CAHIER SPECIAL DES CHARGES

Marché public de fournitures relatif à “

Fourniture et livraison d’équipements de production au profit des de MPMEs initiatives agroalimentaires portées par des femmes et des jeunes dans les zones d’intervention du projet SYSALIM

”

Numéro de référence : **MRT23002-10006**

Pays : **Mauritanie**

Procédure négociée directe avec publication préalable

Date limite pour demander des clarifications :	Jusqu'au **dixième jour** avant la date limite de soumission des offres
Date limite de soumission des offres :	**14 décembre 2026** à **12H00 (GMT)**

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 8
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 10
6. Devise de l'offre 11
7. Détermination des prix 11
8. Éléments inclus dans le prix 11
Section (C) - Introduction des offres 12
9. Introduction des offres par voie électronique 12
10. Signature électronique des offres ..... **Erreur ! Signet non défini.**
11. Introduction des offres sur papier ..... **Erreur ! Signet non défini.**
12. Signature des offres sur papier ..... **Erreur ! Signet non défini.**
13. Date limite d'introduction et ouverture des offres 13
Section (D) - Sélection, Attribution & Conclusion 13
14. Motifs d'exclusion 13
15. Sélection qualitative 14
16. Aperçu de la procédure 15
17. Critères d'attribution 15
18. Attribution du marché public 15
19. Conclusion du contrat 16

4 Conditions contractuelles particulières 17
Section (A) - General 17
1. Utilisation des moyens électroniques (art. 10) 17
2. Fonctionnaire dirigeant (art. 11) 17

3. Confidentialité (art. 18) 18
4. Protection des données personnelles 18
5. Droits intellectuels (art. 19 à 23) 18
Section (B) - Financial guarantees 19
6. Cautionnement (art. 25 à 33) 19
Section (C) - Documents du marché 20
7. conformité de l'exécution (art. 34) 20
Section (D) - Modifications au marché public 20
8. Remplacement de l'adjudicataire (art. 38/3, °1) 20
9. Révision des prix (art. 38/7) 22
10. Indemnités suite aux suspensions ordonnées par le pouvoir adjudicateur durant l'exécution (art. 38/12) 22
11. Circonstances imprévisibles 22
12. Impositions ayant une incidence sur le montant du marché (art. 38/8) 22
13. Conditions d'introduction (art. 38/14 à 38/17) 23
Section (F) - Modalités d'exécution 23
14. Commandes partielles (art. 115) 23
15. Délais et clauses (art. 116) 23
16. Lieu d'exécution (art. 118) 23
17. Transfert de propriété (art. 132) 34
Section (G) - Moyens d'action 34
18. Défaut d'exécution (art. 44) 34
19. Amendes pour retard (art. 46 et 123) 35
20. Mesures d'office (art. 47 et 124) 35
Section (H) - Fin du marché public 35
21. Réception des produits fournis (art. 64, 120 et 128-131) 35
22. Délai de garantie (art. 65 et 134) 36
23. Réception définitive (art. 135) 36
24. Facturation et paiement (art. 66-72 et 127) 36
25. Avances 36

5 Termes de référence 38

6 Dossier de sélection 41
Aptitude à exercer l'activité professionnelle 41
1. Inscription officielle 41
Capacité économique et financière 41
2. Chiffre d'affaires minimal ..... **Erreur ! Signet non défini.**
Capacités techniques et professionnelles 41
3. Sous-traitance 42

7 Récapitulatif des documents à remettre 46

8 Formulaires 47
1. Fiche d'identification 47

2. Liste des sous-traitants 50
3. Formulaire d'offre - Prix - lot 1 51
4. Formulaire d'offre - Prix - lot 2 51
5. Formulaire d'offre - Prix - lot 3 58
6. Formulaire d'offre - Prix - lot 4 59
7. Formulaire d'offre - Prix - lot 5 62
8. Formulaire d'offre - Prix - lot 6 ..... **Erreur ! Signet non défini.**
9. Formulaire d'offre - Prix - lot 7 ..... **Erreur ! Signet non défini.**
10. Formulaire d'offre - Prix - lot 8 ..... **Erreur ! Signet non défini.**
11. Formulaire d'offre - Prix - lot 9 ..... **Erreur ! Signet non défini.**
12. Formulaire d'offre - Prix - lot 10 ..... **Erreur ! Signet non défini.**
13. Déclaration sur l'honneur – motifs d'exclusion 65
14 à

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 Mauritanie, est représenté par

Nom	Fonction
Laurent DELOUVROY	Directeur pays

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 matiere de marches publics, de certains marches 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 et livraison d'équipements de production au profit des MPMEs (Micro, Petites et Moyennes Entreprises) et initiatives agroalimentaires portées par des femmes et des jeunes dans les zones d'intervention du projet SYSALIM.

2. LOTS

2.1. Ce marché public comprend **05 (cinq)** lots, chacun desquels est indivisible.

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

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

2.3. Les lots sont :

Lot N°	Titre du lot	Description du lot
1	Lot 1	Motos tricycles
2	Lot 2	Equipement pour transformation de céréales traditionnelles et arachide
3	Lot 3	Equipements transformation légumes
4	Lot 4	Equipements transformation du lait
5	Lot 5	Espace de production

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

1.3. La description de chaque lot est reprise au point « spécifications techniques » du présent cahier spécial des charges.

3. POSTES

3.1. Chaque lot de ce marché public consiste en les articles énumérés à la clause 3 du chapitre 8 Formulaires - Formulaire d'offre - Prix.

1.4. Ces articles sont regroupés pour former un seul lot. Les offres partielles pour des articles individuels ne sont pas autorisées ; le soumissionnaire doit soumettre une offre pour tous les articles du lot.

1.5. Le présent marché n'a pas de quantités minimales. Les estimations mentionnées sont uniquement fournies à titre informatif. L'adjudicataire doit cependant être en mesure de prester ces quantités. La détermination exacte des quantités se fera au moyen de bons de commande. Le pouvoir adjudicateur ne s'engage aucunement quant aux quantités qui seront réellement commandées dans le cadre du présent marché. L'adjudicataire ne pourra pas invoquer le fait que les quantités données n'ont pas été atteintes pour réclamer des dommages-intérêts. Les prix unitaires de l'offre sont applicables

4. DUREE DU MARCHE PUBLIC

1.6. Ce marché public prend cours **lors de la notification de l'attribution** et se termine **à l'achèvement de l'exécution** (la clause 15 du chapitre 4 Conditions contractuelles particulières).

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

5. VARIANTES

5.1. Les variantes **ne sont PAS** permises. Chaque soumissionnaire peut soumettre une seule offre, et aucune variante ne sera acceptée.

6. OPTIONS

6.1. Le soumissionnaire **ne peut PAS** introduire d'options. Les options libres sont interdites. Toute option proposée sera rejetée.

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 négociée directe avec publication préalable, conformément à l'article 41, § 1, °1 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics.

2. PUBLICATION

Le présent marché fait l'objet d'une publication

2.1. La plateforme officielle suivante :
(a) Le Bulletin des Adjudications Belges (https://www.publicprocurement.be/bda)

2.2. La plateforme suivante :

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

(b) Site locaux : www.beta.mr ; www.rimtic.com

3. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

3.1. Gestionnaire du marché public

L'attribution de ce marché public est coordonnée par :

La cellule de contractualisation

procurement.mrt@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 **Erreur ! Source du renvoi introuvable. (procurement.mrt@enabel.be),** et seront traitées dans l'ordre dans lequel elles ont été reçues.

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

3.3. 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 **Erreur ! Source du renvoi introuvable.** et demande des informations sur toute modification ou information complémentaire.

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 **90 (quatre-vingt-dix) 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 3 du chapitre 8 Formulaires)

(d) Déclaration sur l'honneur – motifs d'exclusion (voir la clause 8 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 soumissionnaire joint également à son offre :

(a) Tous les documents demandés dans le cadre de la sélection qualitative (voir la clause 15 et 6 Dossier de sélection) et des critères d'attribution (voir la clause 17) ;

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

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

5.7. 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 8 du chapitre 8 Formulaires) ;

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

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

5.8. Les participants à un groupement d'opérateurs économiques doivent désigner celui d'entre eux qui représentera le groupement à l'égard du pouvoir adjudicateur.

5.9. 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 15 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.

6. DEVISE DE L'OFFRE

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

7. DETERMINATION DES PRIX

7.1. Tous les prix mentionnés dans le formulaire d'offre doivent être obligatoirement libellés en EURO ou en MRU.

7.2. Les soumissionnaires mauritaniens ainsi que les soumissionnaires non mauritaniens mais présents en Mauritanie doivent remettre prix en **MRU**.

1.7. Le présent marché est un marché à bordereau de prix, ce qui signifie que seul le prix unitaire est forfaitaire. Le prix à payer sera obtenu en appliquant le prix unitaire mentionné dans l'inventaire aux quantités réellement exécutées.

1.8. La comparaison des offres se fera en EUROS. Les prix remis en MRU seront donc convertis en EUROS selon le taux de change moyen MRU-EUR en vigueur le jour de la date limite de réception des offres et défini par la Banque Centrale de Mauritanie.

7.3. 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 et la mise en service ;

(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 travailleurs lors de l'exécution de leur travail ;

(g) Les droits de douane et d'accise.

(h) Les frais de réception.

8.2. Tous les prix sont basés sur **Incoterms® 2020** : **DDP**.

9. Tous les prix sont DDP (Duty, Delivered paid c'est-à-dire que le fournisseur supporte les frais de dédouanement et tous droits et taxes à l'import s'il y a lieu) au lieu indiqué dans l'article ci-dessous (INCOTERMS 2010) : Conseil régional à Néma dans le Hodh el Chergui en Mauritanie
10. Une liste détaillée des initiatives dans les z**ones d'intervention du projet SYSALIM, régions du Hodh El Chargui, Hodh El Gharbi, Assaba, Gorgol, Brakna, Trarza & Guidimakha (Mauritanie)**. seront fourni au fournisseur afin de procéder à la livraison, l'installation et la formation dans ces coopératives conformément aux instructions du présent marché.
11.

SECTION (C) - INTRODUCTION DES OFFRES

12. INTRODUCTION DES OFFRES

Le soumissionnaire ne peut remettre qu'une seule offre pour le marché.

Le soumissionnaire introduit son offre de la manière suivante :

- Un exemplaire original de l'offre complète sera introduit sur papier. Le soumissionnaire joindra également une version électronique de son offre introduite sous forme d'un ou plusieurs fichiers au format .PDF sur Clé Usb.

  Elle est introduite **sous pli définitivement scellé**, portant la mention : **Marché public de fourniture et livraison d'équipements de production au profit des de MPMEs initiatives agroalimentaires portées par des femmes et des jeunes dans les zones d'intervention du projet SYSALIM " – Ouverture des offres le 14 décembre 2026 à 12 h 00 mn.**

Elle peut être introduite à l'adresse : Enabel – Mauritanie –Tevragh zeina – Ilot K Extension Lot 186 Bis, Nouakchott, Mauritanie :

Soit

a) Par remise contre accusé de réception.

Soit

b) Par la poste (envoi normal ou recommandé ou courrier express type « DHL » ou équivalent) : Dans ce cas, le pli scellé est glissé dans une seconde enveloppe fermée.

Le service est accessible, tous les jours ouvrables, pendant les heures de bureau : du lundi au jeudi : de 8 h 00 à 17 h 00. Le vendredi de 8 h 00 à 12 h 00.

13. DATE LIMITE D'INTRODUCTION

1.9. Les offres doivent être en possession du pouvoir adjudicateur avant le **14 décembre 2026** à **12H00 (GMT)**.

SECTION (D) - SELECTION, ATTRIBUTION & CONCLUSION

14. MOTIFS D'EXCLUSION

1.10. Les motifs d'exclusion obligatoires et facultatifs sont renseignés dans la déclaration sur l'honneur jointe à ce cahier spécial des charges (voir la clause 8 du chapitre 8 Formulaires).

1.11. Le soumissionnaire joint à son offre les documents suivants :

1.12. **Un extrait du casier judiciaire** au nom du soumissionnaire (personne morale) ou de son représentant (personne physique) dans le cas où il n'existe pas de casier judiciaire pour les personnes morales ;

1.13. 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 dans un État membre de l'Union européenne ;

(Pour les soumissionnaires Mauritaniens ce document est une attestation de régularité délivrée et signée par la direction générale de la CNSS et pour les autres soumissionnaires joindre l'équivalent de leur pays d'origine).

1.14. 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 dans un État membre de l'Union européenne.

(Pour les soumissionnaires Mauritaniens ce document est une attestation de régularité délivrée et signée par le Directeur général des impôts et pour les autres soumissionnaires joindre l'équivalent de leur pays d'origine).

1.15. **Le document attestant que le soumissionnaire n'est pas en situation de faillite**, sauf lorsque le pouvoir adjudicateur a la possibilité d'obtenir directement le 14 document ou l'information pertinente en accédant à une base de données nationale gratuite dans un État membre de l'Union européenne.

1.16. **La déclaration sur l'honneur relative aux motifs d'exclusion (droit d'accès) (**complétée et signée) jointe en annexe du présent cahier spécial des charges :

1.17. Registre de commerce.

1.18 Par l'introduction de la déclaration en annexe de ce cahier spécial des charges lors du dépôt de son offre, le soumissionnaire atteste qu'il ne se trouve pas dans un des cas d'exclusion figurant aux articles 67 à 70 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics, ni aux articles 61 à 64 de l'arrêté royal du 18 avril 2017 relatif à la passation des marchés publics dans les secteurs classiques.

1.19 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 15 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.

1.20 Le pouvoir adjudicateur vérifiera l'exactitude de cette déclaration sur l'honneur dans le chef du soumissionnaire dont l'offre est la mieux classée. 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.

1.21 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.

1.22 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.

1.23 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.

1.24 **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.

15. SELECTION QUALITATIVE

15.1. 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.

15.2. 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 17, dans la mesure où ces offres sont régulières.

15.3. 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.

