Bac de nettoyage (espace de lavage)	0 W	Bac de nettoyage en acier Inoxydable alimentaire (AISI 304), avec banc de travail (établi ou égouttoirs) nervuré et double cuve de plonge de dimension minimum (LxHxP) de 400 mm x 500 mmx 275 mm, livré avec robinetterie et percements. Bonde et surverse incluses. La longueur minimale du bac + banc de travail par élément livré 1400 mm	Extérieur	

			(voir avec les infrastructures en fonction des dimensions de l'espace de nettoyage extérieur)		
4	Bain marie de tempérage	2000W ; 230 V, 50 Hz	Bain marie de tempérage des produits avec recirculation. Equipé de thermostat avec voyant lumineux pour un usage pratique. Muni d'une protection contre la surchauffe	Fruit - légumes et Laiterie	
5	Balance de cuisine professionnelle	230 V	Balance de grande capacité, pouvant peser au g jusqu'à 10 Kg minimum	Cuisson - Fruits et légumes et Laiterie	
6	Boureuse à saucisse	Manuelle	Système de remplissage à deux vitesses des saucisses, à cylindre et piston fait en inox. Le piston pouvant être facilement enlevé pour le remplissage et le nettoyage. Équipé d'un roulement et d'une roue dentée en acier trempé, résistant à la pression. Fournir avec un set d'entonnoirs en inox,	Cuisson	

			diamètres : 16/22/32/38 mm.		
7	Chambre de congélation professionnel (débout)	1000 W/230 V	Réfrigérateur en acier inoxydable 1400 litres (volume brut) et au minimum 900 L volume utile - avec 2 portes. D'une hauteur maximum de 2050 mm. Agent réfrigérant hors CFC. Température inférieure ou égale -18°C, réglables. Livré avec grilles de support ou tiroirs	Stockage/polyvalent	
8	Chambre de réfrigération domestiques	300 W/ 230 V	Réfrigérateurs combinés (frigo et congélateur), de grande capacités	Cuisson - Fruits et légumes	
9	Chambre de réfrigération domestique	300 W/ 230 V	Réfrigérateurs combinés (uniquement frigo grande capacité)	Laiterie	
10	Chambre de congélation de grande capacité	300 W / 230 V	Congélateur de grande capacité	Laiterie	

11	Chambre de réfrigération professionnelle	450 W/230 V	Réfrigérateur en acier inoxydable 1400 litres (volume brut) et au minimum 900 L volume utile - avec 2 portes. D'une hauteur maximum de 2050 mm. Agent réfrigérant hors CFC. Température entre 2 et 8°C réglable. Livré avec grilles de support ou tiroirs	Stockage/polyvalent	
12	Chambre de pousse boulangerie	600 W, 230 V	Armoire de fermentation pour la pousse, muni d'au moins 10 plaques et des glissières (démontables). L'espace entre les glissières (démontables) est de 60 mm. La plage de température régule de -10 à +35°C. L'hygrométrie (humidité) est réglable de 30 à 90% par hygrostat et sonde électronique. Démontable si nécessaire. Livrée montée sur pieds et roulettes. Facile à nettoyer.	Cuisson	
13	Conditionneuse thermique (sauce) bain marie	600 W	Conditionneuse thermique (type bain marie avec multiple emplacements réglables	Laiterie	

			entre 45 et 90°C pour tempérage et incubation. Fournir à l'occasion des pots en réserve		
14	Coupe frite de table	Manuelle	Coupe frite professionnel en acier Inoxydable et en alliage d'aluminium robustes, durables et résistants à la corrosion. Il a une longue durée de vie. Muni des lames en acier inoxydable de qualité alimentaire. Fourni avec au moins 4 lames de tailles différentes disponibles, tranchantes et robustes. Livré avec lames de rechange. Utilisable pour couper les légumes et les fruits en différentes tailles et formes en fonction de besoins. Avec poignée ergonomique de préférence à effet de levier (si possible). Si possible deux modèles différents	Fruit et légumes	
15	Crêpière	3000 W	Crêpière professionnelle, avec une plaque de cuisson de minimum 400 mm, en fonte avec une	Cuisson	

			couche en céramique pour une distribution homogène de la chaleur. Températures réglables en continue jusqu'au minimum 300°C. Avec une protection contre la surchauffe		
16	Cuiseur à double enveloppe/muni de chaudière	8 kW (minimale)	Cuiseur à double enveloppe de capacité de charge comprise entre 5 et 30L, et cuve en inox 304L, pouvant servir comme cutter, pour mélanger, pétrir, émulsionner. Muni d'axe d'agitation et de moteur monté et intégré dans le bâti. Vitesse d'agitation réglable pouvant atteindre 3000 rpm. Muni d'un frein à disque. Puissance au raccordement 8 kW (minimale). Privilégier monophasée	Fruits et légumes	
17	Cuiseur à pâtes	3500 W	Le cuiseur à pâtes (pasta cooker) équipé d'une cuve à eau de 20 à 25 litres en acier inoxydable, livré avec des paniers nécessaires et un jeu complémentaire de	Cuisson	

			paniers de réserve. Muni d'un système de réglage de température, entre 45°C à 110°C et d'un robinet pour vider l'eau facilement. Comprend un verrou mécanique pour empêcher l'ouverture accidentelle du robinet de vidange. Protection contre la surchauffe.		
18	Ensacheuse sous vide manuelle (professionnelle) (Demonstrateur)	1.15 kW ; 230 V / 50 Hz	Machine sous-vide de longueur de barre de soudure minimale de 400 mm (ceci évite d'investir sur une ligne automatisée, trop encombrante pour l'espace disponible, mais utile pour illustration des processus de packaging). Equipé d'une pompe de vide : Q=16m³h – OIL et d'un système de soudure à impulsion.	Cuisson - Fruits et légumes	
19	Éplucheur automatique	1000 W/230 V / 50 Hz	Eplucheur automatique pour les pommes de terre, patates douces et tubercules similaires, de capacité opératoire d'au mois 100 Kg/h, parois en inox	Fruit et légumes	

20	Four à microonde professionnel	1800 W	Four micro-ondes en inox de puissance de sortie (rendue) minimum 1800 W. Avec 2 magnétrons et Panneau de commande mécanique. Au mins 5 niveaux de puissance et un sélecteur minuterie avec signal sonore de fin de cycle et display d'affichage. Programmes "mémorisables" et étagère intermédiaire en verre traité (amovible). Capacité minimale de 25 litres. Appareil construit dans le respect des normes (CE).	Cuisson	
21	Four à Pizza	230 V/ Min 5W	Four électrique thermo-isolé à Pizza réglable jusqu'au minimum 400°C, avec hotte de cheminée intégrée (voir avec l'équipe technique de construction). Faire chauffer le four doucement lors de la première mise en service. Augmenter la température toutes les 30 minutes de 50°C, jusqu'à ce qu'elle atteigne 400 °C.	Cuisson	

			Continuer à faire chauffer avec la porte ouverte pendant 4 heures à la température réglée sur 400 °C Privilégier monophasée		
22	Four à vapeur	3300 W	Four à vapeur mixte professionnel (combiné) à 4 ou 5 plateaux, température réglable de 30 à 270 °C ; avec régulation de la vapeur réglable de 0 à 100 % de vapeur. Munis des programmes préréglés et commandes tactiles ou analogiques et mutinerie. Distances approximatives entre plateau de 5 à 7 cm. Plateaux de 60 x 50 cm. Prévoir 6 grilles de four supplémentaires Privilégier monophasée	Cuisson	
23	Four de boulangerie	3300W	Four combiné - analogique- professionnel. Ce four à vapeur mixte pouvant être utilisé avec l'air chaud ou de la vapeur. Ce four mixte devra être équipé d'un ventilateur à	Fruit et légumes	

			fonction inversée et d'un double vitrage athermique et des joints de porte en silicone alimentaire. Muni des dispositifs de réglage de vapeur, de température et de minuterie. Plage de température réglable en continu entre 50 et 270°C. Equipé d'un interrupteur de sécurité contre la surchauffe. Distance entre les plateaux 7 cm. Prévoir une arrivée d'eau dans la zone Privilégier monophasée		
24	Fours à microonde domestiques	800 W	Fours à microonde domestiques	Cuisson - Fruit et légumes - Laiterie - Laboratoire	
25	Friteuse à air	3500 W, 230V, 12 L	Friteuse à beignets et autres pâtisseries en inox, avec deux paniers à frire avec manche isolée, une protection de chaleur et couvercle. Équipé avec une large cuve à l'huile soudé d'une capacité maximum de 12 L. La cuve est équipée d'un robinet	Cuisson	

			de vidange. Élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil et protection contre la surchauffe. Température réglable de 50° à 190°C. Pour le modèle choisi, fournir, en complément, 2 paniers de réserve.		
26	Friteuse à air	1400 W,	Friteuse à air (sans huile), avec réservoir de 7 L minimum.	Fruits et légumes	
27	Friteuse professionnelle	3500 W, 230 V, 8 L	Les friteuses de table en acier inoxydable de capacité minimale 8L, équipées d´un élément chauffant amovible qui s´arrête automatiquement lorsqu´il est enlevé de l´appareil. Equipé de bouton de commande et des des voyants de température. Protection contre la surchauffe par un fusible thermique avec fonction reset. Muni d'un panier à friture avec manche pour les utilisations intensive et	Fruit et légumes	

			d'un couvercle. Pour le modèle choisi, fournir en complément deux paniers de réserve.		
28	Gaufrier	2200 W, 50 Hz	Gaufrier électrique pour gaufres de Liège, motif rectangulaire de deux fois 4x6. Les plaques en fonte émaillée. Régulation thermostatique de la température. Poignée isolée. Livré avec une fourchette à gaufres.	Cuisson	
29	Grille de cuisson (contact)	3500 W/230 V 50 Hz	Grille à panini électrique double nervurée pour cuisson des sandwichs de type Papini ou Chawarma. Températures réglables jusqu'à 300°C	Cuisson	

