

# **Projet Décentralisation et Bonne Gouvernance (PADRE/GIZ III)**

**DOSSIER D'APPEL D'OFFRES PUBLIC**

---

**« FOURNITURE DE MATERIELS ET  
EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATIONS »**

---

**PN : 21.2088.9-001.00**

***PROSOFT # 91185522***

## 1. Avis d'Appel d'Offres public

La Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH lance un appel d'offres public pour la **fourniture de matériels et équipements de transformations à livrer dans les communes de Konobougou, Ségou et Dieli.**

Le Dossier d'Appel d'Offres complet est à télécharger directement sur le site de Pages Humanitaire du **18 décembre au 30 décembre 2024** via le lien ci-dessous :

<https://www.pageshumanitaires.com/appel-d-offres>

## 2. Objet du marché

Quantité	Description
	<b>Lot 1 : COMMUNE DE KONOBOUGOU</b>
04	<p align="center"><b>Séchoir solaire à vitre fabrication locale</b></p> <p><b>Structure :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cadre en bois pour maintenir la forme et soutenir les matériaux de séchage.</li> <li>• Dimension 2 mètres de longueur et 1 mètre de largeur, pour permettre une bonne exposition des produits à l'intérieur.</li> </ul> <p><b>Couverture transparente :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériau : Plastique transparent, polycarbonate pour laisser entrer les rayons du soleil.</li> <li>• Permet un effet de serre qui chauffe l'air intérieur pour un séchage rapide des produits.</li> </ul> <p><b>Surface de séchage :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plateforme en grillage, en acier inoxydable, pour un séchage uniforme et permettant la circulation de l'air.</li> </ul> <p><b>Système de ventilation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Des ouvertures (fenêtres ou petits trous) permettent la circulation de l'air pour éviter l'accumulation d'humidité à l'intérieur.</li> </ul> <p><b>Usage :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adapté pour le séchage du fonio, des fruits, légumes, herbes, poissons et autres produits agricoles.</li> <li>• Permet de conserver les produits tout en préservant leurs qualités nutritionnelles grâce à un séchage doux.</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> <b>Efficacité :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Température intérieure atteignant 45 à 60°C, selon les conditions d'ensoleillement.</li> <li>• Séchage rapide, généralement en quelques heures ou une journée, en fonction du produit et des conditions climatiques.</li> </ul>
05	<p align="center"><b>Balance Numérique, rechargeable, 20 kg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Capacité maximale : 20 kg Lisibilité : 0.1 g Plateau en acier inoxydable</li> <li>▪ Taille du plateau : 325x237 mm Unités de mesure : g, kg, lb Affichage LED facile à lire et à contraste élevé Fonction de comptage de pièces Interface RS232</li> <li>▪ Alimentation : 100-240VAC, 50/60Hz Batterie rechargeable intégrée</li> </ul>
02	<p align="center"><b>Charrette à bras</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Type</b> : en fer</li> <li>▪ Avec deux roues ;</li> <li>▪ <b>Manche</b> : à fer avec crochet</li> </ul>
10	<p align="center"><b>Marmite locale en aluminium, avec louche et couvercle, 50 litres</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériau</b> : L'aluminium, un matériau léger, durable et résistant à la corrosion</li> <li>▪ <b>Capacité</b> : 50 litres, adaptée pour la cuisson en grande quantité</li> <li>▪ <b>Poignées</b> : Poignées latérales renforcées pour faciliter le transport, même à pleine charge</li> <li>▪ <b>Couvercle</b> : Couvercle en aluminium avec poignée, permettant de conserver la chaleur et l'humidité pendant la cuisson</li> <li>▪ <b>Louche</b> : en aluminium, d'un mètre, robuste et résistant</li> </ul>
05	<p align="center"><b>Marmite locale en aluminium, avec louche et couvercle, 30 litres</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériau</b> : L'aluminium, un matériau léger, durable et résistant à la corrosion</li> <li>▪ <b>Capacité</b> : 30 litres, adaptée pour la cuisson en grande quantité</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Poignées</b> : Poignées latérales renforcées pour faciliter le transport, même à pleine charge</li> <li>▪ <b>Couvercle</b> : Couvercle en aluminium avec poignée, permettant de conserver la chaleur et l'humidité pendant la cuisson</li> <li>▪ <b>Louche</b> : en aluminium, d'un mètre, robuste et résistant</li> </ul>
10	<p style="text-align: center;"><b>Couscoussière pour marmite N°50</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériau</b> : Métal en aluminium</li> <li>▪ <b>Poignées</b> : Oui, deux poignées robustes sur les côtés pour faciliter la manipulation</li> <li>▪ <b>Utilisation</b> : Égouttage des aliments comme les riz, pâtes ou les légumes</li> <li>▪ <b>Design</b> : Fonctionnel et esthétique, avec une bonne stabilité grâce aux pieds</li> </ul>
05	<p style="text-align: center;"><b>Couscoussière pour marmite N°30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériau</b> : Métal en aluminium</li> <li>▪ <b>Poignées</b> : Oui, deux poignées robustes sur les côtés pour faciliter la manipulation</li> <li>▪ <b>Utilisation</b> : Égouttage des aliments comme les riz, pâtes ou les légumes</li> <li>▪ <b>Design</b> : Fonctionnel et esthétique, avec une bonne stabilité grâce aux pieds</li> </ul>
05	<p style="text-align: center;"><b>Baril en plastique gradué avec couvercle</b></p> <p>Spécification technique du Barrique en plastique gradué avec couvercle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériaux</b> en plastique incassable ;</li> <li>▪ <b>Capacité</b> : 200 litres</li> <li>▪ <b>Surface</b> : lisse</li> </ul>