15.4. Pour tous ces participants ou entités, le pouvoir adjudicateur doit vérifier l'absence de motifs d'exclusion.

1.18. 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.

16. APERÇU DE LA PROCEDURE

16.1. Dans une première phase, les offres introduites seront examinées sur le plan de la régularité formelle et matérielle.

16.2. Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire régulariser les irrégularités dans l'offre des soumissionnaires.

16.3. Dans une seconde phase, les offres régulières formellement et matériellement seront examinées sur le plan du fond par une commission d'évaluation. Le pouvoir adjudicateur limitera le nombre d'offres à négocier en appliquant les critères d'attribution précisés dans ce cahier spécial des charges (la clause 17). Cet examen sera réalisé sur la base des critères d'attribution et a pour but de composer une shortlist de soumissionnaires avec lesquels des négociations seront menées.

16.4. Ensuite vient la phase des négociations. Le pouvoir adjudicateur peut négocier avec les soumissionnaires les offres initiales et toutes les offres ultérieures que ceux-ci ont présentées, à l'exception des offres finales, en vue d'améliorer leur contenu. Les critères d'attribution et les exigences minimales ne font pas l'objet de négociations. Cependant, le pouvoir adjudicateur peut également décider de ne pas négocier. Dans ce cas, l'offre initiale vaut comme offre définitive.

16.5. Lorsque le pouvoir adjudicateur entend conclure les négociations, il en informera les soumissionnaires restant en lice et fixera une date limite commune pour la présentation d'éventuelles BAFO (*Best and Final Offer*). Après la clôture des négociations, les BAFO seront évaluées quant à leur régularité et comparées sur la base des critères d'attribution. Le soumissionnaire dont la BAFO présente le meilleur rapport qualité/prix (donc celui qui obtient le meilleur score sur la base des critères d'attribution mentionnés dans la clause 17) sera désigné comme adjudicataire pour ce marché public, après vérification de l'absence de motifs d'exclusion et du respect des critères de sélection qualitative.

17. CRITERES D'ATTRIBUTION

Le pouvoir adjudicateur choisira l'offre régulière qu'il juge économiquement la plus avantageuse en tenant compte des critères suivants :
L'évaluation de ce critère se fera sur la base de l'offre financière.
Les règles suivantes seront chaque fois appliquées pour distribuer les points :
En ce qui concerne le critère « prix », la formule suivante sera appliquée :
Points offre X = (Prix offre la plus basse/Prix offre X) * 100
Le montant considéré est le prix total pour chaque lot.

Critère d'attribution	Pondération du critère (%)	Évaluation ou formule du critère
Prix	100	formulaire d' offre de prix

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 de la déclaration sur l'honneur et à condition que le contrôle ait démontré que la déclaration sur l'honneur correspond à la réalité.

18. ATTRIBUTION DU MARCHE PUBLIC

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

1.2. 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.

1.3. 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.

19. CONCLUSION DU CONTRAT

1.4. Le marché a lieu par la notification au soumissionnaire choisi de l'approbation de son offre.

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

1.6. 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) La lettre recommandée portant notification de la décision d'attribution ;

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

1.7. 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'article suivant des « RGE » :

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 sera désigné dans la notification d'attribution. 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 **n'acquiert pas** 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.

5.4. Lorsque le pouvoir adjudicateur n'acquiert pas les droits de propriété intellectuelle, il obtient une licence d'exploitation des résultats protégés par le droit de propriété intellectuelle pour les modes d'exploitation mentionnés dans les documents du marché.

SECTION (B) - FINANCIAL GUARANTEES

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-DEPO, 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 constitution 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)

1.19. Pour chaque lot Les fournitures doivent être exécutées dans un délai de **1 (un) mois**, à compter **du jour suivant la réception de la lettre de notification de la conclusion du contrat**.

1.20. **En cas ou le soumissionnaire est attributaire de plusieurs lots simultanément le délai n'est pas cumulé c'est-à-dire que le délai pour plusieurs lots ensemble est de 1 mois.**

16. LIEU D'EXECUTION (ART. 118)

Les fournitures seront livrées aux adresses mentionnées dans les tableaux :

Lot 1 Motos tricycles

Nature de l'équipement	Caractéristiques	Quantité
Motos tricycles *Distribution :* 05 à Kaédi 01 à Séyenne Wouro Molo 05 à Rosso 01 à Kiffa 01 à Sélibaby	Moto tricycle utilitaire (cargo à 3 roues), Benne arrière métallique ouverte, rehaussée, Bleu (standard pour les modèles agricoles), Plateforme arrière avec ridelles fixes, Monocylindre 4 temps, refroidissement à air, 200 à 250 cc, 12 à 16 chevaux, Manuelle (4-5 vitesses + marche arrière), Essence, 11 à 15 litres, 800 à 1 000 kg, Environ 2 m (long) x 1,4 m (large) x 0,4 m (haut), Freins à tambour avant/arrière, Ressorts + amortisseurs à lames.	**13**

Lot 2 équipement pour transformation de céréales traditionnelles et arachide

Nature de l'équipement	Caractéristiques	Quantité
Moulin à grain / broyeur professionnel pour sorgho, maïs, blé, riz... *Distribution :* Localités : Néma :01 Eligueu El Khawf ; 01 Kiffa : 01 Rindiao : 01 Rosso : 01 Sélibaby : 01 Hassi Chegar : 01	Le moulin à grains hybride solaire/électrique est destiné à la transformation du mil, sorgho, maïs, riz, blé et autres céréales traditionnelles. Il aura une capacité de 200 à 300 kg/heure et sera équipé d'un système de broyage à marteaux ou à meules avec tamis interchangeables. Il aura une capacité de 200 à 300 kg/heure et sera équipé d'un système de broyage à marteaux ou à meules avec tamis interchangeables. Il fonctionnera avec une double alimentation solaire photovoltaïque et électrique moteur électrique ou hybride de 220V ou 380V avec tamis interchangeables, accessoires, outils d'entretiens et pièces de rechanges. Il sera doté d'un châssis robuste, d'un moteur de 7,5 à 10 CV, de dispositifs de sécurité et de pièces en acier inoxydable pour les parties en contact avec les produits. L'équipement sera livré avec les accessoires, tamis, outils d'entretien et pièces de rechange nécessaires, et devra être adapté aux conditions rurales.	**7**
Torréfacteur *Distribution :* Sélibaby : 01 Hassi Chegar : 01	Capacité de 20 à 50 kg par cycle ; chauffage électrique ou à gaz ; contrôle de température (50 à 250°C) ; tambour en acier inoxydable ; système de brassage uniforme.	**2**
Balance électronique à plateau *Distribution :* Hassi Chegar : 01	Capacité de 150 à 300 Kg	**1**
Mélangeur professionnel *Distribution :* Hassi Chegar : 01	Cuve inox alimentaire ; capacité de 50 à 100 kg par cycle ; homogénéisation uniforme ; moteur électrique ; couvercle de protection.	**1**
Machine d'étiquetage et d'emballage *Distribution :*	Compatible avec sachets de 250 g à 5 kg ; soudure thermique ; impression de date et lot ; cadence minimale 300 sachets/heure.	**1**

Hassi Chegar : 01		
Table inox *<u>Distribution</u> :* Néma : 01 Aïoun : 01 Eligueu El Khaw : 01 Kiffa :01 Rindiao : 01 Séyenne Wouro Molo : 01 Boghé : 02 Rosso : 01 Sélibaby : 01 Hassi Chegar : 01	Acier inoxydable de qualité alimentaire ; dimensions approximatives : 200 × 80 × 85 cm ; surface lisse et facile à désinfecter.	**11**
Grande cuillère *<u>Distribution</u> :* Hassi Chegar : 03	Acier inoxydable alimentaire ; longueur 30 à 50 cm ; résistante à la corrosion.	**3**
Gants : *<u>Distribution</u> :* Néma : 10 Aïoun : 10 Eligueu El Khaw : 10 Kiffa : 20 Rindiao : 10 Séyenne Wouro Molo : 10 Boghé : 20 Rosso : 10 Sélibaby : 20 Hassi Chegar : 10	Usage alimentaire ; latex, nitrile ou vinyle ; jetables ; non poudrés (boîte de 100 au moins).	**130**
Masques *<u>Distribution</u> :* Néma : 10 Aïoun : 10 Eligueu El Khaw : 10 Kiffa : 20 Rindiao : 10 Séyenne Wouro Molo : 10 Boghé : 20 Rosso : 10 Sélibaby : 20 Hassi Chegar : 10	Type chirurgical à usage unique ; conformes aux normes d'hygiène alimentaire (boîte de 50 au moins)	**130**

Charlotte (couvre-cheveux) *Distribution :* Néma : 10 Aïoun : 10 Eligueu El Khaw : 10 Kiffa : 20 Rindiao : 10 Séyenne Wouro Molo : 10 Boghé : 20 Rosso : 10 Sélibaby : 20 Hassi Chegar : 10	Jetable ; matière non tissée ; élastique ; couvrant intégralement les cheveux.	**130**
Réservoir d'eau *Distribution :* Néma : 1 Aïoun : 1 Eligueu El Khaw : 1 Kiffa : 1 Rindiao : 1 Boghé : 2 Rosso : 1 Sélibaby : 1 Hassi Chegar : 1	Capacité utile : 1 000 litres (1 m³) Matériau : PEHD (polyéthylène haute densité alimentaire) Couleur (PEHD) : noir, bleu ou blanc Forme : verticale cylindrique Couvercle : hermétique à vis Sortie d'eau : vanne PVC Entrée d'eau : raccord 1" à 2" Trop-plein : intégré Résistance UV : oui (pour installation extérieure)	**10**
Réservoir de stockage d'eau alimentaire *Distribution* : Kiffa : 01 Séyenne Wouro Molo : 01 Sélibaby : 01	Capacité utile : 5 000 litres (5 m³) Matériau : PEHD (polyéthylène haute densité alimentaire) Couleur (PEHD) : noir, bleu ou blanc Forme : verticale cylindrique Couvercle : hermétique à vis Sortie d'eau : vanne PVC Entrée d'eau : raccord 1" à 2" Trop-plein : intégré Résistance UV : oui (pour installation extérieure)	**3**
Séchoir pour les granulés *Distribution :* Néma : 1 Eligueu El Khaw : 1 Kiffa : 1 Rindiao : 1 Rosso : 1 Hassi Chegar : 1	A flux d'air chaud capacité 100 à 200 par kg (Pour obtenir des granulés sec plus hygiéniques que l'étalage au soleil ou à l'air libre)	**6**
Etagère à 6 niveaux pour séchage *Distribution :* Rosso : 10	En inox dimension 1metre/50cm (Pour éviter l'étalage au sol)	**10**

Marmite *Distribution :* Néma : 03 Eligueu El Khaw : 03 Kiffa : 03 Rindiao : 03 Boghé : 03 Rosso : 03 Sélibaby : 03 Hassi Chegar : 03	En inox (Capacité 50kg avec passoire et autres accessoires)	**27**
Stock de sachets d'emballages plastiques *Distribution* : Néma : 50 Eligueu El Khaw : 50 Kiffa : 50 Rindiao : 50 Rosso : 50 Sélibaby : 50 Hassi Chegar : 50	Sachet alimentaire de 1000g	**350**
Stock de sachets d'emballages plastiques *Distribution* : Néma : 50 Eligueu El Khaw : 50 Kiffa : 50 Rindiao : 50 Rosso : 50 Sélibaby : 50 Hassi Chegar : 50	Sachet alimentaire de 500g	**350**
Stock de sachets d'emballages plastiques *Distribution* : Néma : 50 Eligueu El Khaw : 50 Kiffa : 50 Rindiao : 50 Rosso : 50 Sélibaby : 50 Hassi Chegar : 50	Sachet alimentaire de 250g	**350**
Thermo soudeuse	Vitesse de soudure : 0 à 12 m/min Largeur du joint : 8 à 12 mm	**26**

<u>Distribution</u> : Néma : 1 Aïoun : 1 Eligueu El Khawf : 1 Kiffa : 2 Rindiao : 1 Séyenne Wouro Molo : 1 Boghé : 2 Rosso : 1 Sélibaby : 1 Hassi Chegar : 1	Température réglable : 0 à 300 °C Alimentation : 220 V ou 380 V Puissance : 500 à 1 500 W Cadence : 1 000 à 3 000 sachets/heure Structure : acier inoxydable 304 Possibilité d'imprimer la date de fabrication et la DLC	
Granulateur *<u>Distribution</u> :* Néma : 1 Eligueu El Khaw : 1 Kiffa : 1 Rindiao : 1 Rosso : 1 Hassi Chegar : 1	Capacité 50-100kg/H, système de poussoirs rotatif et couteau de découpage (Machine à granulé pour thiakiri, Karraw...)	**6**
Gazinière *<u>Distribution</u> :* Néma : 1 Aïoun : 1 Eligueu El Khawf : 1 Kiffa : 2 Rindiao : 1 Séyenne Wouro Molo : 1 Boghé : 2 Rosso : 1 Sélibaby : 1 Hassi Chegar : 1	Type : Réchaud à gaz industriel Nombre de brûleurs : 1 Diamètre du brûleur : 250 à 400 mm Puissance thermique : 10 à 20 kW Combustible : Butane ou propane Consommation de gaz : 0,8 à 1,5 kg/h Structure : Acier renforcé ou fonte Support de charge : minimum 100 kg Hauteur : 45 à 60 cm Allumage : Manuel ou automatique	**13**
Séchoir pour granulés de mil *<u>Distribution</u> :* Néma : 1 Aïoun : 1 Eligueu El Khawf : 1 Kiffa : 2 Rindiao : 1 Séyenne Wouro Molo : 1 Rosso : 1 Sélibaby : 1 Hassi Chegar : 1	Séchoir à claies multiples (flux d'air chaud), capacité 50–100 kg par cycle, utilisé pour obtenir des granulés secs et vendables en sachets.	**9**
Balance *<u>Distribution</u> :* Néma : 1 Eligueu El Khawf : 1 Kiffa :1 Rindiao : 1 Boghé : 1	Balance à aiguille avec un max de 25 kg	**08**