30	Grille de cuisson lisse	3500 W	Grille de cuisson à surface lisse équipé d'une surface en acier trempé qui peuvent atteindre une température de 300°C. Muni du dosseret et d'un tiroir à graisse amovible pour faciliter le nettoyage et l'hygiène. Pour la cuisson des viandes, des œufs	Cuisson	
31	Grille de cuisson rainurée	3500 W, 230 V, 50 Hz	Grille de cuisson à surface rainurée équipé d'une surface en acier trempé qui peuvent atteindre une température de 300°C. Muni du dosseret et d'un tiroir à graisse amovible pour faciliter le nettoyage et l'hygiène. Pour la cuisson des saucisses	Cuisson	
32	Guitare pâtisserie simple	0 W	Guitare à pâtisserie simple pour découper facilement des pâtisseries moelleuses avec une précision au millimètre près et de nombreuses pièces à la fois. Le set comprend : une base, des bras de coupe interchangeables et des	Cuisson	

			accessoires pour un fonctionnement pratique.		
33	Hachoir électrique	2 kW/230v/50 Hz	Hachoir à viande électrique, multi-usage, d'une capacité minimale de 500 Kg/h, livré prémonté. Intérieur en INOX/ Conforme normes CE. Fournit avec jeu complet de disque perforés entre 3 et 10 mm, ainsi que d'un couteau de réserve	Cuisson	
34	Hotte murale	300 W/ 230 V	Hotte murale professionnelle de 1400 à 1600 mm et 900 mm de profondeur (à valider avec le service construction) avec moteur intégré pour une évacuation efficace des fumées. Débit d'aspiration d'air minimum de 1400 m^3/h. De préférence en acier inoxydable. Puissance de moteur réglable via régulateur externe minimale de 180 W, muni	Cuisson - Fruit et légumes	

			d'une lampe au fonctionnement		
35	Machine à glaçons		Machine à glaçons de capité de production (réservoir minimal de 7 Kg), glaçon de poids moyen d'environ entre 12 et 20 gr. Production continue. Refroidissement à air. Capacité de production minimum 24 Kg/h. Privilégier monophasée	Laiterie	
36	Milkshake Mixer	300 W	Mixeur de petite capacité pouvant atteindre la vitesse de 2400 tours/minute, avec bras stabilisateur, à vitesse variable (au minimum 3 vitesses), muni d'au moins un gobelet	Laiterie	

37	Mixer planétaire à grand bol	1500W	Mixer planétaire doté d'un bol robuste de minimum 40 litres, servant pour pétrir la pâte grâce au crochet ou d'un fouet. Pétrin motorisé pour être régler à des vitesses de rotation atteignant 300 rpm. Bouton de démarrage et d'arrêt séparés. Facile à nettoyer. Inclure dans la fourniture divers accessoires : Bol de mélange en acier inoxydable 40L minimum ; Crochet à pâte ; Batteur plat ; Fouet en acier.	Cuisson	
38	Mixeur	1680 W	Mixeur pour mélange et préparation des émulsions (High power mixer). D'un volume minimal de 2 L	Cuisson - Fruit et légumes	
39	Mixeur de type Kenwood Chef	1200 W	Mixeur avec cuve de minimum 6 L pouvant atteindre la vitesse de 2000 tours/minute, à vitesse réglable (5 à 8 vitesses), avec bras stabilisateur pivotant, avec gobelet en inox. Fournir accessoires	Cuisson - Fruit et légumes	

			Batteurs, fouet et Crochet de pétrissage		
40	Pasteurisateur à jus (à serpentin)	0	Pasteurisateur à serpentin sur pied pour boissons, température variable et réglable en continu jusqu'à 85°C. Thermomètre incorporé de capacité de mesure 0-120°C. Volume utile de 20 à 60L facile à nettoyer. Débit de fonctionnement supérieur à 50 L/h. Interface de fonctionnement conviviale et programmable. Moteur de circulation intégré à vitesse d'agitateur réglable ou fournir pompe péristaltique. Sur roulette si possible.	Laiterie - Fruits et légumes	
41	Plaque de cuisson en vitrocéramique 60 cm (non encastrée)	2 kW	Plaque de cuisson grande surface pouvant supporter des chargements allant jusqu'à 100 Kg	Cuisson - Fruit et légumes	

42	Plaque de cuisson vitrocéramique	2 kW	Plaque de cuisson ordinaire 4 feux (si encastrable ou à double eux si amovible) pour les zones de cuisson de chaque FoodBox et du laboratoire (Voir avec service infrastructure la possibilité ou non de les encastrer dans la menuiserie)	Cuisson - Fruit et légumes - Laiterie - Laboratoire	
43	Presse à agrumes		Presses à agrumes automatiques. Avec un chargement d'au moins 10 Kg, et une capacité de traitement d'au moins 10 fruits par minutes.	Fruits et légumes	
44	Robot multicuiseur	<= 1500 W (Minim)	Robot multi-cuiseur, avec au moins 6 fonctions différentes (incluant balance, cuisson, sous-vide, sonde de température, mélangeur) et 1000 recettes applicables. Le type idéal serait le Thermomix TM6 ou TM7, muni de tous les accessoires	Cuisson - Fruit et légumes	

45	Toaster multiple	3000 W, 230 V	Toaster multiple avec deux niveaux et 6 pinces - inox. Équipé de résistances permettant une montée en température rapide et d'un interrupteur pour sélectionner différentes zones de chauffe. Minuteur mécanique de 15 minutes avec alarme. Livré avec 6 pinces.	Cuisson	
46	Trancheuse des viandes automatique	0,30-0,4kW	Trancheuse de viande professionnelle en inox, avec disque de 300 mm au minimum ; Epaisseur de découpe variable entre 0-30 mm. Lame en acier trempé, chromée et rectifiée, anneau de protection amovible et couvre lame munie de micro-interrupteur (sécurisé à 100 %). Commandes à basse tension 24 V, Indice de protection IP 67. Plaque de protection de lame fournie (si besoin). Le protège-lame amovible pour le nettoyage. Dispositif d'affûtage inclus.	Cuisson	

			Conforme aux normes HACCP et CE2012/19/UE		
47	Ensacheuse automatique (Demononstrateur)	3 kW	Petite machine d'emballage pneumatique multi-tête pour ensachage automatique des produits solides sec. Complété d'un système de scellage arrière pneumatique et d'un système de cahétage (prix de référence matériel chinois)	Cuisson	

POUR LA TRANCHE CONDITIONNELLE

LOT 1 : Equipements de rizerie

Description	ST	Spécifications Techniques proposées (A remplir obligatoirement par le soumissionnaire)
Système combine de traitement de riz 15-20TPD Equipement complet pour le traitement du riz incluant un nettoyeur vibrant, un piège métallique aimanté, une décortiqueuse en rouleau de caoutchouc, un système de mouchage et de souflage d'air, un système de blanchiment de grain, deux modules de polissage (en fer et à l'eau), un séparateur plansifter.	Capacité : 15 - 20 TPD Puissance totale : 46kw.	
MLNZ-15T Fully Automatic Rice Mill Plant Cet équipement permet de réaliser de manière automatiques les opérations de traitement de paddy afin d'obtenir du riz blanchi ou poli. On trouve imbriqué dans le système les unités opérant le dépoussiérage, l'épierrage, de décorticage, la séparation des balles, le polissage, le blanchiment. Un complément incluant le trieur optique et le doseuse emballeuse peut être commandé	Capacité de production 1 TPH **Puissance motrice : 23 kW – 380 V** Vitesse rotation : 1042 rpm Encombrement : 2800x1500x2900 mm	

Lot – 2 : Les équipements d'analyse (Analytique)

N°	Equipement	Fourniture Puissance	Spécificités techniques	FoodBox	Spécifications Techniques proposée (A remplir obligatoirement par le soumissionnaire)
1	Bain marie de refroidissement (chiller)	2 kW ; 230 V 50 Hz	Bain marie avec système de refroidissement pouvant atteindre -20°C et 200°C. Fournir le fluide de refroidissement correspondant à deux fois le volume du réservoir du bain mari	Laiterie - Fruits et légumes	
2	Bain marie (Couvercle avec serpentin ajustable)	0	Couvercle adapté au de bain mari de refroidissement (chiller) ajustable avec serpentin	Laiterie - Fruits et légumes	
3	Balance de précision	230 V	Balance de précision, à 0,01 g , pesant jusqu'à 3 Kg	Cuisson - Fruit et légumes - Laiterie - Laboratoire	
4	Balance infrarouge	230 V	Balance analyseur d'humidité	Laboratoire	
5	Homogénéiseur et mélangeur à immersion	1000 W/230 V/ 50 Hz	Homogénéisateurs de dispersion standards et de mélange intense portable. Equipé de système de fonctionnement facile avec un interrupteur marche-arrêt et un contrôle de la vitesse en continu. Pouvant atteindre une vitesse d'homogénéisation de 20.000 Rpm et capable de traiter des volumes allant jusqu'à 10 L. Fournir avec support réglable en hauteur et outils de changement d'agrégat. L'équipement offrira une protection contre la surchauffe, la surcharge et le blocage.	Laiterie - Fruit et légume	

