



ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL

CENTRE INTERNATIONAL DE VIENNE

B.P. 300, A-1400 VIENNE (AUTRICHE)

TÉLÉPHONE: (+43 1) 260 26-0 TÉLÉCOPIEUR: (+43 1) 26026 6815 www.unido.org

Réf: NM/fs

le 29 octobre 2021

Objet : Appel d'offres N°1100162128 – Fourniture, installation et mise en marche de machines de production continue de jus et de vinaigre de pomme pour une capacité de traitement de 250Kg de pommes par heure dans la vallée d’Ait Bouguemez, CT de Tabant, province d’Azilal au Maroc – Projet 150386.

Mesdames, Messieurs,

L'ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL (ONUDI), en accord avec le GOUVERNEMENT DU ROYAUME DU MAROC (ci-après dénommé le « Gouvernement »), vous invite par la présente à faire une soumission écrite concernant la fourniture des équipements et services décrits à l'Annexe I et dans les documents ci-joints.

1. Date limite de soumission

Pour être prise en considération, votre soumission technique détaillée doit parvenir à l'adresse électronique indiquée au paragraphe 3.b) au plus tard le **vendredi 26 novembre 2021, 17:00**, heure de Vienne, Autriche.

2. Généralités

a) Cet appel d'offres vise à obtenir les équipements/services d'une organisation disposant des moyens nécessaires pour assumer l'entière responsabilité des travaux envisagés et assurer l'exécution complète du projet. Les spécifications techniques ci-jointes (Annexe I) ont seulement pour objet de donner une idée de l'ampleur des travaux à effectuer;

b) Votre soumission doit être exhaustive, détaillée et originale. Il importe que les renseignements soient aussi complets et clairs que possible. L'ONUDI recherche une organisation capable de faire en sorte que les objectifs du projet soient atteints rapidement moyennant un prix raisonnable. Votre soumission sera donc évaluée eu égard notamment aux éléments suivants : compréhension des problèmes techniques soulevés; conception de la méthode optimale pour atteindre les résultats souhaités ; réalisme des coûts indiqués ; moyens disponibles pour accomplir la tâche ; expérience du personnel que vous affecterez à ce projet ; expériences et réalisations de votre organisation dans ce domaine;

c) La durée des services et le nombre estimé de mois de services nécessaires pour les accomplir, indiqués dans le présent document et/ou dans l'Annexe 1, n'ont été fixés qu'à des fins de planifications. Nous examinerons avec soin toute suggestion ou recommandation que vous pourriez formuler à ce sujet dans votre soumission;

d) Vous devez respecter strictement toutes les exigences du présent cahier des charges. Aucune modification ou substitution aux Spécifications techniques ci-jointes (Annexe 1) ne sera acceptée sauf accord exprès de l'ONUDI;

e) Afin d'être prise en considération, votre offre devra satisfaire aux exigences des critères de qualification et d'évaluation ci-joints en Annexe 3;

f) Pour ce projet, le facteur temps a une importance capitale. Il sera tenu compte, pour attribuer le contrat, de votre aptitude à entreprendre promptement les services et de la durée prévue pour l'exécution du contrat.

3. **Préparation et présentation des soumissions**

a) Votre soumission doit être établie conformément aux instructions données dans le présent appel d'offres;

b) La soumission doit être envoyée en format électronique compatible avec Microsoft à l'adresse suivante : **AO_1100162128@unido.org** portant la mention : **Appel d'offres N°1100162128**

**A l'attention de Mme. Natalie Maabdi
Responsable de Contrats**

La soumission doit être présentée en deux parties distinctes l'offre technique contenant les informations requises dans le sous-paragraphe 3c) ci-dessous, et l'offre commerciale présentant les informations requises dans le sous-paragraphe 3d). L'offre technique ne doit comprendre aucune indication de prix.

Votre offre doit être signée par une personne juridiquement habilitée à engager contractuellement votre organisation.

c) **Offre technique :**

i) Toute la documentation technique relative aux équipements/produits que vous offrez, en langue française;

ii) Une déclaration suivant laquelle vous vous engagez à affecter au projet un personnel compétent et qualifié, appartenant de préférence à votre organisation. Toutes les personnes que vous prévoyez d'affecter au projet doivent avoir une bonne connaissance de la langue française;

iii) Le nom et les qualifications du (des) sous-traitant(s) proposé(s), le cas échéant, avec indication de la nature et de l'importance des travaux qui leur seraient confiés;

- iv) Une déclaration relative de la capacité de votre entreprise/organisation, le nombre d'employés, l'expérience pratique dans le secteur concerné, la structure et la description de l'entreprise (voir cahier des charges), avec des références pertinentes aux projets/services similaires à ceux qui constituent l'objet du présent appel d'offres (taille des projets exécutés et l'étendue du travail effectué);
- v) Une explication de votre compréhension du travail demandé dans le cahier des charges, ainsi qu'un calendrier détaillé de l'exécution dudit travail;
- vi) Toute autre information que vous jugerez appropriée. Cependant, inutilement élaborer des brochures et autres présentations plus que suffisant pour présenter une proposition complète et efficace n'est pas encouragé.

d) Offre commerciale/dossier administratif

La partie commerciale de votre soumission doit contenir les éléments ci-après, dont la liste n'est pas limitative:

- i) Copies des pièces légales prouvant le statut juridique de votre organisation qui peut fournir les services requis (copie de votre accréditation, de votre registre de commerce et de votre numéro d'enregistrement fiscal), ainsi qu'une attestation prouvant que votre organisation a rempli ses obligations fiscales et sociales;
- ii) Un prix fixe et définitif pour l'ensemble des équipements et services requis dans le présent appel d'offres soumis en format de l'Annexe 3 – Formulaire de budget;
- iii) Une ventilation détaillée du prix fixe et définitif conformément aux instructions figurant à l'Annexe 1;
- iv) Une déclaration selon laquelle votre entreprise/organisation n'est pas insolvable, en redressement ou liquidation judiciaire, faillite ou en liquidation;
- v) Une déclaration selon laquelle vos administrateurs et dirigeants n'ont pas été condamnés, dans les cinq (5) dernières années, pour une infraction criminelle liée à leur conduite professionnelle ou la réalisation de fausses déclarations;
- vi) Une déclaration selon laquelle votre entreprise/organisme poursuit la politique de tolérance zéro envers toutes les formes de corruption, y compris l'extorsion de fonds et les pots-de-vin;
- vii) Une déclaration selon laquelle l'entreprise n'est pas suspendue par des organisations publiques ou des agences de l'ONU;
- viii) Une déclaration selon laquelle vous avez examiné avec soin le Modèle de Bon de Commande (Annexe 4) et les annexes et êtes en accord avec ses termes et conditions;
- ix) Une déclaration selon laquelle votre proposition est **valable pour une période minimale de cent vingt (120) jours**, à compter de la date de clôture du présent Appel d'Offres. Une fois que votre proposition est acceptée au cours de cette période, le prix indiqué dans votre proposition doit rester inchangé pendant toute la période du contrat qui en résultera.

- e) Nous vous remercions d'accuser réception du présent appel d'offres et de nous faire savoir dans les meilleurs délais, par fax ou courriel, si vous présenterez une soumission et à quelle date. À cet égard, nous vous prions d'indiquer le numéro du présent appel d'offres et la référence du projet dans l'objet de vos correspondances.

4. **Type de Bon de Commande**

Un Bon de Commande avec un prix fixe et définitif est envisagé pour le présent marché. Un modèle de Bon de Commande est joint en Annexe 4

5. **Acceptation de la soumission**

L'ONUDI examinera et évaluera en toute équité et impartialité les soumissions reçues. Pour attribuer le contrat, elle prendra en considération tous les éléments mentionnés dans le présent appel d'offres et choisira la meilleure soumission présentée (c'est-à-dire la soumission qui est la plus avantageuse tout en étant techniquement acceptable). L'ONUDI s'efforcera de vous faire connaître sa décision dans les meilleurs délais.

6. **Rejet des soumissions et/ou négociations**

L'ONUDI se réserve le droit de ne retenir aucune soumission présentée et d'engager des négociations avec toute personne physique ou morale, dans les conditions qu'elle jugera nécessaires et épousant au mieux les intérêts de l'ONUDI

7. **Conditions et modalités du contrat**

Sous réserve des modifications prévues par ailleurs dans le présent appel d'offres, un Bon de Commande sera établi sur la base des conditions et modalités figurant dans l'Annexe 4 ci-joint, qui comprend les documents suivants:

Modèle du Bon de Commande

Annexe A : Conditions générales de contrat de l'ONUDI

Annexe B : Privilèges et immunités de l'ONUDI

8. **Paiements**

Les paiements seront effectués selon les termes de paiement standard de l'ONUDI, tel que spécifié dans le calendrier des livrables des spécifications techniques (Annexe 1).

9. Votre soumission en deux parties distinctes (technique et commerciale) doit mentionner clairement les points suivants :

- a) **Appel d'offres N° 1100162128**
- b) **Projet N° 150386**
- c) **Date/heure limite de soumission: vendredi 26 novembre 2021, 17:00 heure de Vienne, Autriche**

10. **Demande de renseignements**

Toutes les questions relatives aux aspects techniques ou contractuels du projet devront être adressées **au plus tard le vendredi 12 novembre 2020**, comme indiqué ci-après :

Par e-mail à Mme. Natalie Maabdi et Mme Francine Simbare

E-mail: N.Maabdi@unido.org et F.Simbare@unido.org

Dans l'attente de votre soumission, nous vous prions d'agréer, Messieurs, l'assurance de notre considération distinguée.



Natalie Maabdi
Responsable des contrats
Division du Service des achats
Département des Services d'Appui aux Opérations
Direction de la Gestion Institutionnelle et des Opérations

Pièces jointes:

- Annexe 1 – Spécifications techniques
- Annexe 2 - Quantitatif à remplir par le Soumissionnaire
- Annexe 3 - Critères de qualification et de sélection
- Annexe 4 - Modèle de Bon de Commande
- Annexe 5 - Formulaire de réponse à un Appel d'Offres

ANNEXE 1



TERMES DE RÉFÉRENCE

Fourniture, installation et mise en marche de machines de production continue de jus et de vinaigre de pomme pour une capacité de traitement de 250Kg de pommes par heure dans la vallée d'Ait Bouguemez, CT de Tabant, province d'Azilal au Maroc.