Rosso : 1 Sélibaby : 1 Hassi Chegar : 1		
Machine à coudre des sacs ou d'emballage *Distribution* : Néma : 1 Eligueu El Khawf : 1 Kiffa :1 Rindiao : 1 Rosso : 1 Sélibaby : 1 Hassi Chegar : 1	Type : Machine à coudre sacs portative Utilisation : Fermeture de sacs en PP tissé, papier kraft et jute Vitesse de couture : 1 000 à 1 700 points/minute Type de point : Chaînette simple Épaisseur de couture : jusqu'à 8 mm Fil : polyester ou coton renforcé Alimentation : 220 V / 50 Hz Puissance : 80 à 150 W Poids : 4 à 8 kg Portative : Oui Productivité : 300 à 600 sacs/heure	**7**
Vanneuse ou soufflerie pour éliminer les impuretés légères *Distribution* : Néma : 1 Eligueu El Khawf : 1 Kiffa :1 Rindiao : 1 Rosso : 1 Sélibaby : 1 Hassi Chegar : 1	Type : Vanneuse à flux d'air réglable Capacité : 200 à 1 000 kg/h Principe : Séparation par aspiration ou soufflage d'air Ventilateur : Centrifuge ou axial Débit d'air : 500 à 3 000 m³/h Puissance moteur : 0,5 à 3 kW Alimentation : 220 V ou 380 V Structure : Acier peint ou inox alimentaire Réglage : Vitesse d'air ajustable selon la céréale Taux d'élimination des impuretés : > 90 %	**7**
Épierreur gravitaire à vibration et aspiration *Distribution* : Néma : 1 Eligueu El Khawf : 1 Kiffa :1 Rindiao : 1 Rosso : 1 Sélibaby : 1 Hassi Chegar : 1	Capacité : 300 à 1 000 kg/h Produits traités : blé, mil, sorgho, maïs, riz et semoule Principe de fonctionnement : séparation selon la différence de densité entre les grains et les pierres Moteur vibrant : 0,5 à 1,5 kW Ventilateur d'aspiration : intégré Alimentation électrique : 220 V ou 380 V Taux d'élimination des pierres : > 95 % Structure : acier peint ou inox alimentaire Niveau sonore : inférieur à 85 dB	**7**
Broyeur ou concasseur *Distribution* : Néma : 1 Eligueu El Khawf : 1 Kiffa :1 Rindiao : 1 Rosso : 1 Sélibaby : 1 Hassi Chegar : 1	Alimentation : 220 V monophasé Puissance moteur : 2,2 à 5,5 kW Capacité : 100 à 500 kg/h Vitesse : 2 800 à 3 000 tr/min Tamis interchangeables : 0,5 à 5 mm Produits : blé, mil, sorgho, maïs Construction : acier peint ou inox pour les parties en contact avec le produit	**7**
Tamis vibrants de différentes mailles pour obtenir la granulométrie souhaitée	Type : Tamis vibrant multi-étages Capacité : 200 à 1 000 kg/h Alimentation électrique : 220 V ou 380 V Puissance moteur : 0,5 à 2 kW Nombre de tamis : 2 à 5 niveaux	**7**

Distribution : Néma : 1 Eligueu El Khawf : 1 Kiffa :1 Rindiao : 1 Rosso : 1 Sélibaby : 1 Hassi Chegar : 1	Matériau : Acier inoxydable 304 (parties en contact avec le produit) Système de vibration : moteur vibrant ou excentrique Montage : sur châssis avec amortisseurs	
Mélangeur ou malaxeur horizontal à pales ou à rubans *Distribution* : Néma : 1 Eligueu El Khawf : 1 Kiffa :1 Rindiao : 1 Rosso : 1 Sélibaby : 1 Hassi Chegar : 1	Type : Mélangeur Capacité utile : 50 à 300 kg par batch Capacité de production : 200 à 1 000 kg/h Alimentation électrique : 220 V Puissance moteur : 1,5 à 5,5 kW Cuve : Acier inoxydable AISI 304 Temps de mélange : 3 à 15 minutes Taux d'humidification : réglable selon le produit Vidange : trappe ou basculement de cuve Couvercle de sécurité : inclus	**7**
Cuiseur à vapeur (couscoussier industriel) vertical ou horizontal *Distribution* : Néma : 1 Eligueu El Khawf : 1 Kiffa :1 Rindiao : 1 Rosso : 1 Sélibaby : 1 Hassi Chegar : 1	Capacité : 50 à 300 kg par cycle Production : 200 à 1 000 kg/jour Matériau : Acier inoxydable AISI 304 alimentaire Source d'énergie : Gaz butane/propane ou Électricité Pression de vapeur : 0,5 à 1 bar Temps de cuisson : 15 à 45 minutes Température de cuisson : 95 à 100 °C Paniers ou plateaux perforés pour la diffusion uniforme de la vapeur Vidange des condensats intégrée	**7**
Bacs alimentaires en inox pour le roulage et le mélange *Distribution* : Néma : 1 Eligueu El Khawf : 1 Kiffa :1 Rindiao : 1 Rosso : 1 Sélibaby : 1 Hassi Chegar : 1	Matériau : Acier inoxydable AISI 304 alimentaire Capacité : 50 à 200 litres Épaisseur de tôle : 1 à 2 mm Forme : Rectangulaire ou ronde Surface : Lisse, facile à nettoyer Coins : Arrondis pour une meilleure hygiène Poignées : Latérales renforcées Résistance : À la corrosion et aux produits de nettoyage Conforme aux normes de contact alimentaire	**7**
Thermomètre et hygromètre pour le contrôle du séchage *Distribution* : Néma : 1 Eligueu El Khawf : 1 Kiffa :1 Rindiao : 1 Rosso : 1 Sélibaby : 1	Température : -10 à +60 °C Humidité relative : 10 à 99 % Écran LCD Enregistrement des valeurs mini/maxi Fixation murale ou sur table Alimentation par piles	**7**

Hassi Chegar : 1		
Ensacheuse ou remplisseuse *Distribution* : Néma : 1 Eligueu El Khawf : 01 Kiffa : 01 Rindiao : 01 Boghé : 01 Rosso : 01 Sélibaby : 01 Hassi Chegar : 01	Type : Ensacheuse semi-automatique ou automatique Produits : Couscous, farine, semoule, céréales Plage de dosage : 100 g à 5 kg Précision de dosage : ± 1 à 2 % Capacité : 300 à 1 200 sachets/heure Alimentation électrique : 220 V monophasé Puissance : 0,5 à 2 kW Système de dosage : volumétrique ou pondéral (par pesée) Matériau : Acier inoxydable AISI 304 Commande : écran numérique avec réglage du poids	**7**

Lot 3 équipements transformation légumes

Nature de l'équipement	**Caractéristiques**	**Quantité**
Déshydrateur fruits/légumes/épices *Distribution* : Boghé : 01	6–24 plateaux inox, température réglable 30– 90°C, capacité 10–20 kg/cycle	**1**
Mixeur/Juicer 4-en-1 *Distribution* : Boghé : 01	Multifonction (jus, blender, hachoir, fouet), puissance 600–1200 W, bol 0,5–2 L	**1**
Machine purée de tomate industrielle *Distribution* : Boghé : 01	Acier inox, capacité 500– 1000 kg/h, moteur 1,5–3 kW, extraction continue	**1**
Slow juicer vertical *Distribution* : Boghé : 01	Pression à froid, moteur 280 W, goulotte large 77 mm, rendement élevé	**1**
Blender (purée tomate Maison) *Distribution* : Boghé : 01	Puissance 700–1200 W, bol 0,5–2 L, fonction pulse, glace pilée	**1**

Lot 4 équipements transformation du lait

Nature de l'équipement	**Caractéristiques**	**Quantité**
Réfrigérateur *Distribution* : Séyenne Wouro Molo : 01	Réfrigérateur hybride solaire/électricité, capacité 300 L minimum, 220–240 V AC / 12–24 V DC, classe climatique tropicale T, fonctionnement jusqu'à 43–45 °C, compresseur haute efficacité, adapté aux conditions climatiques de Kaédi	**1**

Ferments *Distribution* : Aïoun : 20 Kiffa : 20 Séyenne Wouro Molo : 20 Boghé : 20 Sélibaby : 20	Ferment lactique alimentaire lyophilisé, pré-dosé pour la transformation de 50 litres de lait, destiné à la production de lait fermenté/lait caillé, conditionnement hermétique, avec traçabilité et respect de la chaîne du froid	**100**
Pasteurisateur avec mélangeur *Distribution* : Kiffa : 01 Séyenne Wouro Molo : 01 Boghé : 01 Sélibaby : 01	Capacité minimum :100 L, Matériau cuve : Inox 304 alimentaire, Épaisseur cuve ≥ 1,5 mm, Chauffage : Électrique, Puissance chauffage : 6 à9 KW, Mélangeur : motorisé, Vitesse mélangeur Environ 20–40 tr/min, Régulation température :Automatique, Température maximale: ≥ 90 °C, Pasteurisation : 63 °C/30 min, Refroidissement : Eau froide / circuit externe, Isolation thermique : Double paroi isolée, Contrôle Thermostat + affichage digital, Vidange : Vanne inox alimentaire, Alimentation : 240 V, Dimensions approximatives : 0,8*0,8*1,3 m, Poids indicatif : 100–150 kg.	**4**
Dateur sec thermique *Distribution :* Néma : 01 Eligueu El Khawf : 01 Kiffa : 02 Séyenne Wouro Molo : 02 Rindiao : 01 Boghé : 04 Rosso : 01 Sélibaby : 03 Hassi Chegar : 01	Impression de la date, du lot et de la DLC 1 à 3 lignes de marquage Caractères métalliques interchangeables Température réglable Alimentation 220 V Structure robuste adaptée à l'industrie agroalimentaire Livré avec jeu de caractères complet et ruban encreur	**16**
PH mètre *Distribution :* Aïoun : 02 Kiffa : 02 Boghé : 04 Sélibaby : 02	Type : pH-mètre numérique portable Plage de mesure : 0,00 à 14,00 pH Résolution : 0,01 pH Précision : ± 0,01 à ± 0,05 pH Compensation de température : automatique (ATC) Température de fonctionnement : 0 à 60 °C Électrode : sonde alimentaire remplaçable Alimentation : piles ou batterie rechargeable Indice de protection : IP65 minimum Étalonnage : automatique sur 2 ou 3 points	**10**

Réfrigérateur électrique *<u>Distribution</u> :* Kiffa : 01	Volume : 200 L, Alimentation : 220- 240 V/50hz, Dimensions : 550 x 600 x 850 mm Poids : 45 Kg avec Affichage température.	**1**
Congélateur solaire *<u>Distribution</u> :* Kiffa : 01	Plage de température : -20 à -5 °C, Volume brut : 280 litres, Volume net : 250 litres, Consommation d'énergie : faible, Tension : 220-240 V, Fréquence : 50 Hz, Dimensions intérieures : L.860 x P.480 x H.725 mm	**1**
Ventilateurs muraux *<u>Distribution</u> :* Aïoun : 02 Kiffa : 02 Boghé : 04 Sélibaby : 02	Ventilateur mural industriel oscillant, diamètre 600 mm, débit ≥ 8 000 m³/h, alimentation 220 V, grille de protection métallique, adapté aux locaux agroalimentaires.	**10**
Ferment *<u>Distribution</u> :* Aïoun : 10 Kiffa : 10 Boghé : 10 Sélibaby : 10	Ferment lactique alimentaire lyophilisé, pré-dosé pour la transformation de 50 litres de lait, destiné à la production de lait fermenté/lait caillé, conditionnement hermétique, avec traçabilité et respect de la chaîne du froid	**40**
Extincteur à poudre polyvalente ABC *<u>Distribution</u> :* Néma : 01 Aïoun : 01 Eligueu El Khawf : 01 Kiffa : 02 Rindiao : 1 Boghé : 02 Rosso : 01 Sélibaby : 01 Hassi Chegar : 01	Capacité : 6 kg Agent extincteur : poudre ABC Classes de feu : A, B, C Pression permanente Support mural inclus Température d'utilisation : -20 °C à +60 °C	**11**
Extincteur CO_2 *<u>Distribution</u> :* Kiffa :1 Boghé : 1 Sélibaby : 1	Capacité : 5 kg Adapté aux feux d'origine électrique Sans résidus après utilisation Utilisé près des armoires électriques et équipements de production	**3**

Lot 5 Espace de production

Nature de l'équipement	Caractéristiques	Quantité
Hangar *Distribution :* Néma : 01 Eligueu el Khawf : 01 Rosso : 01	Espace de production sécurisé de long de 7m sur 5m Type de bâtiment : Hangar ouvert de transformation agroalimentaire Structure : Charpente métallique galvanisée Couverture : Tôles bac acier avec isolation thermique Murs : Parpaings enduits 50 à 100 cm ou isolant en matériaux locaux Sol : Béton armé lissé, lavable et antidérapant Hauteur sous toiture : 4 à 6 m Ventilation : Naturelle et/ou mécanique Éclairage : LED industrielles Alimentation électrique : 220 Accès : Portes métalliques pour personnel et marchandises	**3**
Hangar *Distribution :* Néma : 01 Eligueu el Khawf : 01 Rosso : 01	Espace de stockage ventilé et sécurisé de long de 5m sur 4m Type de bâtiment : Hangar ouvert de transformation agroalimentaire Structure : Charpente métallique galvanisée Couverture : Tôles bac acier avec isolation thermique Murs : Parpaings enduits 50 à 100 cm ou isolant en matériaux locaux Sol : Béton armé lissé, lavable et antidérapant Hauteur sous toiture : 4 à 6 m Ventilation : Naturelle et/ou mécanique Éclairage : LED industrielles Alimentation électrique : 220 Accès : Portes métalliques pour personnel et marchandises	**3**

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

21.1. Le pouvoir adjudicateur vérifie les fournitures au lieu de livraison. 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 ou éventuellement sur le bordereau ou la facture dont il est question à l'article 118, § 2 des « RGE ».