6	pH mètre	230 V	pH mètre	Laboratoire	
7	Pompe perilstatique	100VA	Pompes à vitesse variable et contrôle manuel ou analogique. Pouvant atteindre un débit horaire de 100 L. Fournit avec tête de pompe et un jeu de tubes de raccordement résistant de 10 m de deux diamètres différents	Fruit et légumes	
8	Refractomètre digital	230 V	Refractomètre digital pour suivi de brix (teneur en sucre) des préparations	Laboratoire	
9	Spectrocolorimètre hunterlab	230 V	Spectrocolorimètre HunterlaB de précision	Laboratoire	
10	Spectromètre UV-Vis	230 V	Spectromètre UV-VIS ou turbiodimètre	Laboratoire	
11	Thermomètre digital	230 V	Thermomètre portatif pour suivi des températures	Laiterie - Cuisson - Fruit et légumes	
12	Titrateur acide-base	230 V	Titrateur pour détermination d'acidités des préparations	Laboratoire	
13	Verrerie : Béchers, forme basse		Béchers, forme basse, avec bec verseur, boro 3.3, 25 ml (lot de 10 pièces)	Laboratoire	
14	Verrerie : Béchers, forme basse		Béchers, forme basse, avec bec verseur, boro 3.3, 50 ml (lot de 10 pièces)	Laboratoire	
15	Verrerie : Béchers, forme basse		Béchers, forme basse, avec bec verseur, boro 3.3, 100 ml (lot de 10 pièces)	Laboratoire	
16	Verrerie : Béchers, forme basse		Béchers, forme basse, avec bec verseur, boro 3.3, 250 ml (lot de 10 pièces)	Laboratoire	

17	Verrerie : Béchers, forme basse		Béchers, forme basse, avec bec verseur, boro 3.3, 600 ml (lot de 10 pièces)	Laboratoire	
18	Verrerie : Béchers, forme basse		Béchers, forme basse, avec bec verseur, boro 3.3, 1000 ml (lot de 10 pièces)	Laboratoire	
19	Verrerie : Béchers, forme haute		Béchers, forme haute, avec bec verseur, boro 3.3, 25 ml (lot de 10 pièces)	Laboratoire	
20	Verrerie : Béchers, forme haute		Béchers, forme haute, avec bec verseur, boro 3.3, 50 ml (lot de 10 pièces)	Laboratoire	
21	Verrerie : Béchers, forme haute		Béchers, forme haute, avec bec verseur, boro 3.3, 100 ml (lot de 10 pièces)	Laboratoire	
22	Verrerie : Béchers, forme haute		Béchers, forme haute, avec bec verseur, boro 3.3, 250 ml (lot de 10 pièces)	Laboratoire	
23	Verrerie : Béchers, forme haute		Béchers, forme haute, avec bec verseur, boro 3.3, 600 ml (lot de 10 pièces)	Laboratoire	
24	Verrerie : Béchers, forme haute		Béchers, forme haute, avec bec verseur, boro 3.3, 1000 ml (lot de 10 pièces)	Laboratoire	
25	Vérreirie : Flacons Erlenmeyer, col étroit		Flacons Erlenmeyer, col étroit, boro 3.3, 25 ml (lot de 10 pièces)	Laboratoire	
26	Vérreirie : Flacons Erlenmeyer, col étroit		Flacons Erlenmeyer, col étroit, boro 3.3, 50 ml (lot de 10 pièces)	Laboratoire	
27	Vérreirie : Flacons Erlenmeyer, col étroit		Flacons Erlenmeyer, col étroit, boro 3.3, 100 ml (lot de 10 pièces)	Laboratoire	

28	Vérreirie : Flacons Erlenmeyer, col étroit		Flacons Erlenmeyer, col étroit, boro 3.3, 250 ml (lot de 10 pièces)	Laboratoire	
29	Vérreirie : Flacons Erlenmeyer, col étroit		Flacons Erlenmeyer, col étroit, boro 3.3, 00 ml (lot de 10 pièces)	Laboratoire	
30	Vérreirie : Flacons Erlenmeyer, col étroit		Flacons Erlenmeyer, col étroit, boro 3.3, 1000 ml (lot de 10 pièces)	Laboratoire	
31	Vérreirie : Fiole jaugée		Vérreirie : Fiole jaugée, boro 3.3, 25 ml	Laboratoire	
32	Vérreirie : Fiole jaugée		Vérreirie : Fiole jaugée, boro 3.3, 50 ml	Laboratoire	
33	Vérreirie : Fiole jaugée		Vérreirie : Fiole jaugée, boro 3.3, 100 ml	Laboratoire	
34	Vérreirie : Fiole jaugée		Vérreirie : Fiole jaugée, boro 3.3, 250 ml	Laboratoire	
35	Vérreirie : Fiole jaugée		Vérreirie : Fiole jaugée, boro 3.3, 500 ml	Laboratoire	
36	Vérreirie : Fiole jaugée		Vérreirie : Fiole jaugée, boro 3.3, 1000 ml	Laboratoire	
37	Vérreirie : Eprouvette graduée		Vérreirie : Eprouvette graduée, boro 3.3, 25 ml	Laboratoire	
38	Vérreirie : Eprouvette graduée		Vérreirie : Eprouvette graduée, boro 3.3, 50 ml	Laboratoire	
39	Vérreirie : Eprouvette graduée		Vérreirie : Eprouvette graduée, boro 3.3, 100 ml	Laboratoire	
40	Vérreirie : Eprouvette graduée		Vérreirie : Eprouvette graduée, boro 3.3, 250 ml	Laboratoire	

41	Vérreirie : Eprouvette graduée		Vérreirie : Eprouvette graduée, boro 3.3, 500 ml	Laboratoire	
42	Vérreirie : Eprouvette graduée		Vérreirie : Eprouvette graduée, boro 3.3, 1000 ml	Laboratoire	
43	Vérreirie : Pipettes graduées		Vérreirie : Pipettes graduées 1 ml, AS. 360 +/- 10 mm (lot de 6)	Laboratoire	
44	Vérreirie : Pipettes graduées		Vérreirie : Pipettes graduées 5 ml, AS. 360 +/- 10 mm (lot de 6)	Laboratoire	
45	Vérreirie : Pipettes graduées		Vérreirie : Pipettes graduées 10 ml, AS. 360 +/- 10 mm (lot de 6)	Laboratoire	
46	Vérreirie : Pipettes graduées		Vérreirie : Pipettes graduées 25 ml, AS. 360 +/- 10 mm (lot de 3)	Laboratoire	
47	Vérreirie : Pipettes graduées		Vérreirie : Pipettes graduées 50 ml, AS. 360 +/- 10 mm	Laboratoire	
48	Vérreirie : Pipettes volumétrique		Vérreirie : Pipettes volumétriques 1 ml, avec attestation, AS de lot (lot de 6)	Laboratoire	
49	Vérreirie : Pipettes volumétrique		Vérreirie : Pipettes volumétriques 10 ml, avec attestation, AS de lot (lot de 3)	Laboratoire	
50	Vérreirie : Pipettes volumétrique		Vérreirie : Pipettes volumétriques 25 ml, avec attestation, AS de lot (lot de 3)	Laboratoire	
51	Vérreirie : Pipettes volumétrique		Vérreirie : Pipettes volumétriques 50 ml, avec attestation, AS de lot (lot de 3)	Laboratoire	

52	Vérreirie : Pipettes volumétrique		Vérreirie : Pipettes volumétrique 100 ml, avec attestation, AS de lot (10 packs)	Laboratoire	
53	Vérreirie : Pipettes volumétrique		Vérreirie : Pipettes graduées 100 ml, avec attestation, AS de lot (10 packs)	Laboratoire	
54	Vérreirie : Barreau magnétique		Barreau magnétique 20x6 mm	Laboratoire	
55	Vérreirie : Barreau magnétique		Barreau magnétique 30x6 mm	Laboratoire	
56	Vérreirie : Barreau magnétique		Barreau magnétique 48x 6mm	Laboratoire	
57	Vérreirie : Barreau magnétique		Barreau magnétique 50x 8mm	Laboratoire	

Lot – 3 : Les équipements pilotes polyvalents (Pilotes)

N°	Equipement	Fourniture Puissance	Spécificités techniques	FoodBox /local d'affectation	Spécifications Techniques proposée (A remplir obligatoirement par le soumissionnaire)
1	Broyeur colloïdale	0	Broyeur colloïdal (sous eau, continu) avec ~~possibilité~~recirculation	Fruit et légumes	
2	Centrifugeuse décanteuse	230 V, 3 Kw	Centrifugeuse décanteuse continu, de vitesse réglable pouvant atteindre 1500 rpm. De capacité horaire minimale de traitement de 50 L (à bol ou horizontal),	Fruit et légume	

			fourni avec pompe de convoyage (si nécessaire) et motorisation de l'axe.		
3	Compresseur d'air	Horeca+I85	Générateur d'air pour les opérations (voir avec les infrastructures)	Stockage/polyvalent	
4	Cuve double enveloppe à agitateur mécanique	230 V, 1 Kw	Cuve double enveloppe en inox, avec agitateur de 50 L, robinetterie de vidange, à vitesse de moteur réglable	Fruit et légume	
5	Cuve double enveloppe à agitateur mécanique	230, 1 Kw	Cuve double enveloppe en inox, avec agitateur de 100 L, avec robinetterie de vidange	Laiterie	
6	Filtre presse / muni d'une pompe hydraulique	0	Filtre presse, avec membranes de filtration. Pour une surface minimale de filtration de 1,2 m2, pouvant atteindre une pression de 6 Bar. Cadre en inox alimentaire. Avec tous les accessoires de serrage et une pompe moineau en complément. Avec deux jeux des membranes de filtration.	Fruit et légume	