Numéro du Projet : 150386 :

« Convention pour le renforcement de la résilience des populations rurales des provinces de Séfrou et d'Azilal face aux changements climatique - Projet de développement rural dans les zones montagneuses (PDZRM)»

1. Contexte

Contexte général

L'objectif général du Programme est de contribuer à renforcer la capacité des populations des Provinces d'Azilal et Séfrou pour améliorer leurs revenus et leur résilience aux effets du changement climatique (CC), à travers l'adaptation et la mise à niveau des chaînes de valeur basées sur la gestion durable des ressources naturelles et la diversification de l'économie locale.

L'assistance technique de l'ONUDI vise à contribuer aux activités du PDRZM, en couvrant les aspects d'adaptation aux changements climatiques et l'amélioration des revenus des personnes ciblées à travers la diversification et le développement des emplois verts. L'ONUDI contribuera notamment aux composantes suivantes :

Composante 1 : Optimisation dans l'utilisation des ressources naturelles et restauration des services écosystémiques en appuyant en particulier les projets spécifiques relatifs à l'efficacité énergétique, à l'économie de l'eau et à l'optimisation des traitements phytosanitaires et des pratiques agricoles.

Composante 2 : Adaptation des filières agricoles et résilience des populations rurales au CC à travers la gestion des ressources naturelles, la valorisation et la diversification ainsi que l'amélioration de la qualité des produits et sous-produits de la filière « Miel », des produits agricoles de terroir accompagnée par un renforcement des capacités des institutions partenaires (personnel technique) en vue de pérenniser les actions de résilience au CC.

Composante 3 : Dissémination des Bonnes pratiques et des savoirs et promotion des //partenariats d'affaires à travers notamment des études de marché et l'accompagnement dans la recherche de partenariat et de financement, la préparation des démarches pour l'obtention de la certification biologique, et l'organisation de voyage d'étude entre les différentes régions du pays cibles pour encourager le partage d'expérience entre les agriculteurs ayant assimilé les acquis avec succès.

2. Objectifs spécifiques de l'appel à proposition

Dans le cadre des actions spécifiques et assistées, il est prévu d'équiper des Organisations Professionnelles Agricoles (OPA) en matériel de valorisation des produits agricoles. Le présent appel d'offre a pour objet la fourniture, l'installation et la mise en fonctionnement des équipements de valorisation des pommes au niveau de la vallée d'Ait Bouguemez.

3. Consistance des prestations

Les travaux à réaliser portent sur la fourniture, l'installation et la mise en marche des équipements de deux lignes de production continues de jus et de vinaigre de pomme de capacité de traitement de l'ordre de 250 kg de pomme par heure. Les équipements seront livrés au profit de la Coopérative Ait Bouguemaz des Producteurs Agricoles (CAPA), conformément aux règles de l'art, ainsi que la formation des bénéficiaires sur le fonctionnement et l'entretien de ces équipements.

L'ensemble de ces équipements doit assurer les opérations suivantes :

- ✓ Livraison des Equipements de fabrication de jus de pommes ;
- ✓ Livraison des Equipements de fabrication de vinaigre de pomme ;
- ✓ Livraison des Equipements accessoires et annexes des chaines de fabrication ;
- ✓ Livraison des Equipements de laboratoire pour la fabrication de jus et de vinaigre de pommes ;

- ✓ Livraison des Accessoires électriques, de câblage et de montage (tuyauterie, ...,etc) de l'ensemble des équipements ;
- ✓ Livraison des bouteilles de conditionnement ;
- ✓ Installation et mise en marche de tous les équipements
- ✓ Formation des bénéficiaires à l'utilisation des Equipements installés.

4. Lieu des prestations

Le lieu des prestations est situé au niveau du complexe frigorifique d'Ait Bouguemaz, commune territoriale de Tabant, Province d'Azilal.

5. Délai d'exécution et de garantie

Le délai total de réalisation de la prestation est de 90 jours à partir de la signature du bon de commande. Des ordres justifiés, d'arrêts et de reprises de travaux, peuvent être donnés au prestataire au cours de la mise en œuvre du présent marché.

Le délai de garantie est fixé à **une année** après le démarrage de toutes les installations.

6. Implantation

Avant tout commencement des travaux, le fournisseur est appelé à procéder aux opérations suivantes :

- Visite du site d'installation et des accès au lieu d'installation des équipements ;
- Vérification des locaux qui abriteront les équipements à installer.

La mise en œuvre de ces opérations par l'entreprise sera sanctionnée par un procès-verbal dit « Procès-verbal de livraison et d'installation ».

7. Description techniques des équipements

Les équipements de la chaîne de production continue de jus et de vinaigre de pomme doivent être conformes aux normes techniques de qualité, de sécurité et d'hygiène et ce comme suit :

7.1 Normes techniques et de conception

- Les matériaux et matériels proposés doivent être neufs et sans défaut. Ils doivent être conformes aux spécifications techniques prescrites par l'AFNOR et l'Association des Professionnels de l'Agroalimentaire du Maroc sauf dérogations.
- Pour le matériel importé, il doit être soumis aux mêmes exigences et l'entrepreneur doit fournir la preuve que ce matériel a été construit suivant la réglementation du Ministère de l'Energie et des Mines du Royaume du Maroc.
- L'installation doit répondre, en outre, aux règles de sécurité imposées par l'Office National de Sécurité Sanitaire des Aliments (ONSSA) (exp :marche en avant des produits...).
- Les entretiens à effectuer fréquemment ne devront pas nécessiter l'intervention de spécialistes autres que les conducteurs de l'unité de valorisation.
- Toutes les parties des appareils seront rendues facilement accessibles pour la visite, le nettoyage, le graissage, le démontage, le remplacement, la réparation de toutes les pièces.