21.2. 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.

21.3. Pour ce marché, la réception provisoire se déroule comme suite : Il sera procédé à une double réception provisoire, comprenant une réception partielle au lieu de production et une réception complète au lieu de livraison. Toute réception provisoire partielle au lieu de production fait l'objet d'une demande adressée par écrit par le fournisseur au pouvoir adjudicateur. Pour notifier sa décision d'acceptation ou de refus, le pouvoir adjudicateur dispose d'un délai de trente jours à compter du jour où la demande de réception lui parvient. Le délai dont dispose le pouvoir adjudicateur pour notifier sa décision est augmenté du nombre de jours nécessaires au voyage aller et retour des réceptionnaires.

22. 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 **de 6mois.**

23. RECEPTION DEFINITIVE (ART. 135)

23.1. 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.

23.2. 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.

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

24.1. 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.

24.2. Seules les livraisons exécutées de manière correcte pourront être facturés. La facture doit être libellée en **EURO ou MRU**.

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

24.4. L'adjudicataire envoie les factures (en un seul exemplaire) et le procès-verbal de réception du marché (exemplaire original) à l'adresse suivante : **ILOT K EXT 186 BIS, Nouakchott-Mauritanie**.

24.5. 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. AVANCES

25.1. Sans préjudice de la clause 24.2 et en vertu des articles 12/1 à 5 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics, insérés par la loi de 22 décembre 2023 modifiant la réglementation relative

aux marchés publics en vue de promouvoir l'accès des PME auxdits marchés, une avance peut être accordée à l'adjudicataire.

Le montant de l'avance est calculé en appliquant les pourcentages suivants à la valeur de référence du marché public :

(a) 20 % si l'adjudicataire est une microentreprise, c'est-à-dire une entreprise qui emploie moins de dix personnes et dont le chiffre d'affaires annuel ou le total du bilan annuel ne dépasse pas deux millions d'euros ;

(b) 10 % si l'adjudicataire est une petite entreprise, c'est-à-dire une entreprise qui emploie moins de cinquante personnes et dont le chiffre d'affaires annuel ou le total du bilan annuel ne dépasse pas dix millions d'euros ;

(c) 5 % lorsque l'adjudicataire est une moyenne entreprise, à savoir une entreprise qui occupe moins de deux cent cinquante personnes et dont le chiffre d'affaires annuel n'excède pas cinquante millions d'euros ou dont le total du bilan annuel n'excède pas quarante-trois millions d'euros.

25.2. L'avance est calculée en fonction de la valeur de référence du marché public, à savoir :

(a) Si la durée du marché est égale ou inférieure à douze mois, la valeur de référence pour le calcul de l'avance est égale au montant initial du marché, toutes taxes comprises ;

(b) Si la durée du marché est supérieure à douze mois, la valeur de référence est un montant égal à douze fois la valeur initiale du marché, taxes comprises, divisée par la durée du marché exprimée en mois ;

(c) Dans le cas d'un marché à durée indéterminée, la valeur de référence est la valeur par mois du marché multipliée par douze.

Pour le calcul du montant initial du marché, il n'est ni tenu compte des tranches conditionnelles, ni des reconductions.

25.3. Aucune avance n'est accordée avant :

(a) La notification de la conclusion du marché ;

(b) L'introduction, par l'adjudicataire, d'une demande écrite datée ;

(c) La constitution d'une garantie financière pour la totalité du montant de l'avance. La garantie ne sera libérée que lorsque le montant de l'avance aura été intégralement couvert par l'exécution du marché et aura fait l'objet de factures approuvées par le pouvoir adjudicateur. Cette garantie financière doit permettre au pouvoir adjudicateur d'obtenir le remboursement de l'avance qu'il a versée à l'adjudicataire en cas d'inexécution totale ou partielle du marché.

25.4. Le paiement des avances peut être suspendu s'il est constaté que l'adjudicataire ne respecte pas ses obligations contractuelles ou s'il contrevient aux dispositions de l'article 7 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics.

25.5. L'avance accordée est imputée sur les montants dus à l'adjudicataire de la manière suivante : La première moitié de l'avance est imputée sur les sommes dues à l'adjudicataire quand le montant des prestations exécutées atteint trente pour cent du montant initial du marché et la deuxième moitié de l'avance est imputée sur les sommes dues à l'adjudicataire quand le montant des prestations exécutées atteint soixante pour cent du montant initial du marché.

5 TERMES DE REFERENCE

1. Contexte et justification

Le projet SYSALIM vise à contribuer au développement de systèmes alimentaires durables et inclusifs, à travers le développement de chaînes de valeur innovantes, sensibles à la nutrition et/ou à l'environnement. Dans ce cadre, son Résultat 1.6 prévoit l'accompagnement de Micro, Petites et Moyennes Entreprises (MPME) et d'initiatives entrepreneuriales intervenant dans les chaînes de valeur agroalimentaires prioritaires, afin de favoriser la création et la consolidation de revenus et d'emplois durables, en particulier pour les femmes et les jeunes.

Un appel à manifestation d'intérêt a permis de sélectionner seize (16) initiatives agroalimentaires à fort potentiel de croissance portées par des femmes et des jeunes ((âgé de 35 ans tout au plus pour les hommes) dans les sept régions d'intervention du projet. Les MPMEs et initiatives retenues interviennent notamment dans les chaînes de valeur du lait & fourrage, du maraîchage, des céréales traditionnelles, niébé et de l'arachide.

Les présents termes de référence portent sur l'achat et la livraison d'équipements de production au profit des MPMES et initiatives agroalimentaires portées par des femmes et des jeunes dans les zones d'intervention du projet SYSALIM.

2. Objectifs du marché et résultats attendus

2.1 Objectifs du marché

L'objectif général est de d'appuyer en équipement les MPMEs et initiatives agroalimentaires portées par des femmes et des jeunes sélectionnées pour accélérer leurs activités économiques.

Les objectifs spécifiques sont :
Doter chaque porteur de projet en équipements de production adaptés et conformes aux investissements requis pour son activité ;
Renforcer la production des acteurs.

2.2 Tâches à réaliser

Le titulaire du marché aura pour tâches de :
Fournir les équipements de production destinés aux MPME et initiatives agroalimentaires portées par des femmes et des jeunes, conformes aux spécifications techniques annexées au présent marché (bordereau des prix unitaires / fiches techniques par filière : agriculture, transformation agroalimentaire, élevage/pastoralisme et services) ;
Assurer le conditionnement, le transport et la livraison des équipements jusqu'aux sites désignés dans les zones d'intervention du projet SYSALIM (Hodh El Chargui, Hodh El Gharbi, Assaba, Gorgol, Brakna et Guidimakha) ;
Procéder, le cas échéant, à l'installation et à la mise en service des équipements nécessitant un montage technique ;
Assurer une formation de courte durée des bénéficiaires à l'utilisation et à l'entretien de base des équipements livrés ;
Fournir, pour chaque équipement, les documents afférents (notice d'utilisation, bon de garantie, certificat de conformité) ;
Assurer la garantie et le service après-vente des équipements pour une durée minimale de 6 mois à compter de la réception ;
Établir, pour chaque lot livré, un bordereau de livraison et un procès-verbal de réception contradictoire signés par le bénéficiaire final et le représentant d'Enabel/du partenaire de mise en œuvre.

2.3 Résultats à atteindre

À l'issue de l'exécution du marché :
Les équipements de production sont livrés, conformes aux spécifications techniques et fonctionnels, au profit des MPME et initiatives agroalimentaires portées par des femmes et des jeunes sélectionnées dans les zones d'intervention du projet SYSALIM ;
Les bénéficiaires sont en capacité de renforcer effectivement leurs activités économiques grâce aux équipements reçus ;
Les documents de réception, garanties et notices d'utilisation sont transmis aux bénéficiaires et archivés par Enabel ;

Un procès-verbal de réception (provisoire puis définitive) est établi pour chaque site de livraison.

3. Approche méthodologique

Le soumissionnaire décrira son approche pour :

- La confirmation des spécifications techniques des équipements par catégorie d'activité économique, en cohérence avec les besoins des bénéficiaires ;
- La logistique d'acheminement des équipements vers les 07 willaya d'intervention en tenant compte des contraintes d'accès et de la saisonnalité ;
- Le contrôle qualité et les tests des équipements avant livraison ;
- Les modalités de réception contradictoire avec les bénéficiaires et Enabel ;
- Le plan de formation des bénéficiaires à l'utilisation et à l'entretien des équipements ;
- Le dispositif de garantie et de service après-vente (délai d'intervention, disponibilité des pièces détachées localement).

4. Calendrier de travail prévisionnel

Le calendrier d'exécution du marché tiendra compte :

- Du délai de fabrication/acquisition des équipements ;
- Du délai de transport et de livraison sur les différents sites dans les zones d'intervention du projet ;
- Des contraintes saisonnières d'accès aux zones d'intervention du projet SYSALIM.

Le soumissionnaire proposera un calendrier détaillé de livraison par lot et par site, à valider avec Enabel avant le démarrage effectif des livraisons.

5. Supervision de la mission

La supervision du marché sera assurée par Enabel selon les modalités suivantes :
Les modalités de suivi et de gestion du contrat sont précisées ci-dessous pour garantir la bonne exécution du marché.

6. Documents/Ressources fournis par Enabel

Enabel mettra à la disposition du titulaire :

- *La liste des bénéficiaires (MPMEs et initiatives agroalimentaires portées par des femmes et des jeunes) et leur localisation dans les zones d'intervention ;*
- *Les spécifications techniques et fiches de besoins par filière/activité économique ;*
- *Un point focal pour la coordination des opérations de livraison sur le terrain.*

7. Durée et lieu

Le marché s'étendra sur une période de 1 mois à compter de la notification de son attribution.

Le marché se déroulera dans les zones d'intervention du SYSALIM (Cf tableau ci-dessous).

Le titulaire pourra également être sollicité pour des opérations préparatoires (conditionnement, contrôle qualité) dans le lieu de son établissement avant expédition vers les zones d'intervention.

Région	MPMEs	Localité	Commune
Trarza	1	Rosso	Rosso
	2	Rosso	Rosso
	3	Rosso	Rosso
Brakna	4	Boghé	Boghé
	5	Boghé	Boghé
Gorgol	6	Kaédi	Kaédi
	7	Rindiao	Kaédi
	8	Séyenne	Kaédi
Guidimakha	9	Sélibaby	Sélibaby

	10	Hassi Chegar	Hassi Chegar
	11	Sélibaby	Sélibaby
Assaba	12	Kiffa	Kiffa
	13	Kiffa	Kiffa
HeG	14	Aïoun	Aïoun
	15	Eligheu El Khawf	Rhadi
HeC	16	Néma	Néma

8. Allotissement

Le marché est alloti en 05 lots, par catégorie de bénéficiaires/typologie d'activité économique (cf. section 7 – Quantitatif et nature des équipements : Moto tricycle, transformation de céréales traditionnelles en farine et d'arachide, transformation de lait, transformation de légumes et hangars. Cette répartition vise à favoriser la participation du plus grand nombre de soumissionnaires, notamment des PME locales.

NB : un soumissionnaire, peut postuler à tous les lots.

9. Autres informations

Une réunion de cadrage sera organisée avec le fournisseur après notification du marché afin de lui expliquer les enjeux du marché ainsi du contexte de son exécution. Il sera mis en contact avec les différentes équipes régionales afin de l'accompagner dans la livraison des équipements acquis. Un débriefing après la réception définitive des équipements permettra de cerner avec lui les bonnes pratiques ainsi que les besoins éventuels en formation pour le renforcement des bénéficiaires dans l'utilisation et l'entretien des équipements.

6 DOSSIER DE SELECTION

APTITUDE A EXERCER L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE

1. INSCRIPTION OFFICIELLE

Le soumissionnaire doit prouver qu'il est officiellement inscrit sur le registre professionnel ou sur le registre du commerce pertinent de leur Etat membre d'établissement.