7	Moulin à couteau (marteau)	2500 W	Moulin à marteau (couteau) de capacité de broyage en continu convenant pour produits durs, cassant, fibreux, mou ou léger des produits mous, mi-dure, hétérogènes, avec une capacité de broyage minimale de 500 Kg/h, pour une finesse de broyage variant entre 0,25 mm et 20 mm. Fournis avec trémie universelle, tamis de différentes granulométries et rotor de différentes configurations. Accepte des échantillons pouvant atteindre 100 mm de diamètre. Fourni avec un système d'aspiration cyclonique et des récipients collecteurs de différents volumes.	Fruit et légume	
8	Presse (mini) à graines à vis d'Archimède		Presse à graine à vis sans fin, de fonctionnement continu. D'une capacité horaire minimale de pressage de 20Kg. Avec un jeu de filière et d'une bague de chauffe. Vis commandé par un moteur à vitesse régulé et réglable en continu entre 15 et 70 RPM	Fruit et légume	

9	Presse hydraulique à charge verticale	Moteur d'une puissance minimale de 1 CV (736 W) " Electrique"	Pressoir hydraulique d'une capacité minimale de 50 litres en inox. Destinée à l'extraction, par pressage, du jus des fruits préalablement broyés ou foulés. La claie en inox 304, ajourée par des trous ne dépassant pas 6 mm. Réglable en pression et équipé d'un manomètre ainsi que des systèmes de commande monter et descente du vérin. Equipé d'un système d'arrêt d'urgence. Facile à nettoyer. Conformité CE. Fournir en complément un scourtin sans trou de réserve.	Fruit et légume	
10	Stérilisation à fermeture étanche (autoclave)		Stérilisateur autoclave d'un volume utile minimal de 40 L (monter en volume si budget disponible). Avec chaudière intégrée et système de réglage de température et de pression continu. Température maximale 140°C, pression atteignable 1 à 4 bars. Privilégier modèles moins encombrants. Prévoir arrivées et évacuation d'eau. D'installation facile. Demander une garantie de fonctionnement.	Laiterie	

11	Tamis vibrant rotatif	230 V	Tamis vibrant électrique d'une capacité horaire minimale de traitement de 100 Kg. Fourni avec socle vibrant, colliers de serrage et tamis emboitables de diamètre variant entre 50 µm et 4 mm. Un jeu complémentaire des tamis et colliers de serrage inclus (peux remplacer filtre presse, ne nécessite pas de pompe, à versement)	Fruit et légume	
12	Remplisseuse automatique bouteilles	3 kW	Machine de remplissage automatique pour bouteilles en verre plates à plusieurs têtes en ligne. Compléter d'un système d'encapsulage automatique	Fruit et légume	
13	Aspirateur	230 V	Aspirateur à poussière	Stockage/polyvalent	
14	Pompe péristaltique	100VA	Pompes à vitesse variable à contrôle manuel ou analogique. Pouvant atteindre un débit de 100 L/H. Fournit avec tête de pompe et tubes de raccordement résistant de 10 m en 2 diamètres différents	Laiterie	

6 DOSSIER DE SELECTION

CAPACITE ECONOMIQUE ET FINANCIERE

1. CHIFFRE D'AFFAIRES MINIMAL

1.1. **Les chiffres d'affaires sont fournis soit par une déclaration faisant foi, soit via les états financiers certifiés par un expert-comptable ou un cabinet d'expertise comptable agréé par l'Administration du pays du soumissionnaire**

1.2. Condition des lots individuels

Le chiffre d'affaires annuel minimal que les opérateurs économiques doivent réaliser dans le domaine concerné par le marché devra être une moyenne des trois derniers exercices 2023-2024 et 2025 correspondants à une moyenne suivante par lot :

Lot N°	Titre du lot	Chiffre d'affaires minimal
1	Lot 1	80.000 euro
2	Lot 2	40.000 euro
3	Lot 3	60.000 euro

1.3. Conditions des lots cumulés

En cas de soumission de deux ou des trois lots, le soumissionnaire doit avoir un chiffre d'affaires moyen annuel de 100 000 euros au cours des trois derniers exercices clos (2025, 2024, 2023).

Dans le cas d'un groupement, les chiffres d'affaires des participants au groupement ne sont pas cumulatifs. Autrement dit, Au moins un des membres du groupement doit rencontrer les exigences minimales fixées pour le chiffre d'affaires. En outre chaque membre du groupement devra remettre les documents relatifs à toutes les exigences prévues dans ce CSC.

2. REFERENCES DE MARCHES SIMILAIRES EXECUTES

2.1. Le soumissionnaire doit disposer des références de fournitures similaires, qui ont été effectuées au cours des 5 dernières années (2021 à 2025 et éventuellement 2026).

2.2. Le soumissionnaire joint à son offre une liste reprenant les fournitures similaires les plus importantes qui ont été effectuées au cours des 5 dernières années, (2021 à 2025 et éventuellement 2026), avec mention du montant, de la date et les destinataires publics ou privés aussi bien pour les lots des tranches fermes et :ou conditionnelle

2.3. Ces marchés doivent être justifiés par le procès-verbal de réception provisoire/Définitif. Si le PV de réception ne renseigne pas le montant du marché, le soumissionnaire doit fournir le contrat ou bon de commande y relatif. Il s'agit de :

Lot N°	Titre du lot	Exigence minimale
1	Lot 1	Lot 1, au moins une référence de 40 000,00 euros réalisées durant les 5 dernières années soit de 2021 à 2025 et éventuellement 2026
2	Lot 2	Lot 2, au moins une référence de 30 000,00 euros réalisées durant les 5 dernières années soit de 2021 à 2025 et éventuellement 2026
3	Lot 3	Lot 3, au moins une référence de 35 000,00 euros réalisées durant les 5 dernières années soit de 2021 à 2025 et éventuellement 2026

2.4. La même référence peut servir à valider plusieurs lots pourvu que le montant corresponde au minimum exigé pour le lot concerné.

NB : Le tableau suivant sera complété par le soumissionnaire pour présenter ses références de marchés similaires par lot indiqué:

N°	Intitulé/description des fourniture*s	Montant total en €	Nom du client/ tel et e-mail	Année (2021 à 2026)	Preuves de réf : PV /certificat de réception
1					
2					

2.5. *la référence est dite pertinente si elle renseigne au moins deux articles repris sur le bordereau de prix du lot concerné.

1. SOUS-TRAITANCE

Le soumissionnaire doit fournir une indication de la part du marché que l'opérateur économique a éventuellement l'intention de sous-traiter.

7 RECAPITULATIF DES DOCUMENTS A REMETTRE

(a) Identification du soumissionnaire (pour chaque participant lorsque l'offre est déposée par un groupement) (voir la clause 1 du chapitre 8 Formulaires) ;

(b) La liste des sous-traitants (voir la clause 2 du chapitre 8 Formulaires) ;

(c) Formulaire d'offre initiale – **Prix signé pour le lot 1 (Tranche ferme et tranche conditionnelle), le lot 2 et lot 3** (la clause 0 du chapitre 8 Formulaires) ;

(d) La fiche des spécifications techniques signée pour le lot **1, lot 2 et lot 3**

(e) La déclaration d'intégrité signée

(f) La déclaration sur l'honneur – motifs d'exclusion (pour chaque participant lorsque l'offre est déposée par un groupement) (voir la clause 9 du chapitre 8 Formulaires) ;

(g) Le Document unique de marché européen (DUME) ((pour chaque participant lorsque l'offre est déposée par un groupement, ainsi que pour les entités, notamment les sous-traitants, dont la capacité est invoquée en ce qui concerne les critères relatifs aux capacités techniques et professionnelles) (voir la clause 14 du chapitre 3 Procédure) ;

(h) Tous les documents demandés dans la 6 Dossier de sélection (voir la clause 16 du chapitre 3 Procédure) ;notamment

- Une déclaration du chiffre d'affaires de 2023, 2024 et 2025 ou les états financiers certifiés par un expert-comptable agréé pour la même période ;
- Le tableau des références similaires

(i) Tous les documents demandés à la clause 18 du chapitre 3 Procédure (critères d'attribution) ;

(j) Lorsqu'un opérateur économique souhaite recourir aux capacités d'autres entités (notamment des sous-traitants) en ce qui concerne les critères relatifs aux capacités techniques et professionnelles (voir la clause 16 du chapitre 3 Procédure et 6 Dossier de sélection), il apporte au pouvoir adjudicateur la preuve qu'il disposera des moyens nécessaires, notamment en produisant l'engagement de ces entités à cet effet ;

(k) L'ordre de préférence pour l'attribution des lots (voir la clause 2 du chapitre 2 Objet et portée du marché public) ;

(l) Les statuts ainsi que tout autre document utile prouvant le mandat du (des) signataire(s) (pour chaque participant lorsque l'offre est déposée par un groupement) ;

(m) Lorsque l'offre est déposée par un groupement d'opérateurs économiques, la convention d'association signée par chaque participant, indiquant clairement le ou la représentant·e de l'association.