- Les tuyauteries devront être de couleurs différentes suivant leur utilisation.
- Les teintes conventionnelles sont précisées dans la norme NFX 08 100 (AFNOR sur la couleur de la tuyauterie selon du liquide y circulant) .

7.2. Normes d'hygiène et de sécurité

Les équipements en contact avec les produits doivent être conçus et construits pour faciliter le nettoyage, la désinfection et la maintenance. Les surfaces en contact ne doivent pas affecter le produit ou le système de nettoyage prévu ni être affectées par celui-ci.

Les équipements en contact avec les produits doivent être constitués de matériaux alimentaires, durables et capables de résister à des nettoyages répétés.

Un certificat d'alimentarité doit être présenté par le fournisseur des équipements.

Les équipements doivent pouvoir satisfaire aux principes établis en matière de conception hygiénique, notamment :

- Surfaces lisses, accessibles, nettoyables et auto-vidangeables dans les zones de traitement humides ;
- Utilisation de matériaux compatibles avec les produits prévus et les produits de nettoyage ou de rinçage ;
- Bâti non traversé par des trous ou des écrous avec boulons.
- Les tuyauteries et canalisations doivent être nettoyables, purgeables et sans zones mortes.

Les surfaces en contact avec le produit doivent être constituées de matériaux conçus pour l'usage alimentaire.

Elles doivent être imperméables et exemptes de rouilles ou de corrosion.

Le soumissionnaire doit présenter, dans son offre technique, les catalogues avec les caractéristiques détaillées des équipements à fournir,

7.3. Electricité

Chaque machine sera protégée séparément par un dispositif de protection calibré suivant les instructions du constructeur y compris la fourniture et pose de câbles et chemins de câbles électriques entre armoire et les appareils.

De manière générale, les mesures de protection des personnes contre les dangers présentés par les courants électriques seront réalisées conformément aux indications du chapitre 6 de la norme NM 7-11 CL 005 Portant sur la réalisation des circuits de terre (section des conducteur de terre, protection contre les contacts directs...etc) Toutes les mesures devront être prises contre les contacts directs, en particulier dans les tableaux électriques qui seront fermés à clé où tous les conducteurs et câblages devront être isolés lorsqu'ils contiennent les fusibles à cartouches, ces tableaux devront être équipés d'une pince isolante.

7.4. Plomberie de connexion des machines

Qualités des matériaux

Tous les matériaux entrant dans la construction des ouvrages seront de bonne qualité, exempts de tous défauts et conformes aux normes de la Loi n° 28-07 relative à la sécurité sanitaire des aliments au Maroc (ONSSA) : <http://www.onssa.gov.ma/fr/reglementation?id=301>

Les matériaux et appareils utilisés seront de bonne qualité, rebutés et devront être conformes aux arrêtés et circulaires techniques en vigueur et en particulier à la dernière norme AFNOR.

Les prix de règlement s'entendent pour l'ouvrage complètement terminé y compris toutes sujétions de fournitures, d'installation, de mise en marche, d'essais de fonctionnement in-situ et de formation. Les équipements à fournir et à installer dans le cadre du présent marché se composent de deux lots détaillés ci-dessous.

Il y a lieu de préciser que l'adjudication se fera par lot. L'ONUDI se réserve le droit d'attribuer un seul lot ou les deux lots à la fois selon la disponibilité des crédits.

Lot N°1. LIGNE DE PRODUCTION DU JUS DE POMME

Fourniture, installation, mise en service d'une ligne continue de production du jus de pommes de capacité minimale de traitement de 250kg par heure de pomme ainsi que la formation des bénéficiaires.

Les principales caractéristiques techniques de la ligne continue de production du jus de pommes sont détaillées comme suit :

N.B : le fournisseur peut faire éventuellement des suggestions d'amélioration de la chaîne de production du jus.

01. Table de triage des pommes

- Pour produits alimentaires ;
- Conforme aux normes de sécurité sanitaire des aliments ;
- Acier inoxydable alimentaire ;
- Bords arrondis ;
- Sans vices ni soudures visibles ;
- Dimension L 3m * 1 1m *H 1m

02. Combiné Elévateur - Lavage – Broyeur

Combiné élévateur-lavage et broyeur monté sur roues pivotantes et pouvant traiter 250 kg de pomme par heure et est composé d'éléments suivants :

- Support de caisse facilitant le déchargement des pommes dans la trémie de l'élévateur ;
- Trémie de réception à faible hauteur pour faciliter le déchargement des pommes avec bac à eau pour le lavage des pommes et équipée de pompe pour le recyclage de l'eau de lavage ;
- Elévateur à bande à tasseaux ajourés avec moteur et variateur de vitesse fréquence équipé de rampes de rinçage final à la montée avec l'eau clair ;
- Broyeur de pommes avec tamis coupant inox interchangeables suivant fruits et maturité de capacité de broyage de l'ordre de 250kg par heure de pomme.

Les matériaux en contact avec les pommes doivent être en inox ou pvc/polyuréthane alimentaire.