01	<p style="text-align: center;"><b>Moto tricycle à benne basculante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Moteur : Type</b> : Moteur <b>4 temps</b>, refroidi par air ou par eau. <b>Cylindrée</b> : Environ <b>200 cc</b>. <b>Puissance</b> : <b>8 chevaux</b>. <b>Carburant</b> : Essence</li> <li>▪ <b>Transmission</b> : <b>Boîte de vitesses manuelle</b> 5 rapports, avec marche arrière. Transmission par <b>engrenage</b>.</li> <li>▪ <b>Capacité de charge</b> : <b>1 000 kg</b>. Benne basculante pour le déchargement facile de matériaux ou <b>marchandises</b>.</li> <li>▪ <b>Dimensions de la benne</b> : Longueur : <b>1,5 m à 2,0 m</b>. Largeur : <b>1,2 m à 1,5 m</b>. Hauteur des parois : environ <b>0,3 m à 0,5 m</b>.</li> <li>▪ <b>Châssis et suspension</b> : Châssis renforcé pour supporter les charges lourdes. <b>Suspension avant</b> : généralement à ressort ou à bras oscillant. <b>Suspension arrière</b> : à ressorts à lames ou amortisseurs.</li> <li>▪ <b>Freins</b> : <b>Freins à tambour</b> ou à disque à l'avant et à l'arrière.</li> <li>▪ Frein à main pour immobiliser le véhicule pendant le chargement/déchargement.</li> <li>▪ <b>Pneus</b> : <b>Pneus tout-terrain</b>, adaptés à des routes non pavées et accidentées. Dimensions des pneus : avant environ <b>4.50-12</b> et arrière <b>5.00-12</b>.</li> <li>▪ <b>Consommation de carburant</b> : <b>2 à 4 litres/100 km</b>, selon les conditions de charge.</li> <li>▪ <b>Dimensions globales</b> : Longueur : <b>3 m</b>. Largeur : <b>1,2 m</b>. Hauteur : environ <b>1,2 m</b>.</li> <li>▪ <b>Autres caractéristiques</b> : <b>Tableau de bord simple</b> avec indicateurs de vitesse, jauge de carburant, etc. <b>Clignotants, phares avant et arrière</b> pour la sécurité. <b>Pare-brise</b> et toit pour protéger le conducteur des intempéries.</li> </ul>
10	<p style="text-align: center;"><b>Table simple</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériau</b> : en bois avec du support en acier</li> <li>▪ <b>Dimensions</b> : long : 2 m ; largeur : 1,8 m ; hauteur : 1,5 m</li> <li>▪ <b>Qualité du bois</b> : au moins 2 cm</li> <li>▪ <b>Surface</b> : lisse avec couche de vernissage</li> <li>▪ <b>Entretien</b> : nettoyage facile et résiste à l'eau</li> </ul>
01	<p style="text-align: center;"><b>Moulin multifonctionnel</b></p> <p><b>Machine 1 (gauche) décortiqueuse</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Capacité</b> : jusqu'à 50 kg de grains.</li> <li>▪ <b>Matériau</b> : Acier inoxydable ou fer sécurisé pour éviter la corrosion et garantir la sécurité alimentaire.</li> <li>▪ <b>Sortie</b> : Ajustable pour réguler la quantité de grains passant dans le moulin.</li> </ul> <p><b>Machine 2 (centre) Moteur Diesel</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Taper</b> : Moteur diesel monocylindre.</li> <li>▪ <b>Puissance</b> : Généralement entre 12 chevaux (CV).</li> <li>▪ <b>Carburant</b> : Diesel, avec un réservoir de capacité variable.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Vitesse</b> : Environ 1500 à 2000 tours par minute (rpm), réglable pour s'adapter aux différents processus de broyage et de mouture.</li> <li>▪ <b>Refroidissement</b> : Système de refroidissement à eau</li> </ul> <p><b>Machine 3 (droite) Moulin à grains :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Capacité de broyage</b> : jusqu'à 500 kg/h, selon la nature des grains et la finesse de mouture désirée.</li> <li>▪ <b>Matériau</b> : Acier ou fonte pour une durabilité accrue.</li> <li>▪ <b>Dimensions de la trémie</b> : Capacité d'environ 20 à 50 litres pour faciliter l'alimentation continue en grains.</li> <li>▪ <b>Type de broyage</b> : Par meule permettant, différents niveaux de finesse pour des produits comme le fonio, maïs, le mil, le sorgho, etc.</li> </ul> <p><b>Structure et installation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Soutien</b> : Châssis en acier pour une installation stable et sécurisée.</li> <li>▪ <b>Disposition</b> : Les différents éléments (moteur, moulin, décortiqueuse) sont montés sur une base solide pour éviter les vibrations excessives et assurer un alignement optimal.</li> </ul>
06	<p style="text-align: center;"><b>Baignoire en plastique de 50 litres</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériau</b> : en plastique recyclé</li> <li>▪ <b>Utilisation</b> : pour la cuisson ou le stockage des aliments</li> </ul>
05	<p style="text-align: center;"><b>Baignoire en plastique de 30 litres</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériau</b> : en plastique recyclé</li> <li>▪ <b>Utilisation</b> : pour la cuisson ou le stockage des aliments</li> </ul>
05	<p style="text-align: center;"><b>Chaise en nylon tissé avec manche</b> <b>Matériaux</b> : plastique solide pour supporter les charges</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Qualité</b> : Chaise à 4 pieds</li> <li>▪ <b>Capacité</b> : supporte jusqu'à 150 kg</li> <li>▪ <b>Surface</b> : lisse et non rugueuse</li> </ul>
04	<p style="text-align: center;"><b>Grillade arachide</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Fabrication</b> : Locale, en fer durs,</li> <li>▪ <b>Capacité</b> : 20 kg dans le réservoir</li> </ul>
02	<p style="text-align: center;"><b>Thermo-soudeuse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Type de scelleuse</b> : Scelleuse thermique manuelle (utilisée principalement pour le scellage de sacs plastiques).</li> <li>▪ <b>Dimensions du sous-sol</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Longueur de scellage : entre 20 cm et 40 cm.</li> <li>▪ Largeur de scellage : Environ 2 mm à 5 mm.</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Matériau</b> : Corps en métal avec une poignée ergonomique pour une utilisation facile et sécurisée.</li> <li>▪ <b>Réglage de la température</b> : réglage de température pour s'adapter à l'épaisseur du matériau à sceller (entre 1 et 8 niveaux,).</li> <li>▪ <b>Puissance</b> : entre 300 W à 600 W,</li> <li>▪ <b>Temps de chauffe</b> : Instantané, ce qui permet de sceller immédiatement sans temps d'attente prolongé.</li> <li>▪ <b>Applications</b> : Convient pour le scellage de matériaux thermoplastiques comme le polyéthylène (PE) et le polypropylène (PP). Utilisé dans les industries alimentaires, les petits commerces et les emballages domestiques.</li> <li>▪ <b>Caractéristiques de sécurité</b> : Certaines scelleuses sont équipées de protections thermiques pour éviter la surchauffe.</li> </ul>
15	<p style="text-align: center;"><b>Sac de Fonio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Type</b> : fonio décortiqué.</li> <li>▪ Sacs de 100 kg</li> </ul>