(n) Documents de la politique d'exclusion

Chaque soumissionnaire, dans la mesure du possible, peut aussi joindre à son offre les documents suivants :

1. **Un extrait du casier judiciaire** récent au nom du représentant (personne physique) ;
2. Le document justifiant que le soumissionnaire est en règle en matière de paiement des cotisations sociales/**Attestation** de regularité de paiement des cotisations sociales, à défaut, les déclarations, récépissé de déclaration et attestation des payements de 6 derniers mois;
3. Le document justifiant que le soumissionnaire est en règle en matière de paiement des impôts et taxes,/Quitus fiscal, à défaut, les déclarations, récépissé de déclaration et attestation des payements des impôts de 6 derniers mois ;

4. Le document attestant que le soumissionnaire n'est pas en situation de faillite **(Attestation de non-faillite ou d'absence de procédure collective (en RDC)**

8 FORMULAIRES

1. FICHE D'IDENTIFICATION

Enabel

Fiche d'identification personne physique

Cette fiche doit être complétée, signée et être accompagnée d'une photocopie lisible du document d'identité

Veuillez remplir le formulaire en LETTRES CAPITALES et en CARACTÈRES LATINS.

I. DONNEES PERSONNELLES	
NOM(S) DE FAMILLE *comme indiqué sur le document officiel*	
PRENOM(S) *comme indiqué sur le document officiel*	
DATE DE NAISSANCE *(JJ/MM/AAAA)*	
LIEU DE NAISSANCE *(ville, village)*	
TYPE DE DOCUMENT D'IDENTITE *(carte d'identité, passeport, permis de conduire, autre)*	
PAYS EMETTEUR	
NUMERO DU DOCUMENT D'IDENTITE	
ADRESSE (permanente) *Rue+ boite postale* *Code postal* *Ville, Région/Province* *Pays*	
NUMERO DE TELEPHONE	
E-MAIL	
II. DONNEES COMMERCIALES	
VEUILLEZ PRECISER VOTRE STATUT :	☐ Indépendant dûment enregistré ☐ Indépendant non enregistré (sans formalisation officielle) ☐ Autre (préciser) : ....

NUMERO D'ENREGISTREMENT (si applicable)	
NUMERO DE TVA (si applicable)	
LIEU D'ENREGISTREMENT (si applicable)	
PAYS	
DATE *(JJ/MM/AAAA)*	SIGNATURE

Enabel

Fiche d'identification personne morale

Il est obligatoire de fournir cette fiche complétée, signée et accompagnée d'une copie des documents officiels (Statuts , registre(s) de commerce, extrait de la publication au journal officiel ou encore immatriculation à la TVA justifiant les données indiquées)

Veuillez remplir le formulaire en LETTRES CAPITALES et en CARACTÈRES LATINS.

ENTITÉ DE DROIT PRIVÉ/PUBLIC AYANT UNE FORME JURIDIQUE

NOM OFFICIEL *comme indiqué sur le document officiel*	
NOM COMMERCIAL *(si différent du nom officiel)*	
ABREVIATION *(si applicable)*	
FORME JURIDIQUE	
TYPE D'ORGANISATION *(biffer la mention inutile)*	- A BUT DE LUCRE - SANS BUT DE LUCRE - ONG
NUMERO DE REGISTRE PRINCIPAL	
NUMERO DE REGISTRE SECONDAIRE *(si applicable)*	
LIEU DE L'ENREGISTREMENT *Ville* *Pays*	
DATE DE L'ENREGISTREMENT *(JJ/MM/AAAA)*	
NUMERO DE TVA	

ADRESSE DU SIEGE SOCIAL *Rue+ boite postale* *Code postal* *Ville, Région/Province* *Pays*	
NUMERO DE TELEPHONE	
E-MAIL	
DATE *(JJ/MM/AAAA)*	SIGNATURE DU REPRESENTANT AUTORISE

Enabel

Fiche d'identification acteur public - entité publique

Il convient de fournir cette fiche complétée, signée et accompagnée d'une copie des documents officiels (résolution, loi, registre(s) de commerce, journal officiel, immatriculation à la tva…) justifiant les données indiquées.

Veuillez remplir le formulaire en LETTRES CAPITALES et en CARACTÈRES LATINS

NOM OFFICIEL *comme indiqué sur le document officiel*	
ABREVIATION *(si applicable)*	
FORME JURIDIQUE	
NUMERO DE REGISTRE PRINCIPAL	
NUMERO DE REGISTRE SECONDAIRE *(si applicable)*	
LIEU DE L'ENREGISTREMENT *Ville* *Pays*	
DATE DE L'ENREGISTREMENT *(JJ/MM/AAAA)*	
NUMERO DE TVA	

ADRESSE DU SIEGE SOCIAL *Rue+ boite postale* *Code postal* *Ville, Région/Province* *Pays*	
NUMERO DE TELEPHONE	
E-MAIL	
DATE *(JJ/MM/AAAA)*	SIGNATURE DU REPRESENTANT AUTORISE

2. LISTE DES SOUS-TRAITANTS

Je (nous) déclare (déclarons) que la part du marché public devant faire l'objet d'une sous-traitance est celle indiquée ci-dessous.

Liste des sous-traitants dont il est prévu de faire appel pour l'exécution du marché				
Nom et forme juridique	Adresse / Siège social	Objet de la mission	LOT concerné *(le cas échéant)*	Autre entité au sens du paragraphe 1er de l'article 73 de l'A.R. du 18 avril 2017 (OUI/NON)*

* Conformément à l'article 73 de l'A.R. du 18 avril 2017, si un opérateur économique souhaite recourir aux capacités d'autres entités (notamment des sous-traitants ou des filiales indépendantes) en ce qui concerne les critères relatifs à la capacité économique et financière et les critères relatifs aux capacités techniques et professionnelles, il apporte au pouvoir adjudicateur la preuve qu'il disposera des moyens nécessaires, notamment en produisant l'engagement de ces entités à cet effet.

Lorsque le candidat ou le soumissionnaire fait appel à la capacité d'autres entités au sens du paragraphe 1er, le candidat ou le soumissionnaire, selon le cas, répond à la question reprise à la partie II, C, du Document unique de marché européen (DUME) visé à l'article 38 de l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques. Il mentionne également pour quelle part du marché il fait appel à cette capacité et quelles autres entités il propose. L'offre comporte également **un DUME séparé** en ce qui concerne les entités au sens du paragraphe 1er.

Tout changement de sous-traitant par rapport à ceux indiqués dans l'offre soumise devra être soumis à l'approbation du pouvoir adjudicateur avant toute intervention dans l'exécution du marché, notamment afin de vérifier que ce dernier dispose des capacités requises et ne fait l'objet d'aucun motif d'exclusion (art. 73 – l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs

classiques ; art. 12-13 – arrêté royal du 14 janvier 2013 établissant les règles générales d'exécution des marchés publics).

3. FORMULAIRE D'OFFRE - PRIX - TRANCHE FERME- LOT 1- LES EQUIPEMENTS DE TYPE HORECA

Les prix de chacun des postes de l'inventaire sont établis en respectant la valeur relative de ces postes par rapport au montant total de l'offre. Tous les frais généraux et financiers, ainsi que le bénéfice, sont répartis sur les différents postes proportionnellement à l'importance de ceux-ci.

Poste	Type	Unité	Quantité	Prix unitaire	Prix total	TVA
Prix total HTVA					€	
Prix total TVAC					€	

FORMULAIRE D'OFFRE –PRIX - TRANCHE CONDITIONNELE- LOT 1-EQUIPEMENTS DE RIZERIE

Les prix de chacun des postes de l'inventaire sont établis en respectant la valeur relative de ces postes par rapport au montant total de l'offre. Tous les frais généraux et financiers, ainsi que le bénéfice, sont répartis sur les différents postes proportionnellement à l'importance de ceux-ci.

Poste	Type	Unité	Quantité	Prix unitaire	Prix total	TVA
Prix total HTVA					€	
Prix total TVAC					€	

TOTAL TRANCHE FERME ET TRANCHE CONDITIONNELLE

Poste	Type	Unité	Quantité	Prix unitaire	Prix total	TVA
Prix total HTVA					€	
Prix total TVAC					€	

Fait à :
Date :

Par (Nom de l'entité) :

Représenté par (nom complet) :

Signature du représentant autorisé :

4. FORMULAIRE D'OFFRE -PRIX - LOT 2-LES EQUIPEMENTS D'ANALYSE (ANALYTIQUE)

Les prix de chacun des postes de l'inventaire sont établis en respectant la valeur relative de ces postes par rapport au montant total de l'offre. Tous les frais généraux et financiers, ainsi que le bénéfice, sont répartis sur les différents postes proportionnellement à l'importance de ceux-ci.

Poste	Type	Unité	Quantité	Prix unitaire	Prix total	TVA
Prix total HTVA					€	
Prix total TVAC					€	

Fait à :

Date :

Par (Nom de l'entité) :

Représenté par (nom complet) :

Signature du représentant autorisé

5. FORMULAIRE D'OFFRE - PRIX - LOT 3-LES EQUIPEMENTS PILOTES POLYVALENTS (PILOTES

Les prix de chacun des postes de l'inventaire sont établis en respectant la valeur relative de ces postes par rapport au montant total de l'offre. Tous les frais généraux et financiers, ainsi que le bénéfice, sont répartis sur les différents postes proportionnellement à l'importance de ceux-ci.