Critère N°1:

CAPACITE ECONOMIQUE ET FINANCIERE

Capacité financière :

Critère	Exigence minimale	Justificatif attendu
Capacité financière	**Pour Lot 1** : Le soumissionnaire doit disposer d'une ligne de crédit ou d'une capacité d'autofinancement, d'un montant au moins égal à 500 000 MRU conforme au modèle du CSC. **Pour Lot 2** : Le soumissionnaire doit disposer d'une ligne de crédit ou d'une capacité d'autofinancement, d'un montant au moins égal à 1 000 000 MRU conforme au modèle du CSC. **Pour Lot 3 :** Le soumissionnaire doit disposer d'une ligne de crédit ou d'une capacité d'autofinancement, d'un montant au moins égal à 200 000 MRU conforme au modèle du CSC. **Pour Lot 4** : Le soumissionnaire doit disposer d'une ligne de crédit ou d'une capacité d'autofinancement, d'un montant au moins égal à 400 000 MRU conforme au modèle du CSC. **Pour Lot 5 :** Le soumissionnaire doit disposer d'une ligne de crédit ou d'une capacité d'autofinancement, d'un montant au moins égal à 300 000 MRU conforme au modèle du CSC. **Toutefois, pour pourvoir attribuer plusieurs lots à un soumissionnaire, il doit disposer d'une ligne de crédit ou de disponibilité financière d'un montant correspondant à la somme des lignes de crédit ou de disponibilité financière exigés pour les lots concernés.**	Attestation bancaire de ligne de crédit/capacité financière

Critère N°2:

CAPACITES TECHNIQUES ET PROFESSIONNELLES

Critère	Exigence minimale	Justificatif attendu
Références similaires	**Pour le lot 1 :** Le soumissionnaire doit démontrer avoir exécuté avec succès au moins **deux (2) marchés de fournitures similaires** à l'objet du présent lot, au cours des trois (3) dernières années (2023-2024-2025), en précisant le montant et les dates, ainsi que les organismes publics ou privés pour le compte desquels ils ont été réalisés, démontrant que le soumissionnaire dispose de l'expérience suffisante pour exécuter le marché. Par marché similaire, il faut entendre un marché portant sur la fourniture de biens de nature, de complexité et d'ampleur comparables à ceux du présent lot. Il n'est pas requis que les références présentées couvrent l'intégralité des articles ou des quantités prévus dans le présent lot. L'autorité adjudicatrice appréciera le caractère similaire des références sur la base de la nature générale des fournitures concernées, de leur volume et des conditions d'exécution du marché. **Lot 2 :** Le soumissionnaire doit démontrer avoir exécuté avec succès au moins **deux (2) marchés de fournitures similaires** à l'objet du présent lot, au cours des trois (3) dernières années (2023-2024-2025), en précisant le montant et les dates, ainsi que les organismes publics ou privés pour le compte desquels ils ont été réalisés, démontrant que le soumissionnaire dispose de l'expérience suffisante pour exécuter le marché. Par marché similaire, il faut entendre un marché portant sur la fourniture de biens de nature, de complexité et d'ampleur comparables à ceux du présent lot. Il n'est pas requis que les références présentées couvrent l'intégralité des articles ou des quantités prévus dans le présent lot.	Liste détaillée des marchés similaires + attestations de bonne exécution ou bons de commandes + contrats+PV de réceptions

	L'autorité adjudicatrice appréciera le caractère similaire des références sur la base de la nature générale des fournitures concernées, de leur volume et des conditions d'exécution du marché. **Lot 3 :** Le soumissionnaire doit démontrer avoir exécuté avec succès au moins **deux (2) marchés de fournitures similaires** à l'objet du présent lot, au cours des trois (3) dernières années (2023-2024-2025), en précisant le montant et les dates, ainsi que les organismes publics ou privés pour le compte desquels ils ont été réalisés, démontrant que le soumissionnaire dispose de l'expérience suffisante pour exécuter le marché. Par marché similaire, il faut entendre un marché portant sur la fourniture de biens de nature, de complexité et d'ampleur comparables à ceux du présent lot. Il n'est pas requis que les références présentées couvrent l'intégralité des articles ou des quantités prévus dans le présent lot. L'autorité adjudicatrice appréciera le caractère similaire des références sur la base de la nature générale des fournitures concernées, de leur volume et des conditions d'exécution du marché. **Lot 4 :** Le soumissionnaire doit démontrer avoir exécuté avec succès au moins **deux (2) marchés de fournitures similaires** à l'objet du présent lot, au cours des trois (3) dernières années (2023-2024-2025), en précisant le montant et les dates, ainsi que les organismes publics ou privés pour le compte desquels ils ont été réalisés, démontrant que le soumissionnaire dispose de l'expérience suffisante pour exécuter le marché. Par marché similaire, il faut entendre un marché portant sur la fourniture de biens de nature, de complexité et d'ampleur comparables à ceux du présent lot. Il n'est pas requis que les références présentées couvrent l'intégralité des articles ou des quantités prévus dans le présent lot.	

	L'autorité adjudicatrice appréciera le caractère similaire des références sur la base de la nature générale des fournitures concernées, de leur volume et des conditions d'exécution du marché. **Lot 5 :** Le soumissionnaire doit démontrer avoir exécuté avec succès au moins **deux (2) marchés de fournitures similaires** à l'objet du présent lot, au cours des trois (3) dernières années (2023-2024-2025), en précisant le montant et les dates, ainsi que les organismes publics ou privés pour le compte desquels ils ont été réalisés, démontrant que le soumissionnaire dispose de l'expérience suffisante pour exécuter le marché. Par marché similaire, il faut entendre un marché portant sur la fourniture de biens de nature, de complexité et d'ampleur comparables à ceux du présent lot. Il n'est pas requis que les références présentées couvrent l'intégralité des articles ou des quantités prévus dans le présent lot. L'autorité adjudicatrice appréciera le caractère similaire des références sur la base de la nature générale des fournitures concernées, de leur volume et des conditions d'exécution du marché.	

Critère N°3 :

Capacité logistique

Le soumissionnaire devra démontrer sa capacité logistique à assurer le transport et la livraison des équipements jusque dans les zones d'intervention du projet SYSALIM, y compris dans les localités d'accès difficile. Il précisera les moyens logistiques dont il dispose (véhicules, partenaires logistiques locaux) ainsi que le délai de livraison proposé à compter de la notification du marché.

Justificatif attendu

Engagement quant à la disponibilité du matériel.

2. 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 (la clause 3 du chapitre 8 Formulaires) ;

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

(e) Tous les documents demandés dans la 6 Dossier de sélection (voir la clause 15 du chapitre 3 Procédure) ;

(f) Tous les documents demandés à la clause 17 du chapitre 3 Procédure (critères d'attribution) ;

(g) 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 15 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 ;

(h) Un détail des prix offerts, listant pour chaque poste les différents éléments inclus dedans ainsi que le taux de TVA applicable ;

(i) 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) ;

(j) 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.

8 FORMULAIRES

1. FICHE D'IDENTIFICATION

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

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

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.

2.1. 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 - LOT 1

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.

Les prix du présent lot comprendront la fourniture, la livraison, l'installation, la mise en service des équipements ainsi que la formation des utilisateurs à leur utilisation.

N° du Poste	Poste	Spécifications techniques	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA (EUR /MRU)	Prix total HTVA (EUR /MRU)
1	Motos tricycles	Moto tricycle utilitaire (cargo à 3 roues), Benne arrière métallique ouverte, rehaussée, Bleu (standard pour les modèles agricoles), Plateforme arrière avec ridelles fixes, Monocylindre 4 temps, refroidissement à air, 200 à 250 cc, 12 à 16 chevaux, Manuelle (4-5 vitesses + marche arrière), Essence, 11 à 15 litres, 800 à 1 000 kg, Environ 2 m (long) x 1,4 m (large) x 0,4 m (haut), Freins à tambour avant/arrière, Ressorts + amortisseurs à lames.	Pièce	13		
	Prix total HTVA					
	Montant TVA					

Fait à :

Date :

Par (Nom de l'entité) :

Représenté par (nom complet) :

Signature du représentant autorisé

4. FORMULAIRE D'OFFRE - PRIX - LOT 2

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.

Les prix du présent lot comprendront la fourniture, la livraison, l'installation, la mise en service des équipements ainsi que la formation des utilisateurs à leur utilisation.

N° du Poste	Poste	Spécifications techniques	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA (EUR /MRU)	Prix total HTVA (EUR /MRU)
1	Moulin à grain / broyeur professionnel pour sorgho, maïs, blé, riz...	Le moulin à grains hybride solaire/électrique est destiné à la transformation du mil, sorgho, maïs, riz, blé et autres céréales traditionnelles. Il aura une capacité de 200 à 300 kg/heure et sera équipé d'un système de broyage à marteaux ou à meules avec tamis interchangeables. Il aura une capacité de 200 à 300 kg/heure et sera équipé d'un système de broyage à marteaux ou à meules avec tamis interchangeables. Il fonctionnera avec une double alimentation solaire photovoltaïque et électrique moteur électrique ou hybride de 220V ou 380V avec tamis interchangeables, accessoires, outils d'entretiens et pièces de rechanges. Il sera doté d'un châssis robuste, d'un moteur de 7,5 à 10 CV, de dispositifs de sécurité et de pièces en acier inoxydable pour les parties en contact avec les produits. L'équipement sera livré avec les accessoires, tamis, outils d'entretien et pièces de rechange nécessaires, et devra être adapté aux conditions rurales.	Pièce	7		
2	Torréfacteur	Capacité de 20 à 50 kg par cycle ; chauffage électrique ou à gaz ; contrôle de température (50 à 250°C) ; tambour en acier inoxydable ; système de brassage uniforme.	Piece	02		
3	Balance électronique à plateau	Capacité de 150 à 300 Kg	Piece	01		
4	Mélangeur professionnel	Cuve inox alimentaire ; capacité de 50 à 100 kg par cycle ; homogénéisation uniforme ; moteur électrique ; couvercle de protection.	Pièce	01		
5	Machine d'étiquetage et d'emballage	Compatible avec sachets de 250 g à 5 kg ; soudure thermique ; impression de date et lot ; cadence minimale 300 sachets/heure.	Pièce	01		
6	Table inox	Acier inoxydable de qualité alimentaire ; dimensions approximatives : 200 × 80 × 85 cm ; surface lisse et facile à désinfecter.	Pièce	11		

7	Grande cuillère	Acier inoxydable alimentaire ; longueur 30 à 50 cm ; résistante à la corrosion.	Pièce	03		
8	Gant :	Usage alimentaire ; latex, nitrile ou vinyle ; jetables ; non poudrés (boîte de 100 au moins).	Boite	130		
9	Masques	Type chirurgical à usage unique ; conformes aux normes d'hygiène alimentaire (boîte de 50 au moins)	Boite	130		
10	Charlotte (couvre-cheveux)	Jetable ; matière non tissée ; élastique ; couvrant intégralement les cheveux.	Pièce	130		
11	Réservoir d'eau	Capacité utile : 1 000 litres (1 m³) Matériau : PEHD (polyéthylène haute densité alimentaire) Couleur (PEHD) : noir, bleu ou blanc Forme : verticale cylindrique Couvercle : hermétique à vis Sortie d'eau : vanne PVC Entrée d'eau : raccord 1" à 2" Trop-plein : intégré Résistance UV : oui (pour installation extérieure)	Piece	10		
12	Réservoir de stockage d'eau alimentaire	Capacité utile : 5 000 litres (5 m³) Matériau : PEHD (polyéthylène haute densité alimentaire) Couleur (PEHD) : noir, bleu ou blanc Forme : verticale cylindrique Couvercle : hermétique à vis Sortie d'eau : vanne PVC Entrée d'eau : raccord 1" à 2" Trop-plein : intégré Résistance UV : oui (pour installation extérieure)	Piece	03		
13	Séchoir pour les granulés	A flux d'air chaud capacité 100 à 200 par kg (Pour obtenir des granulés sec plus hygiéniques que l'étalage au soleil ou à l'air libre)	Piece	06		

14	Etagère à 6 niveaux pour séchage	En inox dimension 1metre/50cm (Pour éviter l'étalage au sol)	Piece	10		
15	Marmite	En inox (Capacité 50kg avec passoire et autres accessoires)	Ens	27		
16	Stock de sachets d'emballages plastiques	Sachet alimentaire de 1000g	Piece	350		
17	Stock de sachets d'emballages plastiques	Sachet alimentaire de 500g	Piece	350		
18	Stock de sachets d'emballages plastiques	Sachet alimentaire de 250g	piece	350		
19	Thermo soudeuse	Vitesse de soudure : 0 à 12 m/min Largeur du joint : 8 à 12 mm Température réglable : 0 à 300 °C Alimentation : 220 V ou 380 V Puissance : 500 à 1 500 W Cadence : 1 000 à 3 000 sachets/heure Structure : acier inoxydable 304 Possibilité d'imprimer la date de fabrication et la DLC	Pièce	26		
20	Granulateur	Capacité 50-100kg/H, système de poussoirs rotatif et couteau de découpage (Machine à granulé pour thiakiri, Karraw...)	Piece	06		
21	Gazinière	Type : Réchaud à gaz industriel Nombre de brûleurs : 1 Diamètre du brûleur : 250 à 400 mm Puissance thermique : 10 à 20 kW Combustible : Butane ou propane Consommation de gaz : 0,8 à 1,5 kg/h Structure : Acier renforcé ou fonte Support de charge : minimum 100 kg Hauteur : 45 à 60 cm Allumage : Manuel ou automatique	Piece	13		

22	Séchoir pour granulés de mil	Séchoir à claies multiples (flux d'air chaud), capacité 50–100 kg par cycle, utilisé pour obtenir des granulés secs et vendables en sachets.	Piece	09		
23	Balance	Balance à aiguille avec un max de 25 kg	Piece	08		
24	Machine à coudre des sacs ou d'emballage	Type : Machine à coudre sacs portative Utilisation : Fermeture de sacs en PP tissé, papier kraft et jute Vitesse de couture : 1 000 à 1 700 points/minute Type de point : Chaînette simple Épaisseur de couture : jusqu'à 8 mm Fil : polyester ou coton renforcé Alimentation : 220 V / 50 Hz Puissance : 80 à 150 W Poids : 4 à 8 kg Portative : Oui Productivité : 300 à 600 sacs/heure	Piece	07		
25	Vanneuse ou soufflerie pour éliminer les impuretés légères	Type : Vanneuse à flux d'air réglable Capacité : 200 à 1 000 kg/h Principe : Séparation par aspiration ou soufflage d'air Ventilateur : Centrifuge ou axial Débit d'air : 500 à 3 000 m³/h Puissance moteur : 0,5 à 3 kW Alimentation : 220 V ou 380 V Structure : Acier peint ou inox alimentaire Réglage : Vitesse d'air ajustable selon la céréale Taux d'élimination des impuretés : > 90 %	Piece	07		

26	Épierreur gravitaire à vibration et aspiration	Capacité : 300 à 1 000 kg/h Produits traités : blé, mil, sorgho, maïs, riz et semoule Principe de fonctionnement : séparation selon la différence de densité entre les grains et les pierres Moteur vibrant : 0,5 à 1,5 kW Ventilateur d'aspiration : intégré Alimentation électrique : 220 V ou 380 V Taux d'élimination des pierres : > 95 % Structure : acier peint ou inox alimentaire Niveau sonore : inférieur à 85 dB	Piece	07		
27	Broyeur ou concasseur	Alimentation : 220 V monophasé Puissance moteur : 2,2 à 5,5 kW Capacité : 100 à 500 kg/h Vitesse : 2 800 à 3 000 tr/min Tamis interchangeables : 0,5 à 5 mm Produits : blé, mil, sorgho, maïs Construction : acier peint ou inox pour les parties en contact avec le produit	Piece	07		
28	Tamis vibrants de différentes mailles pour obtenir la granulométrie souhaitée	Type : Tamis vibrant multi-étages Capacité : 200 à 1 000 kg/h Alimentation électrique : 220 V ou 380 V Puissance moteur : 0,5 à 2 kW Nombre de tamis : 2 à 5 niveaux Matériau : Acier inoxydable 304 (parties en contact avec le produit) Système de vibration : moteur vibrant ou excentrique Montage : sur châssis avec amortisseurs	Piece	07		