12	<p style="text-align: center;"><b>Sacs D'arachide</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Type</b> : arachide décortiquée,</li> <li>▪ Grosse graine ;</li> <li>▪ Sacs de 100 kg</li> </ul>
02	<p style="text-align: center;"><b>Kit sanitaire</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gant en plastique (15) ;</li> <li>▪ Masque lavable en tissu (15),</li> <li>▪ Gel liquide en bidon (10)</li> </ul>
05	<p style="text-align: center;"><b>Rouleau de pauline</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rouleau de tissu en pauline</li> </ul>
	Frais de transport des équipements
<b>Lot 2 : COMMUNE URBAINE DE SEGOU</b>	
01	<p style="text-align: center;"><b>Décortiqueuse locale et mécanique pour fonio avec dynamo électrique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Usage</b> : Utilisée pour décortiquer le fonio, en enlevant l'enveloppe externe du grain afin de le rendre comestible. Cet équipement est essentiel dans le processus de transformation primaire du fonio, facilitant le travail des producteurs locaux et améliorant l'efficacité.</li> <li>▪ <b>Alimentation</b> : Electricité</li> <li>▪ <b>Type de décortilage</b> : Mécanique, utilisant un système de friction pour retirer l'enveloppe des grains de fonio</li> <li>▪ <b>Capacité de traitement</b> : Entre 100 et 200 kg de fonio par heure</li> <li>▪ <b>Rendu</b> : Environ 85 à 90% de rendement en fonction de la qualité du grain</li> <li>▪ <b>Système de tamisage</b> : Tamis intégré pour séparer le grain décortiqué des enveloppes</li> </ul>
02	<p style="text-align: center;"><b>Séchoir de fonio à gaz,</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Usage</b> : Séchage rapide, assaini et sécurisé de tous les produits alimentaires, notamment le fonio après lavage et ou décortilage</li> <li>▪ <b>Capacité de séchage</b> : entre 50 à 100 kg de fonio par lot</li> <li>▪ <b>Matériau</b> : Métal peint, souvent de l'acier pour la durabilité</li> <li>▪ <b>Dimensions</b> : Environ <b>2 m de hauteur, 2,5 à 3 m de largeur, et 1 m de profondeur</b></li> <li>▪ <b>Nombre de plateaux</b> : Typiquement 20 à 30 plateaux pour le séchage</li> <li>▪ <b>Source de chaleur</b> : gaz</li> <li>▪ <b>Température de séchage</b> : Ajustable, entre <b>30°C et 70°C</b></li> <li>▪ <b>Alimentation</b> : Gaz butane</li> <li>▪ <b>Poids</b> : Environ <b>100 à 150 kg</b></li> </ul>
02	<p style="text-align: center;"><b>Réchaud à gaz pour marmite à 50 litres, avec 3 bombonnes de gaz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Usage</b> : conçu pour des marmites de grande taille, souvent utilisées pour des cuissons volumineuses ou dans des contextes de transformation alimentaire.</li> <li>▪ <b>Structure</b> : Fabriqué à partir d'une jante métallique renforcée pour supporter des poids lourds jusqu'à 200 kg</li> <li>▪ <b>Matériau</b> : Métal résistant aux hautes températures avec un revêtement anti-rouille</li> <li>▪ <b>Source d'alimentation</b> : Gaz, avec une connexion pour bouteille de gaz et un tuyau de raccordement</li> <li>▪ <b>Brûleur</b> : double cercle de brûleurs pour une répartition homogène de la chaleur</li> <li>▪ <b>Soutien</b> : Pieds en métal robustes pour la stabilité</li> <li>▪ <b>Utilisation</b> : Adapté aux marmites de grande capacité, idéal pour les préparations communautaires ou industrielles, comme dans les coopératives de transformation alimentaire</li> </ul> <p>Ce réchaud est particulièrement adapté pour des opérations de cuisson de grandes quantités de céréales, telles que le fonio, dans un contexte de transformation alimentaire communautaire.</p>
04	<p style="text-align: center;"><b>Bombonnes de Gaz de 12 kg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Capacité</b> : 12 kg</li> <li>▪ <b>Matériau</b> : Corps en acier haute résistance, conçu pour résister à la pression interne du gaz liquéfié. Traitement de surface anti-rouille pour prolonger la durée de vie de la bouteille.</li> <li>▪ <b>Dimensions</b> :</li> <li>▪ Hauteur : Environ 90 cm.</li> <li>▪ Diamètre : Environ 40 cm.</li> <li>▪ <b>Pression de service</b> :</li> <li>▪ Environ 20 bars</li> <li>▪ <b>Souape</b> : Équipée d'une vanne de sécurité pour prévenir les fuites.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Compatible avec les régulateurs de gaz standards pour un raccordement facile.</li> <li>▪ <b>Poids à vide</b> : Environ 10-15 kg</li> <li>▪ <b>Type de gaz</b> : pour le gaz propane ou butane.</li> <li>▪ <b>Normes de sécurité</b> :</li> <li>▪ Conforme aux normes de sécurité internationales pour les réservoirs de gaz sous pression.</li> <li>▪ Équipée d'une poignée de transport et d'une base renforcée pour plus de stabilité.</li> </ul>
01	<p style="text-align: center;"><b>Cribleur rotatif manuel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Débit</b> :150 à 300 kg/H ;</li> <li>▪ <b>Vitesse de rotation</b> : 30 à 45 tr/min version manuelle,</li> <li>▪ <b>Maille de la 1<sup>ère</sup> grille</b> : 0,5 mm pour le fonio décortiqué</li> <li>▪ <b>Maille de la 2<sup>-ème</sup> grille</b> : 2 mm</li> </ul> <p>Equipé de grilles à plus grosses mailles, le crible peut nettoyer ou calibrer d'autres céréales</p>
05	<p style="text-align: center;"><b>Marmite locale en aluminium, avec louche et couvercle, 50 litres</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériau</b> : L'aluminium, un matériau léger, durable et résistant à la corrosion</li> <li>▪ <b>Capacité</b> : 50 litres, adaptée pour la cuisson en grande quantité</li> <li>▪ <b>Poignées</b> : Poignées latérales renforcées pour faciliter le transport, même à pleine charge</li> <li>▪ <b>Couvercle</b> : Couvercle en aluminium avec poignée, permettant de conserver la chaleur et l'humidité pendant la cuisson</li> <li>▪ <b>Louche</b> : en aluminium, d'un mètre, robuste et résistant</li> </ul>
05	<p style="text-align: center;"><b>Couscoussière pour marmite N°50</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériau</b> : Métal en acier inoxydable</li> <li>▪ <b>Poignées</b> : Oui, deux poignées robustes sur les côtés pour faciliter la manipulation</li> <li>▪ <b>Pieds</b> : Oui, pour surélever la passoire et permettre un égouttage efficace</li> <li>▪ <b>Utilisation</b> : Égouttage des aliments comme les riz, pâtes ou les légumes</li> <li>▪ <b>Design</b> : Fonctionnel et esthétique, avec une bonne stabilité grâce aux pieds.</li> </ul>