Poste	Type	Unité	Quantité	Prix unitaire	Prix total	TVA
Prix total HTVA					€	
Prix total TVAC					€	

Fait à :

Date :

Par (Nom de l'entité) :

Représenté par (nom complet) :

Signature du représentant autorisé :

TRANCHE FERME

6. LOT – 1 : BORDEREAU DE PRIX- LES EQUIPEMENTS DE TYPE HORECA_ -

N°	Equipement	Quantité	PU/HTVA/€	PT/HTVA/€
1	Armoire chauffante pour incubation yaourt	1		
2	Bac de nettoyage/ Plonge (dans les FoodBox)	3		
3	Bac de nettoyage (espace de lavage)	3		
4	Bain marie de tempérage	2		
5	Balance de cuisine professionnelle	3		
6	Boureuse à saucisse	1		
7	Chambre de congélation professionnel (débout)	3		
8	Chambre de réfrigération domestiques	2		
9	Chambre de réfrigération domestique	1		
10	Chambre de congélation de grande capacité	1		
11	Chambre de réfrigération professionnelle	3		
12	Chambre de pousse boulangerie	1		
13	Conditionneuse thermique (sauce) bain marie	1		
14	Coupe frite de table	1		
15	Crêpière	1		
16	Cuiseur à double enveloppe/muni de chaudière	1		
17	Cuiseur à pâtes	1		
18	Ensacheuse sous vide manuelle (professionnelle) (Demonstrateur)	2		
19	Éplucheur automatique	1		
20	Four à microonde professionnel	1		
21	Four à Pizza	1		

N°	Equipement	Quantité	PU/HTVA/€	PT/HTVA/€
22	Four à vapeur	1		
23	Four de boulangerie	1		
24	Fours à microonde domestiques	4		
25	Friteuse à air	1		
26	Friteuse à air	1		
27	Friteuse professionnelle	1		
28	Gaufrier	2		
29	Grille de cuisson (contact)	1		
30	Grille de cuisson lisse	1		
31	Grille de cuisson rainurée	1		
32	Guitare pâtisserie simple	1		
33	Hachoir électrique	1		
34	Hotte murale	2		
35	Machine à glaçons	1		
36	Milkshake Mixer	1		
37	Mixer planétaire à grand bol	1		
38	Mixeur	2		
39	Mixeur de type Kenwood Chef	2		
40	Pasteurisateur à jus (à serpentin)	2		
41	Plaque de cuisson en vitrocéramique 60 cm (non encastrée)	2		
42	Plaque de cuisson vitrocéramique	4		
43	Presse à agrumes	1		
44	Robot multicuiseur	2		
45	Toaster multiple	1		

N°	Equipement	Quantité	PU/HTVA/€	PT/HTVA/€
46	Trancheuse des viandes automatique	1		
47	Ensacheuse automatique (Demononstrateur)	1		
Total général				

LOT 1 : Tranche conditionnelle : Equipements de rizerie

Bordereau de prix

Description	Qté	Unité	PU/HTVA	PT/HTVA /€
Système combine de traitement de riz 15-20TPD ou equivalent Equipement complet pour le traitement du riz incluant un nettoyeur vibrant, un piège métallique aimanté, une décortiqueuse en rouleau de caoutchouc, un système de mouchage et de souflage d'air, un système de blanchiment de grain, deux modules de polissage (en fer et à l'eau), un séparateur plansifter.	1	Kit		
MLNZ-15T Fully Automatic Rice Mill Plant ou equivalent Cet équipement permet de réaliser de manière automatiques les opérations de traitement de paddy afin d'obtenir du riz blanchi ou poli. On trouve imbriqué dans le système les unités opérant le dépoussiérage, l'épierrage, de décorticage, la séparation des balles, le polissage, le blanchiment. Un complément incluant le trieur optique et le doseuse emballeuse peut être commandée.	1	Kit		
TOTAL GENERAL				

7. Lot – 2 : Bordereau de prix -Les équipements d'analyse (Analytique)

N°	Equipement	Fourniture Puissance	Spécificités techniques	Quantité	PU/HTVA/€	PT/HTVA/€
1	Bain marie de refroidissement (chiller)	2 kW ; 230 V 50 Hz	Bain marie avec système de refroidissement pouvant atteindre -20°C et 200°C. Fournir le fluide de refroidissement correspondant à deux fois le volume du réservoir du bain mari	2		
2	Bain marie (Couvercle avec serpentin ajustable)	0	Couvercle adapté au de bain mari de refroidissement (chiller) ajustable avec serpentin	2		
3	Balance de précision	230 V	Balance de précision, à 0,01 g , pesant jusqu'à 3 Kg	4		
4	Balance infrarouge	230 V	Balance analyseur d'humidité	1		
5	Homogénéiseur et mélangeur à immersion	1000 W/230 V/ 50 Hz	Homogénéisateurs de dispersion standards et de mélange intense portable. Equipé de système de fonctionnement facile avec un interrupteur marche-arrêt et un contrôle de la vitesse en continu. Pouvant atteindre une vitesse d'homogénéisation de 20.000 Rpm et capable de traiter des volumes allant jusqu'à 10 L. Fournir avec support réglable en hauteur et outils de changement d'agrégat. L'équipement offrira une protection contre la surchauffe, la surcharge et le blocage.	2		
6	pH mètre	230 V	pH mètre	1		
7	Pompe perilstatique	100VA	Pompes à vitesse variable et contrôle manuel ou analogique. Pouvant atteindre un débit horaire de 100 L. Fournit avec tête de pompe et un jeu de tubes de raccordement résistant de 10 m de deux diamètres différents	1		
8	Refractomètre digital	230 V	Refractomètre digital pour suivi de brix (teneur en sucre) des préparations	1		
9	Spectrocolorimètre hunterlab	230 V	Spectrocolorimètre HunterlaB de précision	1		
10	Spectromètre UV-Vis	230 V	Spectromètre UV-VIS ou turbiodimètre	1		

11	Thermomètre digital	230 V	Thermomètre portatif pour suivi des températures	3		
12	Titrateur acide-base	230 V	Titrateur pour détermination d'acidités des préparations	1		
13	Verrerie : Béchers, forme basse		Béchers, forme basse, avec bec verseur, boro 3.3, 25 ml (lot de 10 pièces)	1		
14	Verrerie : Béchers, forme basse		Béchers, forme basse, avec bec verseur, boro 3.3, 50 ml (lot de 10 pièces)	1		
15	Verrerie : Béchers, forme basse		Béchers, forme basse, avec bec verseur, boro 3.3, 100 ml (lot de 10 pièces)	1		
16	Verrerie : Béchers, forme basse		Béchers, forme basse, avec bec verseur, boro 3.3, 250 ml (lot de 10 pièces)	1		
17	Verrerie : Béchers, forme basse		Béchers, forme basse, avec bec verseur, boro 3.3, 600 ml (lot de 10 pièces)	1		
18	Verrerie : Béchers, forme basse		Béchers, forme basse, avec bec verseur, boro 3.3, 1000 ml (lot de 10 pièces)	5		
19	Verrerie : Béchers, forme haute		Béchers, forme haute, avec bec verseur, boro 3.3, 25 ml (lot de 10 pièces)	1		
20	Verrerie : Béchers, forme haute		Béchers, forme haute, avec bec verseur, boro 3.3, 50 ml (lot de 10 pièces)	1		
21	Verrerie : Béchers, forme haute		Béchers, forme haute, avec bec verseur, boro 3.3, 100 ml (lot de 10 pièces)	1		
22	Verrerie : Béchers, forme haute		Béchers, forme haute, avec bec verseur, boro 3.3, 250 ml (lot de 10 pièces)	1		
23	Verrerie : Béchers, forme haute		Béchers, forme haute, avec bec verseur, boro 3.3, 600 ml (lot de 10 pièces)	1		
24	Verrerie : Béchers, forme haute		Béchers, forme haute, avec bec verseur, boro 3.3, 1000 ml (lot de 10 pièces)	5		
25	Vérreirie : Flacons Erlenmeyer, col étroit		Flacons Erlenmeyer, col étroit, boro 3.3, 25 ml (lot de 10 pièces)	1		
26	Vérreirie : Flacons Erlenmeyer, col étroit		Flacons Erlenmeyer, col étroit, boro 3.3, 50 ml (lot de 10 pièces)	1		
27	Vérreirie : Flacons Erlenmeyer, col étroit		Flacons Erlenmeyer, col étroit, boro 3.3, 100 ml (lot de 10 pièces)	1		