03. Pressoir à bande continu :

- Entièrement en inox et monté sur des roues pivotantes ;
- Fonctionnement continu et automatique de pressoir ;
- Capacité de 250kg par heure de pommes ;
- En liaison synchronisée avec le broyeur ;
- Tendeur de bande pneumatique et système de lavage intégré ;
- Vitesse de bande réglable par variateur de fréquence ;
- Compresseur et nettoyeur haute pression fournis ;
- Nettoyage de la courroie avec un nettoyeur à haute pression, un hérisson et une brosse ;
- Élévation pneumatique de l'enveloppe de sécurité du pressoir pour un accès facile lors du nettoyage ;
- 2 caissons en plastique pour la récupération de la pulpe pressée de capacité de l'ordre de 500 kg chacun.

04. Filtre à plaques

- Filtre à plaques interchangeable ((suivant type de jus) pour jus de pommes autonettoyant en acier inoxydable de capacité de 200 litres du jus par heure ;
- Machine montée sur roues pivotantes ;
- Equipée d'une pompe à système auto amorçant ;
- Equipée d'un carter inox ;
- Equipé d'un manomètre et d'une vanne manuelle pour décharge côté trouble ;
- Avec mireur (miroir d'observation de produit);
- Equipée d'un moteur électrique pour rotation de l'élément filtrant sur racleur ;
- Un jeu de plaques de rechange.

05. Pasteurisateur électrique :

- Pasteurisateur électrique automatique permettant le traitement de près de 200 litres du jus par heure ;
- Pasteurisateur permettant le chambrage du jus à environ 80-85 °C puis le refroidissement du produit en sortie ;
- Echangeur inox co-axial avec 1 Pompe recirculation eau chaude ;
- Pompe d'alimentation produit ;
- Régulation automatique de la température du jus en sortie par sonde ;
- Bac tampon pour alimentation du pasteurisateur à la sortie du filtre à jus équipé de pompe d'alimentation du pasteurisateur ;
- Circulation de l'eau - jus inversée ;
- Doit être en liaison directe avec la tireuse-remplisseuse.

06 Tireuse Remplisseuse semi-automatique

- Machine semi-automatique à quatre (4) becs pour remplissage à chaud 80°C entièrement inoxydable ;
- Equipée de cuve avec flotteur mécanique ;
- Contrôle de remplissage (quantité) avec arrêt automatique du remplissage ;
- Munie de thermomètre ;
- Permet le traitement de différents formats de bouteilles de 0,25 litres à 2 litres ;
- Vidange facile et complète de la cuve ;
- Pompe en inox et tuyauterie nécessaire pour alimentation de la remplisseuse en jus.

07. Capsuleuse semi-automatique à vis

- Capsuleuse visseuse à vis, la tête tourne grâce à un moteur électrique ;
- Le positionnement de la bouteille pour le capsulage est actionné par un vérin pneumatique commandé par pédale ou commutateur ;
- La capsuleuse est déposée sur une table de 1500x800mm structure en inox 304.

08. Etiqueteuse

- Une étiqueteuse électro-manuelle pour étiquettes autocollantes jusqu'à 130mm ;
- Hauteur en rouleaux jusqu'à 110 mm de diamètre. La rotation de la bouteille est assurée par un moteur monophasé 220V de puissance 40 watts environ ;
- Capacité minimale 200-300 bouteilles par heure.

09. Composteur

Un composteur manuel pour mettre la date sur la bouteille

10. Un lot de matériel de laboratoire comprenant

- 1 réfractomètre pour jus ;
- 1 PH mètre étanche à l'eau avec ses accessoires ;
- 1 "Mallette" pour déterminer l'acidité totale avec réactifs (solution de soude, indicateur coloré... etc) ;
- Balance électronique de précision :
 - Portée minimale 1gr et maximale jusqu'à 200 gr au minimum ;
 - Précision 0,001 gr ;
 - Capteur de charge à réponse rapide et à haute précision ;
 - Écran pare-brise.
- Vingt tubes à essai réutilisables en verre 3.3 de diamètre externe 10mm, longueur 75mm épaisseur 0,8-1mm et à fond sans rebord ;
- Support de tubes à essai.

11. Un lot de bouteilles en verre transparent + bouchons à vis

Un lot de bouteilles en verre transparent composé de :

- 2000 unités de contenance 1 Litre ;
- 2000 unités de contenance 500 ml.

12. Ensemble de tuyaux et raccords comprenant :

Lot de tuyaux et raccords nécessaire au bon raccordement entre différents postes de la chaîne de production

13. Tenue de travail

- Blouse de travail en coton, pour homme, de taille standard ;
- Bottes non glissantes de pointure selon la demande ;
- Gans médicaux légers de taille standard (Lot de 10 boîtes de 100 paires ou plus) ;
- Filets à cheveux englobant parfaitement la chevelure (Lot de 10 boîtes de 100 unités ou plus).

14. un jeu de pièces de rechange et une caisse à outils

Le prestataire devra livrer une caisse à outils nécessaire pour la maintenance de matériels et proposer dans son offre un lot de pièces de rechange.

15. Installation des équipements et formation des bénéficiaires et fourniture de documentation

*** Installation**

Les installations doivent être conçues de manière à ce qu'un espace suffisant de travail permette un bon déroulement des opérations (hygiène, sécurité du personnel).

Le principe de la **marche en avant** sera respecté afin de prévenir les contaminations.

Le prestataire mettra en marché l'ensemble des composantes de la ligne continue de production du jus de pommes.