05	<p style="text-align: center;"><b>Baril en plastique gradué avec couvercle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Spécification technique du Barrique en plastique gradué avec couvercle <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériaux</b> en plastique incassable ;</li> <li>▪ <b>Capacité</b> : 200 litres</li> <li>▪ <b>Surface</b> : lisse</li> </ul> </li> </ul>
05	<p style="text-align: center;"><b>Grillage arachide</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabrication moderne, en fer durs</li> <li>• Capacité : peut griller 20 kg dans le réservoir</li> </ul>
20	<p style="text-align: center;"><b>Chaise métalliques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériaux</b> : fer rond et tôle solide d'épaisseur entre 5 à 7</li> <li>▪ <b>Qualité</b> : Chaise à 4 pieds</li> <li>▪ <b>Anti rouille</b> : peinture de la chaise</li> <li>▪ <b>Capacité</b> : supporte jusqu'à 150 kg</li> <li>▪ <b>Surface</b> : lisse et non rugueuse</li> </ul>
10	<p style="text-align: center;"><b>Table simple</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériau</b> : en bois avec du support en acier</li> <li>▪ <b>Dimensions</b> : long : 2 m ; largeur : 1,8 m ; hauteur : 1,5 m</li> <li>▪ <b>Qualité du bois</b> : au moins 2 cm</li> <li>▪ <b>Surface</b> : lisse avec couche de vernissage</li> <li>▪ <b>Entretien</b> : nettoyage facile et résiste à l'eau</li> </ul>
05	<p style="text-align: center;"><b>Thermo-soudeuse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Type de scelleuse</b> : Scelleuse thermique manuelle (utilisée principalement pour le scellage de sacs plastiques).</li> <li>▪ <b>Dimensions du sous-sol</b> :</li> <li>▪ Longueur de scellage : entre 20 cm et 40 cm.</li> <li>▪ Largeur de scellage : Environ 2 mm à 5 mm.</li> <li>▪ <b>Matériau</b> : Corps en métal avec une poignée ergonomique pour une utilisation facile et sécurisée.</li> <li>▪ <b>Réglage de la température</b> : réglage de température pour s'adapter à l'épaisseur du matériau à sceller (entre 1 et 8 niveaux,).</li> <li>▪ <b>Puissance</b> : entre 300 W à 600 W,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Temps de chauffe</b> : Instantané, ce qui permet de sceller immédiatement sans temps d'attente prolongé.</li> <li>▪ <b>Applications</b> : Convient pour le scellage de matériaux thermoplastiques comme le polyéthylène (PE) et le polypropylène (PP). Utilisé dans les industries alimentaires, les petits commerces et les emballages domestiques.</li> <li>▪ <b>Caractéristiques de sécurité</b> : Certaines scelleuses sont équipées de protections thermiques pour éviter la surchauffe.</li> </ul>
05	<p style="text-align: center;"><b>Balance Numérique, rechargeable, 20 kg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Capacité maximale</b> : 20 kg Lisibilité : 0.1 g <b>Plateau</b> en acier inoxydable Taille du plateau : 325x237 mm Unités de mesure : g, kg, lb <b>Affichage LED</b> facile à lire et à contraste élevé Fonction de comptage de pièces Interface RS232 <b>Alimentation</b> : 100-240VAC, 50/60Hz Batterie rechargeable intégrée</li> </ul>
15	<p style="text-align: center;"><b>Sacs de fonio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 100 kg de fonio non décortiqué</li> </ul>
15	<p style="text-align: center;"><b>Sacs d'arachide</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 100 kg d'arachide</li> <li>▪ Décortiqué</li> </ul>
	Frais de transport des équipements
<b>Lot 3 : UNITE DE SAVONNERIE DE LA COMMUNE DE DIELI</b>	
01	<p style="text-align: center;"><b>Boudineuse mécanique avec étiqueteuse (Inscrit « SM DIELI (qui signifie Savon Moderne de Dieli) » et avec moteur diesel ZS115</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériau de fabrication</b> : <b>Acier inoxydable</b> pour les parties en contact avec le savon afin d'assurer une bonne hygiène, une résistance à la corrosion, et une durabilité dans des environnements humides. <b>Acier galvanisé</b> et <b>fer</b> pour la structure externe.</li> <li>▪ <b>Capacité</b> : Environ <b>10 kg</b> de pâte de savon par cycle.</li> <li>▪ <b>Système de fonctionnement</b> : <b>Mécanique manuelle</b> avec une manivelle pour faire tourner l'extrudeuse, ou <b>motorisée</b> avec un moteur diesel ZS115.</li> <li>▪ <b>Transmission par engrenages</b> et courroies pour assurer le mouvement rotatif nécessaire à l'extrusion de la pâte de savon. <b>Vis sans fin</b> pour pousser la pâte de savon vers la sortie.</li> <li>▪ <b>Système d'extrusion</b> : Le savon est introduit dans une <b>trémie</b> (partie supérieure) puis poussé par une vis sans fin à travers une <b>filtre/extrudeuse</b> pour former des boudins de savon réguliers. <b>Diamètre de la sortie</b> réglable pour varier la taille des boudins (généralement entre 2 et 5 cm de diamètre)</li> <li>▪ <b>Matrices interchangeables</b> pour ajuster la forme et la taille des boudins extrudés. <b>Etiqueteuse</b> en roulette pour inscrire la mention « MS DIELI » à la sortie du boudin.</li> <li>▪ <b>Dimensions</b> : Longueur : 1 à 1,5 m. Largeur : 0,6 à 0,8 m. Hauteur : 1 à 1,2 m.</li> <li>▪ <b>Poids</b> : Entre <b>120 et 120 kg</b>.</li> <li>▪ <b>Système de contrôle et sécurité</b> : <b>Manivelle</b> ou levier pour actionner l'extrusion, avec une poignée ergonomique pour faciliter l'effort manuel.</li> <li>▪ <b>Sécurité mécanique</b> pour éviter les blocages ou les surcharges. <b>Grille de protection</b> autour des parties en mouvement pour éviter les accidents.</li> <li>▪ <b>Moteur</b> : Moteur Diesel ZS115</li> <li>▪ <b>Accessoires supplémentaires</b> : <b>Support de table</b> et <b>châssis sur roues</b> pour faciliter le déplacement de l'équipement. <b>Bac de récupération</b> sous la sortie pour recueillir les boudins de savon extrudés. <b>Dispositif de découpe automatique</b> pour couper les boudins en longueurs régulières à la sortie de l'extrudeuse.</li> </ul>