28	Vérreirie : Flacons Erlenmeyer, col étroit		Flacons Erlenmeyer, col étroit, boro 3.3, 250 ml (lot de 10 pièces)	1		
29	Vérreirie : Flacons Erlenmeyer, col étroit		Flacons Erlenmeyer, col étroit, boro 3.3, 00 ml (lot de 10 pièces)	1		
30	Vérreirie : Flacons Erlenmeyer, col étroit		Flacons Erlenmeyer, col étroit, boro 3.3, 1000 ml (lot de 10 pièces)	5		
31	Vérreirie : Fiole jaugée		Vérreirie : Fiole jaugée, boro 3.3, 25 ml	1		
32	Vérreirie : Fiole jaugée		Vérreirie : Fiole jaugée, boro 3.3, 50 ml	1		
33	Vérreirie : Fiole jaugée		Vérreirie : Fiole jaugée, boro 3.3, 100 ml	1		
34	Vérreirie : Fiole jaugée		Vérreirie : Fiole jaugée, boro 3.3, 250 ml	1		
35	Vérreirie : Fiole jaugée		Vérreirie : Fiole jaugée, boro 3.3, 500 ml	1		
36	Vérreirie : Fiole jaugée		Vérreirie : Fiole jaugée, boro 3.3, 1000 ml	5		
37	Vérreirie : Eprouvette graduée		Vérreirie : Eprouvette graduée, boro 3.3, 25 ml	1		
38	Vérreirie : Eprouvette graduée		Vérreirie : Eprouvette graduée, boro 3.3, 50 ml	1		
39	Vérreirie : Eprouvette graduée		Vérreirie : Eprouvette graduée, boro 3.3, 100 ml	1		
40	Vérreirie : Eprouvette graduée		Vérreirie : Eprouvette graduée, boro 3.3, 250 ml	1		
41	Vérreirie : Eprouvette graduée		Vérreirie : Eprouvette graduée, boro 3.3, 500 ml	1		
42	Vérreirie : Eprouvette graduée		Vérreirie : Eprouvette graduée, boro 3.3, 1000 ml	5		
43	Vérreirie : Pipettes graduées		Vérreirie : Pipettes graduées 1 ml, AS. 360 +/- 10 mm (lot de 6)	1		
44	Vérreirie : Pipettes graduées		Vérreirie : Pipettes graduées 5 ml, AS. 360 +/- 10 mm (lot de 6)	1		
45	Vérreirie : Pipettes graduées		Vérreirie : Pipettes graduées 10 ml, AS. 360 +/- 10 mm (lot de 6)	1		
46	Vérreirie : Pipettes graduées		Vérreirie : Pipettes graduées 25 ml, AS. 360 +/- 10 mm (lot de 3)	1		

47	Vérreirie : Pipettes graduées		Vérreirie : Pipettes graduées 50 ml, AS. 360 +/- 10 mm	1		
48	Vérreirie : Pipettes volumétrique		Vérreirie : Pipettes volumétriques 1 ml, avec attestation, AS de lot (lot de 6)	1		
49	Vérreirie : Pipettes volumétrique		Vérreirie : Pipettes volumétriques 10 ml, avec attestation, AS de lot (lot de 3)	1		
50	Vérreirie : Pipettes volumétrique		Vérreirie : Pipettes volumétriques 25 ml, avec attestation, AS de lot (lot de 3)	1		
51	Vérreirie : Pipettes volumétrique		Vérreirie : Pipettes volumétriques 50 ml, avec attestation, AS de lot (lot de 3)	1		
52	Vérreirie : Pipettes volumétrique		Vérreirie : Pipettes volumétrique 100 ml, avec attestation, AS de lot (10 packs)	1		
53	Vérreirie : Pipettes volumétrique		Vérreirie : Pipettes graduées 100 ml, avec attestation, AS de lot (10 packs)	1		
54	Vérreirie : Barreau magnétique		Barreau magnétique 20x6 mm	1		
55	Vérreirie : Barreau magnétique		Barreau magnétique 30x6 mm	1		
56	Vérreirie : Barreau magnétique		Barreau magnétique 48x 6mm	1		
57	Vérreirie : Barreau magnétique		Barreau magnétique 50x 8mm	1		
	Total Général du lot 2 HTVA					

8. Lot – 3 : Bordereau de prix-Les équipements pilotes polyvalents (Pilotes) _Tranche ferme

N°	Equipement	Quantité	PU/€/HTVA	PT/€/HTVA
1	Broyeur colloïdale	1		
2	Centrifugeuse décanteuse	1		
3	Compresseur d'air	1		
4	Cuve double enveloppe à agitateur mécanique	1		
5	Cuve double enveloppe à agitateur mécanique	1		
6	Filtre presse / muni d'une pompe hydraulique	1		
7	Moulin à couteau (marteau)	1		
8	Presse (mini) à graines à vis d'Archimède	1		
9	Presse hydraulique à charge verticale	1		
10	Stérilisation à fermeture étanche (autoclave)	1		
11	Tamis vibrant rotatif	1		
12	Remplisseuse automatique bouteilles	1		
13	Aspirateur	1		
14	Pompe péristaltique	1		
	Total général			

9. FICHE D'IDENTIFICATION FINANCIERE

SIGNALETIQUE FINANCIER (à remplir exhaustivement)

DONNEES DU TITULAIRE DU COMPTE

TITULAIRE DU COMPTE (1)			
ADRESSE			
VILLE		**CODE POSTAL**	
PAYS			
CONTACT			
TELEPHONE FIXE		**MOBILE**	
E - MAIL			

COORDONNEES BANCAIRES

INTITULE DU COMPTE			
NOM DE LA BANQUE			
ADRESSE (DE L'AGENCE)			
VILLE		**CODE POSTAL**	
PAYS			
NUMERO DE COMPTE (2)			
IBAN			
CODE BIC/SWIFT			

DATE + SIGNATURE DU TITULAIRE DU COMPTE

Remarques importantes :

(1) Le nom ou le titre sous lequel le compte a été ouvert et non le nom du mandataire.

(2) Joindre une copie du RIB récent fourni par la banque.

10. RELVE D’IDENTITE BANCAIRE

11. DECLARATION D'INTEGRITE

Concerne le soumissionnaire :

Domicile / Siège social :

Référence du marché public : **COD23003-10063**

À l'attention de la Coopération Technique Belge,

Par la présente, je / nous, agissant en ma/notre qualité de représentant(s) légal/légaux du soumissionnaire précité, déclare/rons ce qui suit :

- Ni les membres de l'administration, ni les employés, ni toute personne ou personne morale avec laquelle le soumissionnaire a conclu un accord en vue de l'exécution du marché, ne peuvent obtenir ou accepter d'un tiers, pour eux-mêmes ou pour toute autre personne ou personne morale, un avantage appréciable en argent (par exemple, des dons, gratifications ou avantages quelconques), directement ou indirectement lié aux activités de la personne concernée pour le compte de la Coopération Technique Belge.

- Les administrateurs, collaborateurs ou leurs partenaires n'ont pas d'intérêts financiers ou autres dans les entreprises, organisations, etc. ayant un lien direct ou indirect avec la Coopération Technique Belge (ce qui pourrait, par exemple, entraîner un conflit d'intérêts).

- J'ai / nous avons pris connaissance des articles relatifs à la déontologie et à la lutte contre la corruption repris dans le Cahier spécial des charges et je / nous déclare/rons souscrire et respecter entièrement ces articles.

Je suis / nous sommes de même conscient(s) du fait que les membres du personnel de la Coopération Technique Belge sont liés aux dispositions d'un code éthique qui précise ce qui suit : "Afin d'assurer l'impartialité des membres du personnel, il leur est interdit de solliciter, d'exiger ou d'accepter des dons, gratifications ou avantages quelconques destinés à eux-mêmes ou des tiers, que ce soit ou non dans l'exercice de leur fonction, lorsque les dons, gratifications ou avantages précités sont liés à cet exercice. Notons que ce qui importe le plus dans cette problématique est moins l'enrichissement résultant de l'acceptation de dons, gratifications ou avantages de toute nature, que la perte de l'impartialité requise du membre du personnel dans l'exercice de sa fonction. À titre personnel, les membres du personnel n'acceptent aucune gratification, aucun don ni avantage financier ou autre, pour les services rendus".

Si le marché précité devait être attribué au soumissionnaire, je/nous déclare/rons, par ailleurs, marquer mon/notre accord avec les dispositions suivantes :

- Afin d'éviter toute impression de risque de partialité ou de connivence dans le suivi et le contrôle de l'exécution du marché, il est strictement interdit au contractant du marché (c'est-à-dire les membres de l'administration et les travailleurs) d'offrir, directement ou indirectement, des cadeaux, des repas ou un quelconque autre avantage matériel ou immatériel, quelle que soit sa valeur, aux membres du personnel de la Coopération Technique Belge, qui sont directement ou indirectement concernés par le suivi et/ou le contrôle de l'exécution du marché, quel que soit leur rang hiérarchique.

- Tout contrat (marché public) sera résilié, dès lors qu'il s'avérerait que l'attribution du contrat ou son exécution aurait donné lieu à l'obtention ou l'offre des avantages appréciables en argent précités.

- Tout manquement à se conformer à une ou plusieurs des clauses déontologiques peut aboutir à l'exclusion du contractant du présent marché et d'autres marchés publics pour la Coopération Technique Belge.

- Le contractant du marché (adjudicataire) s'engage à fournir au pouvoir adjudicateur, à sa demande, toutes les pièces justificatives relatives aux conditions d'exécution du contrat. Le pouvoir adjudicateur pourra procéder à tout contrôle, sur pièces et sur place, qu'il estimerait nécessaire pour réunir des éléments de preuve sur une présomption de frais commerciaux inhabituels.

Le soumissionnaire prend enfin connaissance du fait que la Coopération Technique Belge se réserve le droit de porter plainte devant les instances judiciaires compétentes lors de toute constatation de faits

allant à l’encontre de la présente déclaration et que tous les frais administratifs et autres qui en découlent sont à charge du soumissionnaire.

Signature précédée de la mention manuscrite "Lu et approuvé" par :

avec mention du nom et de la fonction

……..