*** Formation des bénéficiaires**

Le fournisseur devra assurer la formation et l'accompagnement du personnel qui sera chargé de l'exploitation de l'installation dans le fonctionnement de la chaîne et l'entretien des matériels techniques durant une durée de 3 jours.

La formation du personnel portera sur :

- Le fonctionnement des équipements fournis en matières technique, électrique et électronique ;
- La conduite technique des opérations de fabrication de jus de pommes par les équipements fournis ;
- La maintenance préventive technique des équipements ;
- La réparation de pannes éventuelles des équipements ;
- La maintenance hygiénique des équipements fournis ;
- Les méthodes d'utilisation des équipements de laboratoire ;
- Les différentes méthodes d'analyses du jus de pommes ;
- Les règles d'hygiène à observer dans le processus de fabrication.

Les formations seront dispensées en sessions théoriques en salle et pratiques dans les ateliers de fabrication.

Les formations concerneront le personnel qui interviendra sur les équipements fournis. Les formations doivent être dispensées, au moins par deux experts expérimentés, chacun en ce qui le concerne en matière des techniques de fonctionnement des machines et des techniques d'analyse au laboratoire ainsi que les règles d'hygiène.

*** Documentation, prospectus et guides techniques**

Le fournisseur s'engage à joindre à sa livraison les documents suivants en langue française ou arabe :

- Documentation technique des équipements proposés dans son offre ;
- Guide d'utilisation et de maintenance préventive et corrective des équipements proposés ;
- Prospectus et ainsi que les certificats de conformité et de garantie concernant le matériel proposé.

Lot N°2. LIGNE DE PRODUCTION DU VINAIGRE

La ligne de production du vinaigre de la pomme comprend en plus du matériel proposé pour la **production du jus de pomme, les équipements suivants :**

01. Cuves de fermentation alcoolique du jus de pomme

- Trois cuves en polyéthylène alimentaire avec couvercle et vanne de 250-300 litres pour la fermentation du jus et le stockage du vinaigre.

02. Acéto-bioréacteur pour un travail en discontinue sur un support bactérien

Acéto-bioréacteur Type Acéto GILSON ou équivalent, pour un travail en continu sur un support bactérien avec une capacité de production de vinaigre quotidienne régulière (Quantité soutirée par jour) de 100 à 150 Litres. Il permet de transformer, en plein régime, du jus fermenté à 6 degrés d'alcool en vinaigre à moins de 0,5 degrés d'alcool résiduel. Rendement de transformation (taux d'alcool dans le jus fermenté /Taux d'acide acétique dans le vinaigre produit) supérieur à 90%. Il est composé de :

- 1 Cuve en acier inox 316 de capacité 500 Litres équipée de :
- 1 Système d'aération continu du produit par injection d'air réglable ;
- 1 Pompe centrifuge de circulation continue du produit dans la cuve ;
- 1 Système casse mousse et 1 Clapet de débordement de la mousse ;
- 1 Système de récupération des arômes qui les condense et les réinjecte dans la cuve
Automatiquement;
- 1 Système échangeur pour garder la température du produit aux valeurs optimales nécessaires au bon rendement (soit environ 30°C) ;
- 1 Régulation électronique des températures du process ;
- 1 Enregistreur de températures pour suivi des performances ;
- 1 Armoire électrique - 380V.

03. Un groupe de production d'eau froide/glacée pour le refroidissement de l'acéto-bioréacteur composé de :

- 1 cuve de 330-350 Litres environ contenant de l'eau froide à 5°C avec régulation et pompe de circulation ;
- 1 cuve de 140 Litres environ avec isolation thermique contenant de l'eau froide à 25°C avec régulation ;
- Groupe de froid de puissance nécessaire pour le refroidissement des deux cuves d'eau ;
- Pompes de circulations nécessaires en quantités suffisantes pour le bon fonctionnement de l'ensemble ;
- Ensemble de tuyauterie pour connexion à l'acéto-bioréacteur.

04. Une pompe inox centrifuge :

Pompe sur chariots pour le transfert du produit entre cuves munie de vannes Y et de tuyaux alimentaires.

05. Filtre pour vinaigre de pomme

06. Lot de tuyaux et raccords nécessaires au bon fonctionnement de la chaîne de fabrication de vinaigre de jus de pommes.

07. Produits divers

- Un Ebulliomètre spécial vinaigre pour la mesure de degré d'alcool. Plage de mesure 0-17% ;
- 2 Kg de levure spéciale vinaigre pour lancement de fermentation ;
- 25 Kg de nourriture acétique ;
- Lot de démarrage de produits correction d'acidité - de collage (acide citrique - ascorbique etc...).

08. Tenues de travail

- Blouse de travail en coton, pour homme, de taille standard ;
- Bottes non glissantes de pointure selon la demande ;
- Gans médicaux légers de taille standard (Lot de boîtes de 100 paires ou plus) ;
- Filets à cheveux englobant parfaitement la chevelure (Lot de boîtes de 100 unités ou plus).

09. Lot de pièces de rechange et une caisse à outils

Le prestataire devra livrer une caisse à outils nécessaire pour la maintenance de matériels et proposer dans son offre un lot de pièces de rechange.

10. Installation, mise en marche des équipements, formation des bénéficiaires et fourniture de documentation

*** Installation et mise en marche des équipements**

Les installations doivent être conçues de manière à ce qu'un espace suffisant de travail permette un bon déroulement des opérations (hygiène, sécurité du personnel).