01	<p style="text-align: center;"><b>Chaudron mélangeur mécanique et à gaz de 120 litres</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Capacité de la cuve</b> : 120 litres.</li> <li>▪ <b>Matériau de fabrication</b> : Acier inoxydable ou acier traité pour résister à la chaleur et aux produits chimiques, garantissant une bonne durabilité et une résistance à la corrosion.</li> <li>▪ <b>Type de chauffage</b> : Chauffage au gaz, alimenté par une bouteille de gaz (propane ou butane), avec des brûleurs situés sous la cuve pour chauffer de manière uniforme et avec un thermostat pour contrôler la température.</li> <li>▪ <b>Système de mélange</b> : Mélange mécanique via un agitateur/mélangeur motorisé pour homogénéiser les matières premières. Vitesse de rotation : souvent réglable, entre 30 et 70 tours par minute (tr/min). <b>Type de mélange</b> : Agitateur à pales ou hélicoïdal, en fonction des besoins de mélange (liquide, pâteux ou semi-solide).</li> <li>▪ <b>Moteur du mélangeur</b> : motricité humaine</li> <li>▪ <b>Contrôle et sécurité</b> : Thermostat intégré pour réguler la température de la cuve. Soupape de sécurité pour éviter une surpression en cas de surchauffe. Vanne de vidange pour faciliter l'écoulement du contenu une fois le mélange terminé.</li> <li>▪ <b>Dimensions</b> : Hauteur totale : environ 1,2 à 1,5 m (varie selon le fabricant et la conception). Diamètre de la cuve : 60 à 80 cm. Structure montée sur un châssis métallique stable, parfois équipé de roulettes pour faciliter les déplacements.</li> <li>▪ <b>Poids</b> : Environ 100 à 150 kg selon le matériau utilisé et la configuration de l'appareil.</li> <li>▪ <b>Utilisation</b> : Idéal pour la production de savon, mais aussi pour la cuisson et le mélange de liquides ou de pâtes dans d'autres industries artisanales.</li> </ul> <p><b>Accessoires</b> : Couvercle avec ouverture pour ajouter des matières premières en toute sécurité pendant le mélange. Vanne de vidange au bas de la cuve pour faciliter la récupération du produit fini. Une isolation thermique pour limiter les pertes de chaleur et améliorer l'efficacité énergétique.</p>
02	<p style="text-align: center;"><b>Bonbonnes de Gaz de 12 kg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Capacité</b> : 12 kg</li> <li>▪ <b>Matériau</b> : Corps en acier haute résistance, conçu pour résister à la pression interne du gaz liquéfié. Traitement de surface antirouille pour prolonger la durée de vie de la bouteille.</li> <li>▪ <b>Dimensions</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hauteur : Environ 90 cm.</li> <li>- Diamètre : Environ 40 cm.</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Pression de service</b> : Environ 20 bars</li> <li>▪ <b>Soupape</b> : Équipée d'une vanne de sécurité pour prévenir les fuites. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Compatible avec les régulateurs de gaz standards pour un raccordement facile.</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Poids à vide</b> : Environ 10-15 kg</li> <li>▪ <b>Type de gaz</b> : pour le gaz propane ou butane.</li> <li>▪ <b>Normes de sécurité</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conforme aux normes de sécurité internationales pour les réservoirs de gaz sous pression.</li> <li>▪ Équipée d'une poignée de transport et d'une base renforcée pour plus de stabilité.</li> </ul> </li> </ul>
02	<p style="text-align: center;"><b>Table de découpe local pour savon</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériau de fabrication</b> : <b>Acier inoxydable</b> pour la surface de coupe, afin de garantir une longue durée de vie et de résister à la corrosion, aux produits chimiques et à l'humidité. Structure en <b>acier galvanisé</b> ou <b>bois dur</b> pour les petites installations locales.</li> <li>▪ <b>Dimensions</b> : Longueur : 1,2 à 1,5 m (selon la taille des blocs de savon à découper). Largeur : 0,6 à 1 m. Hauteur : 0,8 à 1 m (généralement ajustée à la taille des opérateurs pour une ergonomie optimale).</li> <li>▪ <b>Système de découpe</b> : <b>Fils de découpe</b> en acier inoxydable, tendus à intervalles réguliers sur la table pour couper des barres de savon en morceaux uniformes. <b>Cadre de découpe</b> mobile ou fixe, avec plusieurs fils parallèles permettant de couper plusieurs morceaux de savon en une seule opération. Distance entre les fils réglable pour obtenir des morceaux de savon de tailles</li> </ul>