29	Mélangeur ou malaxeur horizontal à pales ou à rubans	Type : Mélangeur Capacité utile : 50 à 300 kg par batch Capacité de production : 200 à 1 000 kg/h Alimentation électrique : 220 V Puissance moteur : 1,5 à 5,5 kW Cuve : Acier inoxydable AISI 304 Temps de mélange : 3 à 15 minutes Taux d'humidification : réglable selon le produit Vidange : trappe ou basculement de cuve Couvercle de sécurité : inclus	Piece	07		
29	Cuiseur à vapeur (couscoussier industriel) vertical ou horizontal	Capacité : 50 à 300 kg par cycle Production : 200 à 1 000 kg/jour Matériau : Acier inoxydable AISI 304 alimentaire Source d'énergie : Gaz butane/propane ou Électricité Pression de vapeur : 0,5 à 1 bar Temps de cuisson : 15 à 45 minutes Température de cuisson : 95 à 100 °C Paniers ou plateaux perforés pour la diffusion uniforme de la vapeur Vidange des condensats intégrée	Piece	07		
30	Bacs alimentaires en inox pour le roulage et le mélange	Matériau : Acier inoxydable AISI 304 alimentaire Capacité : 50 à 200 litres Épaisseur de tôle : 1 à 2 mm Forme : Rectangulaire ou ronde Surface : Lisse, facile à nettoyer Coins : Arrondis pour une meilleure hygiène Poignées : Latérales renforcées Résistance : À la corrosion et aux produits de nettoyage Conforme aux normes de contact alimentaire	Piece	07		

31	Thermomètre et hygromètre pour le contrôle du séchage	Température : -10 à +60 °C Humidité relative : 10 à 99 % Écran LCD Enregistrement des valeurs mini/maxi Fixation murale ou sur table Alimentation par piles	Piece	07		
32	Ensacheuse ou remplisseuse	Type : Ensacheuse semi-automatique ou automatique Produits : Couscous, farine, semoule, céréales Plage de dosage : 100 g à 5 kg Précision de dosage : ± 1 à 2 % Capacité : 300 à 1 200 sachets/heure Alimentation électrique : 220 V monophasé Puissance : 0,5 à 2 kW Système de dosage : volumétrique ou pondéral (par pesée) Matériau : Acier inoxydable AISI 304 Commande : écran numérique avec réglage du poids	Piece	07		
	Prix total HTVA					
	Montant TVA					

Fait à :

Date :

Par (Nom de l'entité) :

Représenté par (nom complet) :

Signature du représentant autorisé :

5. FORMULAIRE D'OFFRE - PRIX - LOT 3

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.

Les prix du présent lot comprendront la fourniture, la livraison, l'installation, la mise en service des équipements ainsi que la formation des utilisateurs à leur utilisation.

N° du Poste	Poste	Spécifications techniques	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA (EUR /MRU)	Prix total HTVA (EUR /MRU)
1	Déshydrateur fruits/légumes/épices	6–24 plateaux inox, température réglable 30–90°C, capacité 10–20 kg/cycle	Pièce	01		
2	Mixeur/Juicer 4-en-1	Multifonction (jus, blender, hachoir, fouet), puissance 600–1200 W, bol 0,5–2 L	Pièce	01		
3	Machine purée de tomate industrielle	Acier inox, capacité 500–1000 kg/h, moteur 1,5–3 kW, extraction continue	Pièce	01		
4	Slow juicer vertical	Pression à froid, moteur 280 W, goulotte large 77 mm, rendement élevé	Pièce	01		
5	Blender (purée tomate Maison)	Puissance 700–1200 W, bol 0,5–2 L, fonction pulse, glace pilée	Pièce	01		
	Prix total HTVA					
	Montant TVA					

Fait à :

Date :

Par (Nom de l'entité) :

Représenté par (nom complet) :

Signature du représentant autorisé :

6. FORMULAIRE D'OFFRE - PRIX - LOT 4

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.

Les prix du présent lot comprendront la fourniture, la livraison, l'installation, la mise en service des équipements ainsi que la formation des utilisateurs à leur utilisation.

N° du Poste	Poste	Spécifications techniques	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA (EUR /MRU)	Prix total HTVA (EUR /MRU)
1	Réfrigérateur	Réfrigérateur hybride solaire/électricité, capacité 300 L minimum, 220–240 V AC / 12–24 V DC, classe climatique tropicale T, fonctionnement jusqu'à 43–45 °C, compresseur haute efficacité, adapté aux conditions climatiques de Kaédi	Pièce	01		
2	Ferments	Ferment lactique alimentaire lyophilisé, pré-dosé pour la transformation de 50 litres de lait, destiné à la production de lait fermenté/lait caillé, conditionnement hermétique, avec traçabilité et respect de la chaîne du froid	Pièce	100		
3	Pasteurisateur avec mélangeur	Capacité minimum :100 L, Matériau cuve : Inox 304 alimentaire, Épaisseur cuve ≥ 1,5 mm, Chauffage : Électrique, Puissance chauffage : 6 à9 KW, Mélangeur : motorisé, Vitesse mélangeur Environ 20–40 tr/min, Régulation température :Automatique, Température maximale: ≥ 90 °C, Pasteurisation : 63 °C/30 min, Refroidissement : Eau froide / circuit externe, Isolation thermique : Double paroi isolée, Contrôle Thermostat + affichage digital, Vidange : Vanne inox alimentaire, Alimentation : 240 V, Dimensions approximatives : 0,8*0,8*1,3 m, Poids indicatif : 100–150 kg.	Piece	04		
4	Dateur sec thermique	Impression de la date, du lot et de la DLC 1 à 3 lignes de marquage Caractères métalliques interchangeables Température réglable Alimentation 220 V Structure robuste adaptée à l'industrie agroalimentaire Livré avec jeu de caractères complet et ruban encreur	Piece	16		
5	PH mètre	Type : pH-mètre numérique portable Plage de mesure : 0,00 à 14,00 pH Résolution : 0,01 pH Précision : ± 0,01 à ± 0,05 pH Compensation de température : automatique (ATC) Température de fonctionnement : 0 à 60 °C Électrode : sonde alimentaire remplaçable Alimentation : piles ou batterie rechargeable Indice de protection : IP65 minimum Étalonnage : automatique sur 2 ou 3 points	Piece	10		

6	Réfrigérateur électrique	Volume : 200 L, Alimentation : 220- 240 V/50hz, Dimensions : 550 x 600 x 850 mm Poids : 45 Kg avec Affichage température.	Piece	01		
7	Congélateur solaire	Plage de température : -20 à -5 °C, Volume brut : 280 litres, Volume net : 250 litres, Consommation d'énergie : faible, Tension : 220-240 V, Fréquence : 50 Hz, Dimensions intérieures : L.860 x P.480 x H.725 mm	Piece	01		
8	Ventilateurs muraux	Ventilateur mural industriel oscillant, diamètre 600 mm, débit ≥ 8 000 m³/h, alimentation 220 V, grille de protection métallique, adapté aux locaux agroalimentaires.	Piece	10		
9	Ferment	Ferment lactique alimentaire lyophilisé, pré-dosé pour la transformation de 50 litres de lait, destiné à la production de lait fermenté/lait caillé, conditionnement hermétique, avec traçabilité et respect de la chaîne du froid	Piece	40		
10	Extincteur à poudre polyvalente ABC	Capacité : 6 kg Agent extincteur : poudre ABC Classes de feu : A, B, C Pression permanente Support mural inclus Température d'utilisation : -20 °C à +60 °C	Piece	11		
11	Extincteur CO_2	Capacité : 5 kg Adapté aux feux d'origine électrique Sans résidus après utilisation Utilisé près des armoires électriques et équipements de production	Piece	03		
	Prix total HTVA					
	Montant TVA					

Fait à :

Date :

Par (Nom de l'entité) :

Représenté par (nom complet) :

Signature du représentant autorisé :

7. FORMULAIRE D'OFFRE - PRIX - LOT 5

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.

N° du Poste	Poste	Spécifications techniques	Unité	Quantité	Prix unitaire HTVA (EUR /MRU)	Prix total HTVA (EUR /MRU)
1	Hangar	Espace de production sécurisé de long de 7m sur 5m Type de bâtiment : Hangar ouvert de transformation agroalimentaire Structure : Charpente métallique galvanisée Couverture : Tôles bac acier avec isolation thermique Murs : Parpaings enduits 50 à 100 cm ou isolant en matériaux locaux Sol : Béton armé lissé, lavable et antidérapant Hauteur sous toiture : 4 à 6 m Ventilation : Naturelle et/ou mécanique Éclairage : LED industrielles Alimentation électrique : 220 Accès : Portes métalliques pour personnel et marchandises	Hangar	03		
2	Hangar	Espace de stockage ventilé et sécurisé de long de 5m sur 4m Type de bâtiment : Hangar ouvert de transformation agroalimentaire Structure : Charpente métallique galvanisée Couverture : Tôles bac acier avec isolation thermique Murs : Parpaings enduits 50 à 100 cm ou isolant en matériaux locaux Sol : Béton armé lissé, lavable et antidérapant Hauteur sous toiture : 4 à 6 m Ventilation : Naturelle et/ou mécanique Éclairage : LED industrielles Alimentation électrique : 220 Accès : Portes métalliques pour personnel et marchandises	Hangar	03		
	Prix total HTVA					
	Montant TVA					

Fait à :

Date :

Par (Nom de l'entité) :

Représenté par (nom complet) :

Signature du représentant autorisé :

8. 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. SPECIFICATIONS TECHNIQUES & OFFRE TECHNIQUE

Lot n°1

- **Colonnes 3-4 à compléter par le soumissionnaire**

  Les soumissionnaires doivent compléter le modèle suivant :

  - Colonne 2, complétée par le pouvoir adjudicateur, précise les spécifications demandées (à ne pas modifier par le soumissionnaire) ;
  - Colonne 3 doit être remplie par le soumissionnaire et détailler l'offre (l'utilisation des mots « conforme » et « oui » sont à cet égard insuffisants)
  - Colonne 4 permet au soumissionnaire de faire des commentaires sur son offre et de faire éventuellement des références documentaires
  - La brochures et/ou la documentation fournie doit clairement indiquer les modèles offerts et les options incluses, s'il y a lieu, afin que les évaluateurs puissent voir l'exacte configuration. Les offres ne permettant pas d'identifier précisément les modèles et les spécifications pourront se voir rejetées par le comité d'évaluation.
  - L'offre doit être suffisamment claire pour permettre aux évaluateurs d'effectuer aisément une comparaison entre les spécifications demandées et les spécifications proposées.
  - Les fonctionnalités des équipements proposés doivent respecter celles figurant dans les spécifications techniques. Les valeurs (longueur, capacité, diamètre, volume, etc.) doivent être considérées comme des approximations, avec une certaine latitude donnée vers le haut ou vers le bas.

  - Les fournitures doivent satisfaire les caractéristiques minima requises présentées dans les tableaux ci-dessus. Pour chaque caractéristique requise, le soumissionnaire doit indiquer les caractéristiques du produit qu'il propose dans la colonne « Caractéristiques proposé par le soumissionnaire » au niveau des formulaires.

  - Ces données sont également attestées par les documents suivants à fournir :

    - Photos des fournitures proposées,

    - Fiche technique détaillée des producteurs contenant les principales caractéristiques exigées

    - Une description technique exhaustive associée de photographies si des caractéristiques essentielles ne figurent pas dans les fiches techniques détaillées du producteur.

Les documents se complétant, ceux-ci doivent permettre à l'autorité contractante de vérifier la conformité de la fourniture proposée.

N°	1.ARTICLE	2. Spécifications requises	3. Spécifications proposées	4. Notes, remarques, réf à documentation
1	Motos tricycles	Moto tricycle utilitaire (cargo à 3 roues), Benne arrière métallique ouverte, rehaussée, Bleu (standard pour les modèles agricoles), Plateforme arrière avec ridelles fixes, Monocylindre 4 temps, refroidissement à air, 200 à 250 cc, 12 à 16 chevaux, Manuelle (4-5 vitesses + marche arrière), Essence,		

		11 à 15 litres, 800 à 1 000 kg, Environ 2 m (long) x 1,4 m (large) x 0,4 m (haut), Freins à tambour avant/arrière, Ressorts + amortisseurs à lames.		

Lot n°2

- **Colonnes 3-4 à compléter par le soumissionnaire**

Les soumissionnaires doivent compléter le modèle suivant :

- Colonne 2, complétée par le pouvoir adjudicateur, précise les spécifications demandées (à ne pas modifier par le soumissionnaire) ;
- Colonne 3 doit être remplie par le soumissionnaire et détailler l'offre (l'utilisation des mots « conforme » et « oui » sont à cet égard insuffisants)
- Colonne 4 permet au soumissionnaire de faire des commentaires sur son offre et de faire éventuellement des références documentaires
- La brochures et/ou la documentation fournie doit clairement indiquer les modèles offerts et les options incluses, s'il y a lieu, afin que les évaluateurs puissent voir l'exacte configuration. Les offres ne permettant pas d'identifier précisément les modèles et les spécifications pourront se voir rejetées par le comité d'évaluation.
- L'offre doit être suffisamment claire pour permettre aux évaluateurs d'effectuer aisément une comparaison entre les spécifications demandées et les spécifications proposées.
- Les fonctionnalités des équipements proposés doivent respecter celles figurant dans les spécifications techniques. Les valeurs (longueur, capacité, diamètre, volume, etc.) doivent être considérées comme des approximations, avec une certaine latitude donnée vers le haut ou vers le bas.
- Les fournitures doivent satisfaire les caractéristiques minima requises présentées dans les tableaux ci-dessus. Pour chaque caractéristique requise, le soumissionnaire doit indiquer les caractéristiques du produit qu'il propose dans la colonne « Caractéristiques proposé par le soumissionnaire » au niveau des formulaires.
- Ces données sont également attestées par les documents suivants à fournir :

- Photos des fournitures proposées,

- Fiche technique détaillée des producteurs contenant les principales caractéristiques exigées

- Une description technique exhaustive associée de photographies si des caractéristiques essentielles ne figurent pas dans les fiches techniques détaillées du producteur.