Le principe de la **marche en avant** sera respecté afin de prévenir les contaminations

Le prestataire mettra en marché l'ensemble des composantes de la ligne de production du vinaigre de la pomme.

N.B : le fournisseur peut faire éventuellement des suggestions d'amélioration de la chaîne de production du vinaigre.

*** Formation des bénéficiaires**

Le fournisseur devra assurer la formation et l'accompagnement du personnel qui sera chargé de l'exploitation de l'installation dans le fonctionnement de la chaîne et l'entretien des matériels techniques durant une durée de 3 jours.

La formation du personnel portera sur :

- Le fonctionnement des équipements fournis en matières technique, électrique et électronique ;
- La conduite technique des opérations de fabrication du vinaigre de pommes par les équipements fournis ;
- La maintenance préventive technique des équipements ;
- La réparation de pannes éventuelles des équipements ;
- La maintenance hygiénique des équipements fournis ;
- Les méthodes d'utilisation des équipements de laboratoire ;
- Les différentes méthodes d'analyses du vinaigre par les équipements fournis ;
- Les règles d'hygiène à observer.

Les formations seront dispensées en sessions théoriques en salle et pratiques dans les ateliers de fabrication.

Les formations concerneront le personnel qui interviendra sur les équipements fournis. Les formations doivent être dispensées en langue arabe, au moins par de deux experts expérimentés, chacun en ce qui le concerne en matière des techniques de fonctionnement des machines et des techniques d'analyse au laboratoire.

Documentation, brochures et guides techniques en langue arabe ou française

Le fournisseur s'engage à joindre à sa livraison :

- Documentation technique des équipements proposés dans son offre ;
- Guide d'utilisation et de maintenance préventive et corrective (documents) en langue arabe ou française des équipements proposés ;

Brochures et ainsi que les certificats de conformité et de garantie concernant le matériel proposé.

8. Exigence de qualification des soumissionnaires

8.1 Qualifications Opérationnelles

Certificat d'incorporation

Le soumissionnaire doit être enregistré en tant qu'entité juridique autorisée à conclure des contrats pour la fourniture de services et de biens. À titre de preuve, le soumissionnaire doit fournir une copie certifiée conforme du certificat de constitution ou d'autres documents énonçant la base juridique de l'entreprise.

Licences / autorisations

Le soumissionnaire doit fournir une copie des licences et / ou autorisations pertinentes permettant d'exécuter les services / travaux requis au Maroc,

8.2 Qualifications d'expérience

Nombre d'années d'activité

Seuls les fournisseurs ayant fournis 3 attestations de références dans des projets similaires seront prises en considération. Les références doivent être fournies, y compris les coordonnées complètes. Le soumissionnaire doit énumérer ces expériences antérieures dans l'exécution de contrats de nature similaire à l'offre en question pour le secteur privé et/ou pour les agences des Nations Unies.

8.3 Qualifications financières

a) États financiers

Une copie certifiée conforme de l'état financier pour les trois (3) dernières années (ou pour la période pendant laquelle le soumissionnaire a été en affaires, si elle n'a pas encore atteint trois (3) ans) doit être fournie et le soumissionnaire doit respecter les critères financiers de base suivants :

i) Chiffre d'affaires

Le chiffre d'affaires annuel moyen pour les trois (3) dernières années (ou pour la période pendant laquelle le soumissionnaire a été en affaires, s'il n'a pas encore atteint trois (3) ans) devrait être au moins 2 fois plus élevée que la valeur prévue du contrat.

ii) *Litiges en cours*

L'impact de toute réclamation en cours, arbitrage et autre action en justice en cours doit être divulgué.

iii) **Déclaration de confirmation de l'ONUDI signées comme suit :**

- Absence de conflit d'intérêt,
- Absence de condamnation des dirigeants et administrateurs,
- Non suspension auprès des Nations Unies ou de toute autre organisation publique,
- Confirmation de politique de tolérance zéro envers toutes formes de corruption.

9. Critères techniques d'évaluation

i) **Conformité des équipements proposés aux spécifications techniques**

ii) **Qualifications du personnel**

Expérience technique et qualification du projet personnel à évaluer en fonction de la des CV soumis :

- Le soumissionnaire devra respecter la législation en vigueur ou à venir portant sur la réglementation du travail et des salaires et du recrutement du personnel.
- Le soumissionnaire devra, pour ces travaux, désigner un chef du chantier des travaux avec au moins 5 ans d'expérience
- Il devra être habilité à représenter l'entrepreneur dans toutes les relations découlant du contrat et à recevoir toutes instructions, notifications et observations du Maître d'œuvre.
- Le soumissionnaire devra fournir une déclaration d'engagement d'affecter un personnel qualifié avec noms, titres, fonctions et CV du personnel accepté.

iii) **Plan de réalisation des prestations** L'organisation, la structure et les installations générales du soumissionnaire ;

- Les installations et les ressources du soumissionnaire disponible pour ce contrat;
- Proposition de sous-traitance afin d'obtenir des ressources supplémentaires ;
- Adéquation de l'organisation et du plan de gestion pour répondre aux exigences de l'appel d'offres.

10. Critères commerciaux d'évaluation

i) **Prix / Coût**

Coût total en dirham marocain (MAD)

Prix total, à *savoir la* somme totale des prix unitaires selon le bordereau des prix requis dans les termes de références.