	<p>variées (généralement entre 2 et 5 cm). Le <b>système de lame rotative</b> ou de guillotine pour couper des blocs plus durs.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Capacité de découpe</b> : Conçue pour découper des blocs de savon d'environ 10 à 20 kg (en fonction de la taille du bloc initial). Capable de couper jusqu'à <b>100 morceaux de savon</b> par lot, en fonction des dimensions des morceaux souhaités.</li> <li>▪ <b>Système de fixation</b> : <b>Pieds antidérapants</b> ou <b>ventouses</b> pour assurer la stabilité pendant l'utilisation. Structure renforcée pour résister aux pressions exercées lors de la découpe du savon.</li> <li>▪ <b>Système de guidage</b> : <b>Guide de découpe réglable</b> (latéral ou en longueur) pour ajuster la taille des morceaux de savon et garantir une découpe régulière. Un <b>système de graduation</b> pour permettre un ajustement précis des dimensions des morceaux.</li> <li>▪ <b>Poids</b> : Environ <b>30 à 50 kg</b>.</li> <li>▪ <b>Entretien et nettoyage</b> : Surface facile à nettoyer, résistant à l'humidité et aux résidus de savon.</li> <li>▪ <b>Accessoires supplémentaires</b> : <b>Bac de récupération</b> des morceaux de savon sous la table, <b>Planche de soutien</b> pour soulever ou guider le savon pendant la découpe. <b>Poignées de transport</b> pour déplacer la table facilement.</li> </ul>
04	<p style="text-align: center;"><b>Table métallique simple</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Dimensions</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Longueur : environ 120-180 cm</li> <li>- Largeur : environ 60-80 cm</li> <li>- Hauteur : environ 75 cm</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Matériaux</b> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plateau : tôle 10 kg</li> <li>- Structure : Acier ou métal peint pour assurer la stabilité et la durabilité.</li> <li>- Pieds : Métal robuste, avec renforts transversaux pour plus de stabilité.</li> </ul> </li> <li>▪ <b>Finition</b> : Structure métallique avec revêtement antirouille pour usage prolongé.</li> <li>▪ <b>Capacité de charge</b> : Environ 200 kg</li> </ul>
01	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b><u>SPECIFICATIONS TECHNIQUES POUR PH METRE ELECTRONIC POUR SAVON</u></b></li> <li>▪ <b>Plage de mesure du pH</b> : <b>0 à 14 pH</b>, couvrant toute l'échelle de pH, ce qui est suffisant pour la fabrication de savon (le savon doit généralement avoir un pH compris entre 7 et 10).</li> <li>▪ <b>Précision</b> : <b>± 0,01 à ± 0,1 pH</b>,</li> <li>▪ <b>Résolution</b> : <b>0,01 pH</b>, permettant des mesures précises et fines, importantes pour ajuster le pH du savon au besoin.</li> <li>▪ <b>Étalonnage</b> : <b>Étalonnage automatique</b>, avec des solutions tampons pH 4, 7, et 10.</li> <li>▪ <b>Température de fonctionnement</b> : entre <b>0°C et 50°C</b>,</li> <li>▪ <b>Électrode</b> : <b>Électrode en verre</b> avec un corps résistant aux produits chimiques, compatible avec les pâtes visqueuses comme la pâte de savon. <b>Longueur de l'électrode</b> : typiquement <b>10 cm</b>, adaptée pour être immergée dans des solutions ou de la pâte de savon. Remplaçable, pour prolonger la durée de vie de l'appareil.</li> <li>▪ <b>Affichage</b> : <b>Écran LED numérique</b> avec affichage facile à lire, montrant les valeurs de pH et de température.</li> <li>▪ <b>Alimentation</b> : <b>Batteries</b> : alimentés par des <b>batteries rechargeables</b> via USB ou secteur.</li> <li>▪ <b>Taille et poids</b> : <b>Dimensions</b> compactes, typiquement entre <b>15 cm et 20 cm</b> de longueur. Poids léger, environ <b>100 à 200 g</b>, pour une manipulation facile lors des mesures fréquentes dans un atelier de savon.</li> <li>▪ <b>Matériau du boîtier</b> : Boîtier en <b>plastique ABS</b> ou autre matériau robuste, résistant à l'eau, à la corrosion et aux produits chimiques, pour une utilisation dans des environnements humides ou salissants.</li> <li>▪ <b>Temps de réponse</b> : <b>Rapide</b> en 10 à 20 secondes <b>pour</b> afficher le pH une fois que l'électrode est immergée dans la solution de savon.</li> <li>▪ <b>Entretien et stockage</b> : <b>Électrode à nettoyer</b> régulièrement avec de l'eau distillée ou des solutions spécifiques pour éviter toute contamination.</li> <li>▪ <b>Température de compensation</b> : plage de <b>0°C à 50°C</b>.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Certifications</b> : Modèles conformes aux normes CE, ISO, ou d'autres certifications de sécurité et de qualité.</li> </ul>
02	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Spécifications techniques de la balance numérique</b></li> <li>▪ <b>Capacité de pesée</b> : 30 kg.</li> <li>▪ <b>Précision</b> : entre 0,1 g et 1 g.</li> <li>▪ <b>Plateau de pesée</b> : <b>Matériau</b> : Acier inoxydable, facile à nettoyer et résistant à la corrosion. Dimensions : Environ 300 mm</li> <li>▪ <b>Affichage</b> : <b>Écran LCD numérique</b> avec rétroéclairage pour une lecture facile des poids. Affichage en <b>grammes (g) et kilogrammes (kg)</b>.</li> <li>▪ <b>Fonctions supplémentaires</b> : <b>Tare</b> pour remettre la balance à zéro après avoir ajouté un récipient. <b>Conversion d'unités</b>. <b>Calibrage automatique</b> et manuel.</li> <li>▪ <b>Alimentation</b> : batterie rechargeable via <b>USB</b>.</li> <li>▪ <b>Matériau du boîtier</b> : <b>Plastique ABS</b> robuste ou métal.</li> <li>▪ <b>Stabilité et niveau à bulle</b> : <b>Pieds ajustables</b> pour <b>assurer</b> une surface de pesée stable. Un <b>niveau à bulle</b> pour garantir une mesure précise.</li> <li>▪ <b>Température de fonctionnement</b> : Fonctionne entre <b>0°C et 40°C</b>.</li> </ul>
01	<p style="text-align: center;"><b>Moto tricycle à benne basculante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Spécifications techniques d'un tricycle à benne basculante</b> :</li> <li>▪ <b>Moteur</b> : <b>Type</b> : Moteur <b>4 temps</b>, refroidi par air ou par eau. <b>Cylindrée</b> : Environ <b>200 cc</b>. <b>Puissance</b> : <b>8 chevaux</b>. <b>Carburant</b> : Essence</li> <li>▪ <b>Transmission</b> : <b>Boîte de vitesses manuelle</b> 5 rapports, avec marche arrière. Transmission par <b>engrenage</b>.</li> <li>▪ <b>Capacité de charge</b> : <b>1 000 kg</b>. Benne basculante pour le déchargement facile de matériaux ou <b>marchandises</b>.</li> <li>▪ <b>Dimensions de la benne</b> : Longueur : <b>1,5 m à 2,0 m</b>. Largeur : <b>1,2 m à 1,5 m</b>. Hauteur des parois : environ <b>0,3 m à 0,5 m</b>.</li> <li>▪ <b>Système de basculement</b> : <b>Hydraulique</b> ou manuel pour lever la benne. Angle de basculement de <b>45° à 60°</b> pour un déchargement complet.</li> <li>▪ <b>Châssis et suspension</b> : Châssis renforcé pour supporter les charges lourdes. <b>Suspension avant</b> : généralement à ressort ou à bras oscillant. <b>Suspension arrière</b> : à ressorts à lames ou amortisseurs.</li> <li>▪ <b>Freins</b> : <b>Freins à tambour</b> ou à disque à l'avant et à l'arrière.</li> <li>▪ Frein à main pour immobiliser le véhicule pendant le chargement/déchargement.</li> <li>▪ <b>Pneus</b> : <b>Pneus tout-terrain</b>, adaptés à des routes non pavées et accidentées. Dimensions des pneus : avant environ <b>4.50-12</b> et arrière <b>5.00-12</b>.</li> <li>▪ <b>Consommation de carburant</b> : <b>2 à 4 litres/100 km</b>, selon les conditions de charge.</li> <li>▪ <b>Dimensions globales</b> : Longueur : <b>3 m</b>. Largeur : <b>1,2 m</b>. Hauteur : environ <b>1,2 m</b>.</li> <li>▪ <b>Autres caractéristiques</b> : <b>Tableau de bord simple</b> avec indicateurs de vitesse, jauge de carburant, etc. <b>Clignotants, phares avant et arrière</b> pour la sécurité. <b>Pare-brise</b> et toit pour protéger le conducteur des intempéries.</li> </ul>
05	<p style="text-align: center;"><b>Gobelet inox gradué</b></p> <p>Spécification technique du Gobelet inox gradué</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériaux</b> en fer inoxydable ;</li> <li>▪ <b>Capacité</b> : 1 litre</li> <li>▪ <b>Surface</b> : lisse</li> </ul>
05	<p style="text-align: center;"><b>Seau inox gradué</b></p> <p>Spécification technique du Seau inox gradué</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériaux</b> en fer inoxydable ;</li> <li>▪ <b>Capacité</b> : 20 litres</li> <li>▪ <b>Surface</b> : lisse</li> </ul>
05	<p style="text-align: center;"><b>Seau en plastique gradué</b></p> <p>Spécification technique du Seau en plastique gradué</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériaux</b> en plastique incassable ;</li> <li>▪ <b>Capacité</b> : 20 litres</li> <li>▪ <b>Surface</b> : lisse</li> </ul>
05	<p style="text-align: center;"><b>Barrique en plastique gradué avec couvercle</b></p> <p>Spécification technique du Barrique en plastique gradué avec couvercle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Matériaux</b> en plastique incassable ;</li> <li>▪ <b>Capacité</b> : 200 litres</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Surface</b> : lisse</li> </ul>
10	<p style="text-align: center;"><b>Combinaison de protection</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Usage</b> : dans la savonnerie</li> <li>▪ <b>Qualité</b> : en plastique très résistant</li> <li>▪ <b>Type</b> : Imperméable</li> <li>▪ <b>Taille</b> : M (3 pièces) ; L (3 pièces) ; XL (4 pièces)</li> </ul>
10	<p style="text-align: center;"><b>Gants de protection</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Usage</b> : dans la savonnerie</li> <li>▪ <b>Qualité</b> : en plastique très résistant</li> <li>▪ <b>Taille</b> : gang PVC - L36 - T10 – 350 mm</li> </ul>
10	<p style="text-align: center;"><b>Lunette de protection</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Usage</b> : dans la savonnerie</li> <li>▪ <b>Qualité</b> : en plastique très résistant</li> <li>▪ <b>Taille</b> : moyenne</li> <li>▪ <b>Commodité</b> : accrochable avec corde</li> </ul>
10	<p style="text-align: center;"><b>Chaussure botte de protection</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Usage</b> : dans la savonnerie</li> <li>▪ <b>Qualité</b> : pair de botte en plastique très résistant</li> <li>▪ <b>Taille</b> : N°38 (3 pairs) ; N°40 (3 pairs) ; N°42 (4 pairs)</li> </ul>
02	<p style="text-align: center;"><b>Baril d'huile à 200 litres</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Usage</b> : pour la fabrication du savon</li> <li>▪ <b>Qualité</b> : huile végétale, de préférence de palmier</li> <li>▪ <b>Capacité</b> : 200 litres</li> </ul>