Les documents se complétant, ceux-ci doivent permettre à l'autorité contractante de vérifier la conformité de la fourniture proposée.

N°	1.ARTICLE	2. Spécifications requises	3. Spécifications proposées	4. Notes, remarques, réf à documentation
1	Moulin à grain / broyeur professionnel pour sorgho, maïs, blé, riz...	Le moulin à grains hybride solaire/électrique est destiné à la transformation du mil, sorgho, maïs, riz, blé et autres céréales traditionnelles. Il aura une capacité de 200 à 300 kg/heure et sera		

		équipé d'un système de broyage à marteaux ou à meules avec tamis interchangeables. Il aura une capacité de 200 à 300 kg/heure et sera équipé d'un système de broyage à marteaux ou à meules avec tamis interchangeables. Il fonctionnera avec une double alimentation solaire photovoltaïque et électrique moteur électrique ou hybride de 220V ou 380V avec tamis interchangeables, accessoires, outils d'entretiens et pièces de rechanges. Il sera doté d'un châssis robuste, d'un moteur de 7,5 à 10 CV, de dispositifs de sécurité et de pièces en acier inoxydable pour les parties en contact avec les produits. L'équipement sera livré avec les accessoires, tamis, outils d'entretien et pièces de rechange nécessaires, et devra être adapté aux conditions rurales.		
2	Torréfacteur	Capacité de 20 à 50 kg par cycle ; chauffage électrique ou à gaz ; contrôle de température (50 à 250°C) ; tambour en acier inoxydable ; système de brassage uniforme.		
3	Mélangeur professionnel	Cuve inox alimentaire ; capacité de 50 à 100 kg par cycle ; homogénéisation uniforme ; moteur électrique ; couvercle de protection.		
4	Machine d'étiquetage et d'emballage	Compatible avec sachets de 250 g à 5 kg ; soudure thermique ; impression de date et lot ; cadence minimale 300 sachets/heure.		
5	Table inox	Acier inoxydable de qualité alimentaire ; dimensions approximatives : 200 × 80 × 85 cm ; surface lisse et facile à désinfecter.		
6	Grande cuillère	Acier inoxydable alimentaire ; longueur 30 à 50 cm ; résistante à la corrosion.		
7	Gants	Usage alimentaire ; latex, nitrile ou vinyle ; jetables ; non poudrés (boîte de 100 au moins).		

8	Masques	Type chirurgical à usage unique ; conformes aux normes d'hygiène alimentaire (boîte de 50 au moins)		
9	Charlotte (couvre-cheveux)	Jetable ; matière non tissée ; élastique ; couvrant intégralement les cheveux.		
10	Réservoir d'eau	Capacité utile : 1 000 litres (1 m³) Matériau : PEHD (polyéthylène haute densité alimentaire) Couleur (PEHD) : noir, bleu ou blanc Forme : verticale cylindrique Couvercle : hermétique à vis Sortie d'eau : vanne PVC Entrée d'eau : raccord 1" à 2" Trop-plein : intégré Résistance UV : oui (pour installation extérieure)		
11	Réservoir de stockage d'eau alimentaire	Capacité utile : 5 000 litres (5 m³) Matériau : PEHD (polyéthylène haute densité alimentaire) Couleur (PEHD) : noir, bleu ou blanc Forme : verticale cylindrique Couvercle : hermétique à vis Sortie d'eau : vanne PVC Entrée d'eau : raccord 1" à 2" Trop-plein : intégré Résistance UV : oui (pour installation extérieure)		
12	Séchoir pour les granulés	A flux d'air chaud capacité 100 à 200 par kg (Pour obtenir des granulés sec plus hygiéniques que l'étalage au soleil ou à l'air libre)		
13	Etagère à 6 niveaux pour séchage	En inox dimension 1metre/50cm (Pour éviter l'étalage au sol)		
14	Marmite	En inox (Capacité 50kg avec passoire et autres accessoires)		
15	Stock de sachets	Sachet alimentaire de 1000g		

	d'emballages plastiques			
16	Stock de sachets d'emballages plastiques	Sachet alimentaire de 500g		
17	Stock de sachets d'emballages plastiques	Sachet alimentaire de 250g		
18	Thermo soudeuse	Vitesse de soudure : 0 à 12 m/min Largeur du joint : 8 à 12 mm Température réglable : 0 à 300 °C Alimentation : 220 V ou 380 V Puissance : 500 à 1 500 W Cadence : 1 000 à 3 000 sachets/heure Structure : acier inoxydable 304 Possibilité d'imprimer la date de fabrication et la DLC		
19	Granulateur	Capacité 50-100kg/H, système de poussoirs rotatif et couteau de découpage (Machine à granulé pour thiakiri, Karraw…)		
20	Gazinière	Type : Réchaud à gaz industriel Nombre de brûleurs : 1 Diamètre du brûleur : 250 à 400 mm Puissance thermique : 10 à 20 kW Combustible : Butane ou propane Consommation de gaz : 0,8 à 1,5 kg/h Structure : Acier renforcé ou fonte Support de charge : minimum 100 kg Hauteur : 45 à 60 cm Allumage : Manuel ou automatique		
21	Séchoir pour granulés de mil	Séchoir à claies multiples (flux d'air chaud), capacité 50–100 kg par cycle, utilisé pour obtenir des granulés secs et vendables en sachets.		

22	Balance	Balance à aiguille avec un max de 25 kg		
23	Machine à coudre des sacs ou d'emballage	Type : Machine à coudre sacs portative Utilisation : Fermeture de sacs en PP tissé, papier kraft et jute Vitesse de couture : 1 000 à 1 700 points/minute Type de point : Chaînette simple Épaisseur de couture : jusqu'à 8 mm Fil : polyester ou coton renforcé Alimentation : 220 V / 50 Hz Puissance : 80 à 150 W Poids : 4 à 8 kg Portative : Oui Productivité : 300 à 600 sacs/heure		
24	Vanneuse ou soufflerie pour éliminer les impuretés légères	Type : Vanneuse à flux d'air réglable Capacité : 200 à 1 000 kg/h Principe : Séparation par aspiration ou soufflage d'air Ventilateur : Centrifuge ou axial Débit d'air : 500 à 3 000 m³/h Puissance moteur : 0,5 à 3 kW Alimentation : 220 V ou 380 V Structure : Acier peint ou inox alimentaire Réglage : Vitesse d'air ajustable selon la céréale Taux d'élimination des impuretés : > 90 %		
25	Épierreur gravitaire à vibration et aspiration	Capacité : 300 à 1 000 kg/h Produits traités : blé, mil, sorgho, maïs, riz et semoule Principe de fonctionnement : séparation selon la différence de densité entre les grains et les pierres Moteur vibrant : 0,5 à 1,5 kW		

		Ventilateur d'aspiration : intégré Alimentation électrique : 220 V ou 380 V Taux d'élimination des pierres : > 95 % Structure : acier peint ou inox alimentaire Niveau sonore : inférieur à 85 dB		
26	Broyeur ou concasseur	Alimentation : 220 V monophasé Puissance moteur : 2,2 à 5,5 kW Capacité : 100 à 500 kg/h Vitesse : 2 800 à 3 000 tr/min Tamis interchangeables : 0,5 à 5 mm Produits : blé, mil, sorgho, maïs Construction : acier peint ou inox pour les parties en contact avec le produit		
27	Tamis vibrants de différentes mailles pour obtenir la granulométrie souhaitée	Type : Tamis vibrant multi-étages Capacité : 200 à 1 000 kg/h Alimentation électrique : 220 V ou 380 V Puissance moteur : 0,5 à 2 kW Nombre de tamis : 2 à 5 niveaux Matériau : Acier inoxydable 304 (parties en contact avec le produit) Système de vibration : moteur vibrant ou excentrique Montage : sur châssis avec amortisseurs		
28	Mélangeur ou malaxeur horizontal à pales ou à rubans	Type : Mélangeur Capacité utile : 50 à 300 kg par batch Capacité de production : 200 à 1 000 kg/h Alimentation électrique : 220 V Puissance moteur : 1,5 à 5,5 kW Cuve : Acier inoxydable AISI 304 Temps de mélange : 3 à 15 minutes		

		Taux d'humidification : réglable selon le produit Vidange : trappe ou basculement de cuve Couvercle de sécurité : inclus		
29	Cuiseur à vapeur (couscoussier industriel) vertical ou horizontal	Capacité : 50 à 300 kg par cycle Production : 200 à 1 000 kg/jour Matériau : Acier inoxydable AISI 304 alimentaire Source d'énergie : Gaz butane/propane ou Électricité Pression de vapeur : 0,5 à 1 bar Temps de cuisson : 15 à 45 minutes Température de cuisson : 95 à 100 °C Paniers ou plateaux perforés pour la diffusion uniforme de la vapeur Vidange des condensats intégrée		
30	Bacs alimentaires en inox pour le roulage et le mélange	Matériau : Acier inoxydable AISI 304 alimentaire Capacité : 50 à 200 litres Épaisseur de tôle : 1 à 2 mm Forme : Rectangulaire ou ronde Surface : Lisse, facile à nettoyer Coins : Arrondis pour une meilleure hygiène Poignées : Latérales renforcées Résistance : À la corrosion et aux produits de nettoyage Conforme aux normes de contact alimentaire		
31	Thermomètre et hygromètre pour le contrôle du séchage	Température : -10 à +60 °C Humidité relative : 10 à 99 % Écran LCD Enregistrement des valeurs mini/maxi Fixation murale ou sur table Alimentation par piles		

32	Ensacheuse ou remplisseuse	Type : Ensacheuse semi-automatique ou automatique Produits : Couscous, farine, semoule, céréales Plage de dosage : 100 g à 5 kg Précision de dosage : ± 1 à 2 % Capacité : 300 à 1 200 sachets/heure Alimentation électrique : 220 V monophasé Puissance : 0,5 à 2 kW Système de dosage : volumétrique ou pondéral (par pesée) Matériau : Acier inoxydable AISI 304 Commande : écran numérique avec réglage du poids		

Lot n°3

- **Colonnes 3-4 à compléter par le soumissionnaire**

Les soumissionnaires doivent compléter le modèle suivant :

- Colonne 2, complétée par le pouvoir adjudicateur, précise les spécifications demandées (à ne pas modifier par le soumissionnaire) ;
- Colonne 3 doit être remplie par le soumissionnaire et détailler l'offre (l'utilisation des mots « conforme » et « oui » sont à cet égard insuffisants)
- Colonne 4 permet au soumissionnaire de faire des commentaires sur son offre et de faire éventuellement des références documentaires
- La brochures et/ou la documentation fournie doit clairement indiquer les modèles offerts et les options incluses, s'il y a lieu, afin que les évaluateurs puissent voir l'exacte configuration. Les offres ne permettant pas d'identifier précisément les modèles et les spécifications pourront se voir rejetées par le comité d'évaluation.
- L'offre doit être suffisamment claire pour permettre aux évaluateurs d'effectuer aisément une comparaison entre les spécifications demandées et les spécifications proposées.
- Les fonctionnalités des équipements proposés doivent respecter celles figurant dans les spécifications techniques. Les valeurs (longueur, capacité, diamètre, volume, etc.) doivent être considérées comme des approximations, avec une certaine latitude donnée vers le haut ou vers le bas.
- Les fournitures doivent satisfaire les caractéristiques minima requises présentées dans les tableaux ci-dessus. Pour chaque caractéristique requise, le soumissionnaire doit indiquer les caractéristiques du produit qu'il propose dans la colonne « Caractéristiques proposé par le soumissionnaire » au niveau des formulaires.
- Ces données sont également attestées par les documents suivants à fournir :

- Photos des fournitures proposées,

- Fiche technique détaillée des producteurs contenant les principales caractéristiques exigées

- Une description technique exhaustive associée de photographies si des caractéristiques essentielles ne figurent pas dans les fiches techniques détaillées du producteur.

Les documents se complétant, ceux-ci doivent permettre à l'autorité contractante de vérifier la conformité de la fourniture proposée.

N°	1.ARTICLE	2. Spécifications requises	3. Spécifications proposées	4. Notes, remarques, réf à documentation
1	Déshydrateur fruits/légumes/épices	6–24 plateaux inox, température réglable 30–90°C, capacité 10–20 kg/cycle		
2	Mixeur/Juicer 4-en-1	Multifonction (jus, blender, hachoir, fouet), puissance 600–1200 W, bol 0,5–2 L		
3	Machine purée de tomate industrielle	Acier inox, capacité 500–1000 kg/h, moteur 1,5–3 kW, extraction continue		
4	Slow juicer vertical	Pression à froid, moteur 280 W, goulotte large 77 mm, rendement élevé		
5	Blender (purée tomate Maison)	Puissance 700–1200 W, bol 0,5–2 L, fonction pulse, glace pilée		

Lot n°4

- **Colonnes 3-4 à compléter par le soumissionnaire**

Les soumissionnaires doivent compléter le modèle suivant :

- Colonne 2, complétée par le pouvoir adjudicateur, précise les spécifications demandées (à ne pas modifier par le soumissionnaire) ;
- Colonne 3 doit être remplie par le soumissionnaire et détailler l'offre (l'utilisation des mots « conforme » et « oui » sont à cet égard insuffisants)
- Colonne 4 permet au soumissionnaire de faire des commentaires sur son offre et de faire éventuellement des références documentaires
- La brochures et/ou la documentation fournie doit clairement indiquer les modèles offerts et les options incluses, s'il y a lieu, afin que les évaluateurs puissent voir l'exacte configuration. Les offres ne permettant pas d'identifier précisément les modèles et les spécifications pourront se voir rejetées par le comité d'évaluation.
- L'offre doit être suffisamment claire pour permettre aux évaluateurs d'effectuer aisément une comparaison entre les spécifications demandées et les spécifications proposées.
- Les fonctionnalités des équipements proposés doivent respecter celles figurant dans les spécifications techniques. Les valeurs (longueur, capacité, diamètre, volume, etc.) doivent être considérées comme des approximations, avec une certaine latitude donnée vers le haut ou vers le bas.