Lieu, date

12. DECLARATION SUR L'HONNEUR – MOTIFS D'EXCLUSION

Par la présente, je/nous, agissant en ma/notre qualité de représentant(s) légal(e)/légaux du soumissionnaire /bénéficiaire/partenaire/cocontractant cité ci-dessous, ci-après dénommé la "contrepartie", déclare que/ déclarons que *:

**Veuillez cocher les cases correspondantes pour confirmer chaque situation*

☐ **la contrepartie ou l'un de ses dirigeants n'a fait l'objet d'aucune condamnation prononcée par une décision judiciaire ayant force de chose jugée pour l'une des infractions suivantes :**

a. participation à une organisation criminelle ;

b. corruption;

c. fraude;

d. infractions terroristes, infractions liées aux activités terroristes ou incitation à commettre une telle infraction, complicité ou tentative d'une telle infraction ;

e. blanchiment de capitaux ou financement du terrorisme ;

f. travail des enfants et autres formes de traite des êtres humains ;

g. occupation de ressortissants de pays tiers en séjour illégal ;

h. la création de sociétés offshore.

☐ **la contrepartie satisfait à ses obligations relatives au paiement d'impôts, de taxes et de cotisations de sécurité sociale pour un montant de plus de 3.000 €, sauf si elle peut démontrer qu'elle détient à l'égard d'un pouvoir adjudicateur une ou plusieurs créances certaines, exigibles et libres de tout engagement envers des tiers, pour un montant au moins égal à celui pour lequel elle est en retard de paiement de dettes fiscales ou sociales.**

☐ **la contrepartie n'est pas en état de faillite, de liquidation, de cessation d'activités, de réorganisation judiciaire, ou a fait l'aveu de sa faillite, ou fait l'objet d'une procédure de liquidation ou de réorganisation judiciaire, ou est dans toute situation analogue résultant d'une procédure de même nature existant dans d'autres réglementations nationales ;**

la contrepartie n'a commis aucune faute professionnelle grave qui remet en cause son intégrité. Sont notamment considérées comme une faute professionnelle grave :

a. une infraction à la Politique de Enabel concernant l'exploitation et les abus sexuels;

b. une infraction à la Politique de Enabel concernant la maîtrise des risques de fraude et de corruption ;

c. une infraction relative à une disposition d'ordre réglementaire de la législation locale applicable relative au harcèlement sexuel au travail ;

d. le soumissionnaire s'est rendu gravement coupable de fausse déclaration ou faux documents en fournissant les renseignements exigés pour la vérification de l'absence de motifs d'exclusion ou la satisfaction des critères de sélection, ou a caché des informations ;

e. Enabel dispose d'éléments suffisamment plausibles pour conclure que le soumissionnaire a commis des actes, conclu des conventions ou procédé à des ententes en vue de fausser la concurrence ;

f. La présence du soumissionnaire sur une des listes d'exclusion Enabel en raison d'un tel acte/convention/entente est considérée comme élément suffisamment plausible.

En matière de conflit d'intérêts :

Veuillez cocher la situation applicable

- ☐ la contrepartie ou un de ses dirigeants ne se trouve dans aucune situation actuelle ou potentielle de conflit d'intérêts et n' entretien de relation d'affaires ou familiale, réelle ou potentielle, et ne paraît pas raisonnablement comme telle, avec un membre du conseil d'administration d'Enabel ou d'un membre de son personnel, ou toute autre personne qui a été ou pourrait raisonnablement être directement ou indirectement impliquée dans (i) la préparation du dossier d'appel d'offres, d'appel à proposition ou de tout autre contrat, (ii) la procédure de sélection, ou (iii) l'exécution du marché, du subside ou du contrat.

ou

- ☐ la contrepartie informe Enabel de tout conflit d'intérêts réels, potentiels ou raisonnablement perçus, susceptible d'affecter, ou pouvant raisonnablement être perçu comme susceptible d'affecter, l'impartialité dans le cadre de la procédure de passation de marché, d'octroi d'un subside ou de tout autre contrat, y compris la procédure de sélection et l'exécution de ceux-ci..

  ➔ *Une description détaillée de tout conflit d'intérêts réel, potentiel ou raisonnablement perçu, incluant leur nature et les personnes impliquées, sera annexée à la présente déclaration.*

- ☐ **la contrepartie ne s'est rendue coupable d'aucune défaillance importante ou persistante constatée lors de l'exécution d'une obligation essentielle qui lui incombait dans le cadre d'un contrat antérieur passé avec un autre pouvoir public, lorsque ces défaillances ont donné lieu à des mesures d'office, des dommages et intérêts ou à une autre sanction comparable.**

- ☐ **la contrepartie atteste qu'aucune mesure restrictive n'a été prise à l'encontre de la contrepartie dans l'objectif de mettre fin aux violations de la paix et sécurité internationales comme le terrorisme, les violations des droits de l'homme, la déstabilisation des États souverains et la prolifération d'armes de destruction massive.**

- ☐ **la contrepartie ne figure pas sur une liste des sanctions financières de personnes, de groupes ou d'entités soumises par les Nations-Unies, l'Union européenne ou la Belgique .**

Je m'engage/ Nous nous engageons à communiquer sans délai à Enabel tout changement de situation au regard des points qui précèdent, y compris en cas de toute mesure de sanction ou d'embargo adoptée par les Nations Unies, l'Union européenne et/ou la Belgique intervenu suite à notre signature de la présente Déclaration.

Done at:		**Date:**	
By (Name of entity):		Represented by (Full name)	
Signature of authorised representative:			

9 MODELE DU DUME

Annexe 1 : Modèle garantie d'avance ou de préfinancement

À soumettre sur le papier en-tête de l'institution financière, uniquement pour l'adjudicataire dans le cas où un préfinancement est demandé. La garantie de préfinancement doit provenir de la même institution bancaire où seront domiciliés les paiements.

Banque X

Adresse

Garantie de préfinancement n° X

Garantie de financement pour le remboursement du préfinancement payable dans le cadre du marché de « intitulé, cahier spécial des charges N° Référence externe »

Nous soussignés, <nom et adresse de l'institution financière>, déclarons irrévocablement par la présente garantir, comme débiteur principal, et non seulement comme caution, pour le compte de X, ci-après le « contractant », le paiement au profit du pouvoir adjudicateur de X en lettres devise (X en chiffres devise), correspondant au préfinancement mentionné à l'article x des dispositions contractuelles particulières du marché « X, cahier spécial des charges Enabel, référence externe, lot X » conclu entre le contractant et le pouvoir adjudicateur, ci-après le « marché ».

Le paiement sera effectué sans contestation ni procédure judiciaire d'aucune sorte, dès réception de votre première demande écrite (envoyée par lettre avec accusé de réception), déclarant que le contractant n'a pas satisfait à une demande de remboursement du préfinancement ou que le marché a été résilié. Nous ne retarderons pas le paiement et nous ne nous y opposerons pour aucune raison. Nous ne pourrons en aucun cas bénéficier des exceptions de la caution. Nous vous informerons par écrit dès que le paiement aura été effectué.

Nous convenons notamment de ce qu'aucune modification des conditions du marché ne peut nous libérer de notre responsabilité au titre de la présente garantie. Nous renonçons au droit d'être informé des changements, ajouts ou modifications apportés à ce marché.

Nous notons que la libération de la garantie s'effectuera conformément à l'article X des dispositions contractuelles particulières du cahier spécial des charges Enabel, Référence externe » et, en tout état de cause, au plus tard à la réception provisoire du marché.

<<Le droit applicable à la présente garantie est celui de la Belgique Tout litige découlant de la garantie ou y relatif sera porté devant les tribunaux de Bruxelles.

La garantie entrera en vigueur et prendra effet lors du paiement du préfinancement au contractant.

Fait à X le X

Nom :

Signature :

[Cachet de l'organisme garant] :

Annexe 2 : Modèle Cautionnement

À soumettre sur le papier en-tête de l'institution financière, uniquement pour l'adjudicataire du marché/lot

Banque X

Adresse

Cautionnement N° X

Cautionnement pour l'entièreté de l'exécution du contrat « **Référence externe**,
Intitulé »

Nous soussignés, <nom et adresse de l'institution financière> déclarons irrévocablement par la présente garantir, comme débiteur principal, et non pas seulement comme caution solidaire, pour le compte de <nom et adresse du contractant > ci-après dénommé « le contractant », le paiement au profit du pouvoir adjudicateur de…… €, représentant le cautionnement mentionné à l'article x des conditions particulières du contrat « **Référence externe**, intitulé »

Les paiements sont effectués sur le compte indiqué par le pouvoir adjudicateur, sans contestation ni procédure judiciaire, dès réception de votre première demande écrite (par lettre recommandée avec accusé de réception), déclarant que le contractant n'a pas satisfait à l'exécution pleine et entière de ses obligations contractuelles ou que le contrat a été résilié. Nous ne retarderons pas le paiement et nous ne nous y opposerons pour aucune raison. Nous vous informerons par écrit dès que le paiement aura été effectué.

Nous convenons notamment qu'aucune modification aux termes du Contrat ne peut nous libérer de notre responsabilité au titre de ce cautionnement. Nous renonçons au droit d'être informé de tout changement, addition ou amendement à ce contrat.

Cette caution est libérable conformément aux dispositions du cahier spécial des charges **Référence externe** et de l'article 33 des Règles Générales d'Exécution.

Tout appel au présent cautionnement doit être adressé par lettre à la Banque X, adresse avec mention de la référence <**Référence externe**>.

<<La loi applicable au présent cautionnement est celle de la Belgique. Tout litige découlant ou relatif au présent cautionnement sera porté devant les tribunaux belges.

Le présent cautionnement entrera en vigueur et prendra effet dès sa signature.

Fait à :…….. le : ……..

Nom :

Signature : [Cachet de l'organisme garant]