### 3. Délai de livraison

Le délai de livraison est de **30 jours** au maximum après la réception du bon de commande.

### 4. Lieux de livraisons :

Le fournisseur sera chargé de livrer les matériels et équipements respectivement dans les communes de Konobougou, Ségou et Dieli.

### 5. Paiement

Aucun paiement d'avance ne sera accordé. Le paiement se fera après livraison et réception de la facture dans un délai de 30 jours.

### 6. Transport

Le fournisseur a la responsabilité totale d'acheminer les articles sur tout le trajet jusqu'au site des bénéficiaires. Il devra en conséquence se munir de toutes les dispositions en la matière en vue d'assurer une livraison effective au lieu convenu.

### 7. Contenu du dossier des offres

Le dossier des offres doit être sous plis fermé dans une grande enveloppe et doit contenir les documents suivants :

#### 7.1 Le dossier administratif comprenant les documents suivants :

- Informations générales du fournisseur (voir modèle annexe 1)
- **Une copie légalisée** du registre de commerce (**obligatoire**) ;
- **Copie légalisée** de la carte du numéro d'Identification Fiscale (NIF) (**obligatoire**) ;

- Une copie du quitus fiscal valide au dépôt du dossier **(obligatoire)** ;
- Certificat de non-faillite délivré par le tribunal de commerce datant tout au plus d'un mois **(obligatoire)**.

### **7.2 Le Capacité commerciales :**

- Preuve de trois (03) commandes similaires (matériels et équipements de transformation agroalimentaires / savonneries d'une valeur au moins égale à **20.000.0000 FCFA**) exécutées dans les trois dernières années (copie des bons de commandes, contrat, attestation de bonne exécution) **(obligatoire)** ;
- Attestation de bonne relation avec la banque délivrée par la banque datant tout au plus de trois (03) mois **(obligatoire)**.

#### **Important :**

**Les documents sus mentionnés sont requis dans la totalité pour l'évaluation des pièces administratives. En cas de non-fourniture ou de non-conformité de l'une des pièces, la GIZ se réserve le droit de rejeter le dossier concerné.**

### **6.3 L'offre financière doit contenir les éléments suivants :**

- Le devis, il est à présenter en hors taxe, le prestataire s'il le souhaite peut faire apparaître le montant HT, la TVA et le montant TTC.

#### **Important**

- ***En l'absence de toutes autres informations précisant si le montant est TTC ou HT, le montant de l'offre financière sera supposé être en Hors taxe au cours de l'évaluation des offres.***

## **8. Soumission des offres**

Le dossier doit être composé des documents suivants placés dans une enveloppe comme tels :

- a- Pièces administratives et le dossier technique en** (2 exemplaires un original et une copie)
- b- Offres financières** doit comporter le bordereau des prix unitaires, les quantités, et les montants.

Ainsi ces deux (2) enveloppes a et b doivent être placées dans la même grande enveloppe devant être déposé sous pli fermé au plus tard le **03 janvier 2025 à 10.00 h** au Secrétariat du bureau de la GIZ sis Rue 22, Porte 202, Badalabougou Est à Bamako.

Le pli doit impérativement porter la mention suivante : « **PROSOFT#91185522 – FOURNITURE DE MATERIELS ET EQUIPEMENTS DE TRANSFORMATIONS** »

Toute offre reçue après la date et l'heure limite de soumission mentionnée ci-dessus sera rejetée et ne sera pas évaluée

### **9. Validité des offres**

Votre offre doit être valable 3 mois après l'ouverture des plis.

### **10. Ouverture des offres**

L'ouverture des plis se fera au plus tard le **06 janvier 2025** au bureau de la GIZ selon les procédures de la GIZ. Le fournisseur retenu provisoirement devra présenter un échantillon de chaque article mentionné ci-dessus dans l'objet.

### **11. Evaluation des offres**

- L'évaluation des offres sera effectuée sur la base de la complétude des pièces administratives demandées et la conformité des spécifications
- A l'ouverture des plis : tous dossiers comportant un document manquant sera considéré non conforme pour défaut de régularité administrative et ne sera pas évalué ;
- Le fournisseur qui réunira les conditions administratives avec l'offre financière la plus économique sera invité en 1er pour la vérification des spécificités techniques de l'échantillon proposé.
- Le fournisseur attributaire provisoire devra présenter lors de la visite un échantillon du modèle de matériels et équipements de transformation proposé dans sa soumission.
- Si la visite n'est pas concluante, on passe au fournisseur suivant pour la visite et ainsi de suite.

L'évaluation des offres et la visite de terrain seront finalisées au plus tard **10 janvier 2025**.

**L'attribution du marché devra se faire au plus tard le 15 janvier 2025. Si vous ne recevez pas de notification d'attribution de marché par écrit dans les deux semaines suivant cette date, votre offre n'a pas été retenue. Vous ne recevrez pas d'avis séparé.**

### **12. Critères d'attribution du marché**

- Soumission d'un dossier d'offre complet (voir Point 6\_contenu du dossier des offres)
- Conformité avec les spécifications des articles demandés (voir Point 2)
- Offre financière la plus économique conforme aux spécifications pour l'ensemble des trois lots.
- Le Délai de livraison le plus court possible.
- L'attribution se fera pour l'ensemble des trois lots et non par lot.

### **13. Contrat de passation de marché**

Les conditions générales d'Achats de la GIZ en annexe feront parties intégrantes et régira le contrat de passation de marché.

## 14. Renseignements complémentaires

Les questions peuvent uniquement être posées par courriel à l'adresse suivante : [achatsmali@giz.de](mailto:achatsmali@giz.de) jusqu'au plus tard le **30 décembre 2024 à 16h** et seront **répondues au plus tard le 31 décembre 2024 2023 à 16 h.**

### Annexe 1

#### 1. Informations générales sur le Soumissionnaire

1	Nom du fournisseur	
2	Raison sociale	
3	Nom et fonction du Responsable	
4	Adresse professionnelle	
6	Téléphone	
7	Email – site web (le cas échéant)	
8	Registre de Commerce – Numéro d'Identification Fiscale	
9	Numéro d'identification fiscale	
10	Principales activités de la société	(À décrire)
11	Reference bancaire du fournisseur	<i>Libellé du compte : .....</i> <i>Nom de la banque : .....</i> <i>N° de compte bancaire.....</i> <i>Clé RIB : .....</i>

## Annexe 2

### Annexe Form 31-7-fr

#### Documentation technique

Le vendeur joindra aux marchandises la totalité de la documentation technique nécessaire telle qu'instructions de service, manuel d'instruction, schéma de connexions, plan de circuit intérieur, dans la langue en usage au lieu de destination. Les documents devront être enveloppés de papier imperméable.

#### Documents de facturation

Les factures commerciales et avis de livraison adressés à la GIZ devront comporter tous les détails requis. Les marquages et numéros, les dimensions et le poids des unités d'emballage devront être indiqués. Les factures devront être présentées en double exemplaire.

#### Inspection

L'acheteur se réserve le droit de faire inspecter toutes les marchandises à tout moment par un représentant dûment autorisé. Le vendeur devra remédier immédiatement et sans frais additionnels à tout vice. Le fait de procéder à une inspection ne préjugera pas de l'exécution d'autres dispositions du présent contrat relatives aux obligations souscrites par le vendeur, telles que garantie ou spécifications.

#### Emballage

Les dimensions et les poids des unités d'emballage devront se conformer aux conditions régnant au lieu de destination de telle façon que même en cas de transbordement, les unités puissent être manipulées en toute sécurité par les transporteurs. A défaut d'instructions contraires, les marchandises devant être expédiées par voie maritime devront être emballées dans des caisses et non pas dans des cartons. Les caisses devront avoir un revêtement imperméable. Les équipements, appareillages et machines de valeur devront être enveloppés de polyéthylène, garnis de gel de silice et placés sous emballage étanche. Eu égard aux coûts élevés de transport, des matériaux d'emballage de faible poids devront être utilisés pour le fret aérien. L'emballage devra toutefois être suffisamment solide, robuste et étanche pour protéger le contenu contre toute détérioration. Le vendeur sera seul responsable de toute détérioration due à un emballage inapproprié ou défectueux.