- Les fournitures doivent satisfaire les caractéristiques minima requises présentées dans les tableaux ci-dessus. Pour chaque caractéristique requise, le soumissionnaire doit indiquer les caractéristiques du produit qu'il propose dans la colonne « Caractéristiques proposé par le soumissionnaire » au niveau des formulaires.
- Ces données sont également attestées par les documents suivants à fournir :

- Photos des fournitures proposées,

- Fiche technique détaillée des producteurs contenant les principales caractéristiques exigées

- Une description technique exhaustive associée de photographies si des caractéristiques essentielles ne figurent pas dans les fiches techniques détaillées du producteur.

Les documents se complétant, ceux-ci doivent permettre à l'autorité contractante de vérifier la conformité de la fourniture proposée.

N°	1.ARTICLE	2. Spécifications requises	3. Spécifications proposées	4. Notes, remarques, réf à documentation
1	Réfrigérateur	Réfrigérateur hybride solaire/électricité, capacité 300 L minimum, 220–240 V AC / 12–24 V DC, classe climatique tropicale T, fonctionnement jusqu'à 43–45 °C, compresseur haute efficacité, adapté aux conditions climatiques de Kaédi		
2	Ferments	Ferment lactique alimentaire lyophilisé, pré-dosé pour la transformation de 50 litres de lait, destiné à la production de lait fermenté/lait caillé, conditionnement hermétique, avec traçabilité et respect de la chaîne du froid		
3	Pasteurisateur avec mélangeur	Capacité minimum :100 L, Matériau cuve : Inox 304 alimentaire, Épaisseur cuve ≥ 1,5 mm, Chauffage : Électrique, Puissance chauffage : 6 à9 KW, Mélangeur : motorisé, Vitesse mélangeur Environ 20–40 tr/min, Régulation température :Automatique, Température maximale: ≥ 90 °C, Pasteurisation : 63 °C/30 min, Refroidissement : Eau froide / circuit externe, Isolation thermique : Double paroi isolée, Contrôle Thermostat + affichage digital, Vidange : Vanne inox alimentaire, Alimentation : 240 V, Dimensions approximatives : 0,8*0,8*1,3 m, Poids indicatif : 100–150 kg.		

4	Dateur sec thermique	Impression de la date, du lot et de la DLC 1 à 3 lignes de marquage Caractères métalliques interchangeables Température réglable Alimentation 220 V Structure robuste adaptée à l'industrie agroalimentaire Livré avec jeu de caractères complet et ruban encreur		
5	PH mètre	Type : pH-mètre numérique portable Plage de mesure : 0,00 à 14,00 pH Résolution : 0,01 pH Précision : ± 0,01 à ± 0,05 pH Compensation de température : automatique (ATC) Température de fonctionnement : 0 à 60 °C Électrode : sonde alimentaire remplaçable Alimentation : piles ou batterie rechargeable Indice de protection : IP65 minimum Étalonnage : automatique sur 2 ou 3 points		
6	Réfrigérateur électrique	Volume : 200 L, Alimentation : 220- 240 V/50hz, Dimensions : 550 x 600 x 850 mm Poids : 45 Kg avec Affichage température.		
7	Congélateur solaire	Plage de température : -20 à -5 °C, Volume brut : 280 litres, Volume net : 250 litres, Consommation d'énergie : faible, Tension : 220-240 V, Fréquence : 50 Hz, Dimensions intérieures : L.860 x P.480 x H.725 mm		
8	Ventilateurs muraux	Ventilateur mural industriel oscillant, diamètre 600 mm, débit ≥ 8 000 m³/h, alimentation 220 V, grille de protection métallique,		

		adapté aux locaux agroalimentaires.		
9	Ferment	Ferment lactique alimentaire lyophilisé, pré-dosé pour la transformation de 50 litres de lait, destiné à la production de lait fermenté/lait caillé, conditionnement hermétique, avec traçabilité et respect de la chaîne du froid		
10	Extincteur à poudre polyvalente ABC	Capacité : 6 kg Agent extincteur : poudre ABC Classes de feu : A, B, C Pression permanente Support mural inclus Température d'utilisation : -20 °C à +60 °C		
11	Extincteur CO_2	Capacité : 5 kg Adapté aux feux d'origine électrique Sans résidus après utilisation Utilisé près des armoires électriques et équipements de production		

Lot n°5

- **Colonnes 3-4 à compléter par le soumissionnaire**

Les soumissionnaires doivent compléter le modèle suivant :

- Colonne 2, complétée par le pouvoir adjudicateur, précise les spécifications demandées (à ne pas modifier par le soumissionnaire) ;
- Colonne 3 doit être remplie par le soumissionnaire et détailler l'offre (l'utilisation des mots « conforme » et « oui » sont à cet égard insuffisants)
- Colonne 4 permet au soumissionnaire de faire des commentaires sur son offre et de faire éventuellement des références documentaires
- La brochures et/ou la documentation fournie doit clairement indiquer les modèles offerts et les options incluses, s'il y a lieu, afin que les évaluateurs puissent voir l'exacte configuration. Les offres ne permettant pas d'identifier précisément les modèles et les spécifications pourront se voir rejetées par le comité d'évaluation.
- L'offre doit être suffisamment claire pour permettre aux évaluateurs d'effectuer aisément une comparaison entre les spécifications demandées et les spécifications proposées.
- Les fonctionnalités des équipements proposés doivent respecter celles figurant dans les spécifications techniques. Les valeurs (longueur, capacité, diamètre, volume, etc.) doivent être considérées comme des approximations, avec une certaine latitude donnée vers le haut ou vers le bas.

- Les fournitures doivent satisfaire les caractéristiques minima requises présentées dans les tableaux ci-dessus. Pour chaque caractéristique requise, le soumissionnaire doit indiquer les caractéristiques du produit qu'il propose dans la colonne « Caractéristiques proposé par le soumissionnaire » au niveau des formulaires.
- Ces données sont également attestées par les documents suivants à fournir :

- Photos des fournitures proposées,

- Fiche technique détaillée des producteurs contenant les principales caractéristiques exigées

- Une description technique exhaustive associée de photographies si des caractéristiques essentielles ne figurent pas dans les fiches techniques détaillées du producteur.

Les documents se complétant, ceux-ci doivent permettre à l'autorité contractante de vérifier la conformité de la fourniture proposée.

N°	1.ARTICLE	2. Spécifications requises	3. Spécifications proposées	4. Notes, remarques, réf à documentation
1	Hangar	Espace de production sécurisé de long de 7m sur 5m Type de bâtiment : Hangar ouvert de transformation agroalimentaire Structure : Charpente métallique galvanisée Couverture : Tôles bac acier avec isolation thermique Murs : Parpaings enduits 50 à 100 cm ou isolant en matériaux locaux Sol : Béton armé lissé, lavable et antidérapant Hauteur sous toiture : 4 à 6 m Ventilation : Naturelle et/ou mécanique Éclairage : LED industrielles Alimentation électrique : 220 Accès : Portes métalliques pour personnel et marchandises		
2	Hangar	Espace de stockage ventilé et sécurisé de long de 5m sur 4m Type de bâtiment : Hangar ouvert de transformation agroalimentaire Structure : Charpente métallique galvanisée Couverture : Tôles bac acier avec isolation thermique		

		Murs : Parpaings enduits 50 à 100 cm ou isolant en matériaux locaux Sol : Béton armé lissé, lavable et antidérapant Hauteur sous toiture : 4 à 6 m Ventilation : Naturelle et/ou mécanique Éclairage : LED industrielles Alimentation électrique : 220 Accès : Portes métalliques pour personnel et marchandises		

10. CV DES FORMATEURS

le soumissionnaire doit joindre à son offre le CV des techniciens proposés qui assureront de l'installation des équipements et les formations.

L'adjudicataire doit s'assurer que le ou les techniciens chargés de l'installation des équipements et chargés de la formation possèdent une expérience professionnelle suffisante dans les domaines concernés (expertise technique et expérience de la formation).

Lot	**Nom du formateur principal proposé**

11. GARANTIE

Le soumissionnaire doit joindre à son offre une déclaration de garantie.

En soumettant cette offre, le soumissionnaire certifie qu'il s'engage à pouvoir :

- Offrir une garantie de **six (06)** mois couvrant les vices de fabrication et prenant cours à compter de la date de réception provisoire du marché ;
- La réparation des équipements pendant une période de six mois, soit par ses propres services, soit par l'intermédiaire de sous-traitants

12. MODELE D'ATTESTATION DE CAPACITE FINANCIERE A RESPECTER OBLIGATOIREMENT (LIGNE DE CREDIT)

_____[nom et adresse de la banque

Bénéficiaire [nom du Soumissionnaire]

Nous soussignés [nom et adresse de la banque] attestons par la présente que [nom et adresse du Soumissionnaire] est titulaire du compte n° [Indiquer le numéro du compte],sur nos livres et entretient des relations normales avec nous.

Aussi, au cas où [nom du Soumissionnaire] serait déclarée attributaire du marché objet de l'appel d'offres n° [Indiquer le numéro de l'appel d'offres] relatif à [Indiquer l'objet de l'appel d'offres] au profit de [Indiquer nom de l'Autorité contractante], Nous, [Indiquer le nom de la banque], nous engageons de façon inconditionnelle et irrévocable à lui apporter notre concours financier jusqu' à concurrence de [Indiquer montant en lettres et en chiffres].

[Signature de la personne dont le nom et le titre figurent ci dessous et cachet]

Nom [nom complet de la personne signataire]

Titre [capacité juridique de la personne signataire]

13. MODELE D'ATTESTATION DE CAPACITE FINANCIERE A RESPECTER OBLIGATOIREMENT (FONDS PROPRES)

_____ [nom et adresse de la banque]

Bénéficiaire [nom du Soumissionnaire]

Nous soussignés [nom et adresse de la banque] attestons par la présente que [nom et adresse du Soumissionnaire] est titulaire du compte n° [Indiquer le numéro du compte],sur nos livres et entretient des relations normales avec nous.

Aussi, Nous, [Indiquer le nom de la banque] attestons solennellement que dans le cadre de l'appel d'offres n° [Indiquer le numéro de l'appel d'offres] relatif à [Indiquer l'objet de l'appel d'offres] au profit de [Indiquer nom de l'Autorité contractante], [nom du Soumissionnaire] dispose, en fonds propres, sur le compte ci dessus dont il est titulaire sur nos livres d'un montant au moins égal à [Indiquer montant en lettres et en chiffres].

Signé [signature de la personne dont le nom et le titre figurent ci dessous et cachet]

Nom[nom complet de la personne signataire]

Titre [capacité juridique de la personne signataire]

14. MODELE DE PREUVE DE CONSTITUTION DE CAUTIONNEMENT (UNIQUEMENT APRES ATTRIBUTION DU MARCHE)

Uniquement pour l'adjudicataire :

BanqueX

Adresse

Cautionnement n° X

Ce cautionnement est émis dans le cadre de la Loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics et à certains marchés de travaux, de fournitures et de services, et conformément aux Règles Générales d'Exécution (RGE) de l'Arrêté Royal du 14 janvier 2013 établissant les Règles Générales d'Exécution des marchés publics et des concessions de travaux publics.

X, adresse (la « Banque »)

déclare, par la présente, se constituer caution à concurrence d'un montant maximum de X€ (Xeuros) au profit de l'Agence belge de développement, Enabel, pour les obligations de X, adresse en vertu du marché :

« X, cahier spécial des charges Enabel, MRT23002-10006 » (le « Marché »).

En conséquence, la Banque s'engage, sous la renonciation du bénéficiaire, à payer jusqu'à concurrence du montant maximum, tout montant dont X pourrait être redevable envers l'Agence belge de développement, Enabel au cas où X serait en défaut d'exécution du « Marché ».

Cette caution est libérable conformément aux dispositions du cahier spécial des charges MRT23002-10006 et des Articles 25-33 des Règles Générales d'Exécution, et au plus tard à l'expiration des 18 mois après la réception provisoire du marché.

Tout appel au présent cautionnement doit être adressé par lettre à la Banque X, adresse avec mention de la référence MRT23002-10006 .

Tout paiement effectué en vertu du présent cautionnement réduira de plein droit le montant cautionné par la Banque.

Le cautionnement est régi par le droit belge et seuls les tribunaux belges sont compétents pour statuer sur tout litige.

Fait àX leX

Nom :

Signature :

15. RECAPITULATIF DES DOCUMENTS A REMETTRE

L'offre est composée des éléments suivants :

1. Fiche d'identification ;
2. Formulaire d'offre de prix complété et signé (Offre financière) pour chaque lot ;
3. Déclaration d'intégrité ;
4. Déclaration de droits d'accès ;
5. Procuration de signature ;
6. Extrait du casier judiciaire ;
7. Attestation relative à la sécurité sociale ;
8. Attestation de régularité des impôts et taxes ;
9. Attestation de non-faillite ;
10. Registre de commerce ;
11. Attestation de lignes de crédit/fond propre conforme au modèle ;
12. Liste détaillée des marchés similaires + attestations de bonne exécution ou bons de commandes + contrats+PV de réceptions ;
13. Engagement quant à la disponibilité du matériel.
13. Cv du formateur et plan de formation ;
14. Tableau des spécifications techniques et Les spécifications techniques proposés avec fiches techniques/Brochures/Photos /Documentation à l'appui cfr aux instructions du présent CSC ;
15. Déclaration de garantie ;
16. Fiche signalétique financière et le RIB ;
18. Le cas échéant l'accord de groupement faisant apparaitre le nom du chef de file.