#### Garantie

Le vendeur garantira que, lors de la livraison, les marchandises fournies en vertu du contrat seront exemptes de tous vices de matériau ou de fabrication, appropriées aux conditions climatiques du lieu de destination et seront en conformité avec les exigences du contrat, nonobstant le fait qu'un inspecteur aurait inspecté et/ou accepté les marchandises.

Cette garantie vaudra jusqu'à expiration d'une année à compter de la date d'arrivée au lieu de destination.

Notification de tels vices ou non-conformité sera faite par la GIZ au vendeur dans le délai d'un an à compter de l'arrivée de l'article défectueux ou non conforme.

A la demande de la GIZ, dans un délai raisonnable à compter d'une telle notification, le vendeur livrera à nouveau, en toute diligence et à ses propres frais, l'article défectueux ou non conforme.

Cette garantie sur les marchandises renouvelées ou remplacées, recommencera à courir pendant une année à compter de la date d'arrivée. Si la GIZ ne demande pas le remplacement des marchandises défectueuses ou non conformes ou une nouvelle livraison, le vendeur, à la demande de la GIZ, dans un délai raisonnable à compter de la notification de défectuosité ou de non-conformité, remboursera la fraction correspondante du prix.

Aucun changement de quantité d'un article requis par le vendeur ne sera pas accepté, à moins qu'un tel changement ait été provoqué par les conditions de changement, d'expédition ou d'emballage, et uniquement dans la mesure spécifiée par ailleurs dans le contrat.

#### Retards de livraison

En cas de retard dans la livraison de marchandises, que ce soit en tout ou en partie, de plus de 14 jours, l'acheteur pourra refuser de réceptionner la livraison en tout ou en partie. et

résilier le contrat.

Sans préjudice de ses droits susmentionnés, l'acheteur aura faculté d'exiger une indemnité forfaitaire d'un montant de 1 % de la valeur des marchandises en retard pour chaque semaine commencée, cette indemnité ne pouvant toutefois excéder 10 %. Cette faculté subsistera même à défaut de toute stipulation faite à cet effet à la date de remise de livraison. Ceci n'affectera pas les indemnités supérieures à celles stipulées à la présente clause et auxquelles l'acheteur pourrait prétendre en raison de retards de livraison.

#### Défaillance

En cas de défaillance du vendeur, y compris, mais sans s'y limiter, la carence ou le refus d'effectuer des livraisons dans le délai spécifié, l'acheteur pourra se procurer les marchandises ou services auprès d'autres sources et tenir le vendeur responsable de tous coûts supplémentaires ainsi occasionnés. En outre, l'acheteur pourra mettre fin par notification écrite au droit du vendeur de poursuivre les livraisons ou la/ les partie/s des livraisons qui a/ont été affectée/s par la défaillance.

#### Force majeure

Si, en raison d'un cas de force majeure, le vendeur ne se trouve pas en mesure de s'acquitter des obligations qui lui incombent au titre du présent contrat, il en informera l'acheteur dans les 15 jours suivant la survenance du cas de force majeure. On entendra par cas de force majeure l'existence de circonstances indépendantes de la volonté des parties, survenues postérieurement à la conclusion du contrat et faisant obstacle à son exécution normale.

#### Cession

Le vendeur ne pourra céder tout ou partie des obligations de prestation lui incombant au titre du présent contrat, sauf consentement écrit préalable de l'acheteur.

#### INCOTERMS

Les conditions de livraison stipulées (FOB, CIF, etc.) seront interprétées en conformité avec les règles internationales d'interprétation des conditions commerciales (Incoterms) de la Chambre de Commerce Internationale, Paris (version en vigueur au moment de la conclusion du contrat).

#### Confirmation de commande

Le vendeur confirmera la présente commande en apposant sa signature sur la copie qui y est jointe. Le contrat ne prendra effet que lorsque la copie de la présente commande, revêtue de la signature dûment autorisée du vendeur aura été reçue par l'acheteur.

#### Avenants

Les modifications et suppléments apportés à la présente commande ne sont valables que s'ils sont faits par écrit. Les avenants oraux sont nuls et non avenus.

#### Nullité partielle

La nullité d'une ou plusieurs des dispositions du présent contrat n'affectera pas la validité des autres dispositions. Au cas où certaines dispositions seraient nulles, elles seront réputées être remplacées par les dispositions les plus appropriées à l'objectif économique poursuivi par les parties contractantes.

#### Litiges - arbitrage

Tout litige découlant du présent contrat sera tranché en dernière instance par application du Règlement de Conciliation et d'Arbitrage de la Chambre de Commerce Internationale par un ou plusieurs arbitres désignés conformément à ce Règlement. La sentence arbitrale sera définitive et obligatoire pour les parties du présent contrat et exclura toute autre voie de recours.

#### Conditions du contrat

Le présent contrat sera régi exclusivement par les conditions qui y sont stipulées.

#### Lutte contre le financement du terrorisme et respect des embargos

Le contractant ne met à la disposition de tiers figurant sur une liste de sanctions des Nations unies et/ou de l'Union européenne aucun moyen financier ni d'autres ressources économiques, ni de manière directe ni de manière indirecte.

Dans le cadre de l'exécution du contrat, le contractant n'est autorisé à nouer et/ou à entretenir des relations contractuelles ou des relations d'affaires qu'avec des tiers fiables qui ne sont pas frappés d'une interdiction légale de nouer de telles relations.

La GIZ souligne expressément que ses contractants, et leurs propres fournisseurs, sont tous tenus, dans le cadre de l'exécution du contrat, d'observer et de respecter l'ensemble des embargos et autres restrictions commerciales imposés par les Nations unies, l'UE et la République fédérale d'Allemagne.

Cela vaut notamment pour les sanctions actuelles de l'UE contre la Russie, la Biélorussie, la Crimée et les régions concernées de l'est de l'Ukraine<sup>1</sup>. En conséquence, le contractant a l'obligation contractuelle de ne livrer que des marchandises qui ne tombent pas sous le coup de ces sanctions. En outre, le contractant est tenu d'apporter tout le soutien nécessaire pour permettre à la GIZ de s'assurer du respect du régime de sanctions.

Le contractant informe la GIZ immédiatement et de sa propre initiative de toute inscription du contractant, d'un membre de ses organes de direction, de ses organes d'administration, de ses associés et/ou de son personnel sur une liste de sanctions des Nations unies ou de l'Union européenne. La même disposition s'applique lorsque le contractant prend connaissance d'un événement conduisant à l'inscription sur une telle liste.

Le contractant informe la GIZ immédiatement et de sa propre initiative de la violation de l'une des dispositions du présent point.

---

<sup>1</sup> [https://finance.ec.europa.eu/eu-and-world/sanctions-restrictive-measures/sanctions-adopted-following-russias-military-aggression-against-ukraine\\_en#sanctions](https://finance.ec.europa.eu/eu-and-world/sanctions-restrictive-measures/sanctions-adopted-following-russias-military-aggression-against-ukraine_en#sanctions).

Voir notamment les règlements (UE) n° 833/2014, 692/2014, 2022/263 et 765/2006.