Modalités de paiement proposées

La demande de paiement anticipé, de paiements progressifs, etc. du soumissionnaire sera évaluée par rapport aux exigences standard de l'ONUDI indiquées dans le contrat type.

ii) CONTRACTUEL

Les déclarations pertinentes qui démontrent l'accord / acceptation suivant, en principe, doivent être soumises.

- Acceptation des Termes et Conditions générales de Contrat de l'ONUUDI
- Acceptation du modèle de contrat de l'ONUUDI.

ANNEXE 2

CRITÈRES DE QUALIFICATION ET DE SÉLECTION

I. QUALIFICATIONS REQUISES

I.1 QUALIFICATIONS OPERATIONNELLES

Registre de Commerce – Immatriculation

Le Soumissionnaire doit fournir une copie certifiée conforme des certificats d'enregistrement auprès des autorités compétentes, comme suit:

- Registre de commerce – Certificat d'incorporation,
- Autorisations Professionnelles – Licences requis au Maroc.

I.2 DECLARATIONS

Le soumissionnaire devra fournir avec son offre des déclarations expresse suivantes:

- i) Absence de conflit d'intérêt,
- ii) Litiges en cours ;
- iii) Absence de condamnation des dirigeants et administrateurs ;
- iv) Non suspension auprès des Nations Unies ou de toute autre organisation publique ;
- v) Confirmation de politique de tolérance zéro envers toutes formes de corruption.

I.3 QUALIFICATIONS FINANCIÈRES

- Le soumissionnaire devra fournir une copie des états financiers certifiés pour les trois (3) dernières années (ou pour la période pendant laquelle le soumissionnaire a été en affaires, si elle n'a pas encore atteint trois (3) ans ;
- Chiffre d'affaires annuel moyen devrait être au moins deux (2) fois plus élevée que la valeur des équipements du présent Appel d'Offres

II. CRITÈRES D'ÉVALUATION

II.1 CRITÈRES D'ÉVALUATION TECHNIQUES

Performance des équipements en conformité avec les normes techniques indiquées au Paragraphe 7 des Spécifications Techniques.

Référence:

Au moins trois (3) références de de projets similaires pour le secteur privé et/ou les agences des Nations Unies (avec attestation de référence et de bonne fin).

Approche méthodologique:

- Adéquation de l'organisation et plan de réalisation : indiquer comment l'exigence du contrat actuel serait accomplie ;
- Conformité de l'exécution au délai imparti de 90 jours à partir de la signature du Bon de commande;
- Proposition de sous-traitance en cas de ressources supplémentaires ;
- Capacité de fournir une formation des bénéficiaires pour une durée de trois (3) jours ;
- Disposition d'au moins deux (2) experts pour la formation.

Qualification du personnel :

- Le soumissionnaire devra fournir une déclaration d'engagement d'affecter un personnel qualifié avec une expérience professionnelle appropriée et présenter leur CVs, titres et fonctions ;
- Le nombre d'années d'expérience du Chef des travaux est d'au moins cinq (5) ans.

Garantie :

- Garantie d'un (1) an pour l'équipement.

Exigences linguistiques:

- La documentation technique sera en arabe et/ou en français ;
- La communication avec l'ONUDI sera en français.

II.2 CRITÈRES D'ÉVALUATION COMMERCIALE

a) **PRIX/COÛTS** : Coût global en MAD;

b) **TERMES DE PAIEMENT** : Acceptation des Termes de paiement proposés par l'ONUDI;

c) **TERMES ET CONDITIONS CONTRACTUELS** : Acceptation des termes et conditions contractuels de l'ONUDI;

ANNEXE 3

Quantitatif à remplir par le Soumissionnaire

ANNEXE 4

MODÈLE DU BON DE COMMANDE

ANNEXE A

CONDITIONS GENERALES DE CONTRAT DE L'ONUDI

1. Nature confidentielle des documents

Les cartes, dessins, photographies, photomosaïques, plans, rapports, recommandations, devis, documents et autres données qui auront été établis par le Contractant ou reçus par lui au titre du présent Contrat seront la propriété de l'ONUDI, devront être considérés comme confidentiels et, après achèvement des travaux prévus par le présent Contrat, ne seront remis qu'aux fonctionnaires de l'ONUDI habilités à cet effet; à moins que l'ONUDI n'y consente par écrit, le Contractant ne pourra les communiquer qu'aux membres de son personnel chargés d'effectuer des travaux prévus par le présent Contrat.

2. Statut du Contractant

Le Contractant aura le statut juridique d'un entrepreneur indépendant. Toute personne que le Contractant aura affectée à des travaux prévus par le présent Contrat sera considérée comme étant au service du Contractant. Sauf dispositions contraires du présent Contrat, la responsabilité de l'ONUDI ne pourra pas être engagée en cas de revendication de quelque nature que ce soit liée à l'exécution desdits travaux. Le Contractant et les membres de son personnel devront respecter les lois, règlements et ordonnances en vigueur qui émanent des autorités légalement constituées du pays.

3. Responsabilité du Contractant concernant les membres de son personnel

Le Contractant garantit la compétence professionnelle et technique des membres de son personnel; pour effectuer les travaux prévus par le présent Contrat, il choisira des personnes dignes de confiance qui s'emploieront à exécuter lesdits travaux, se conformeront aux lois en vigueur dans le pays, respecteront les coutumes locales et feront preuve dans leur conduite de hautes qualités morales et éthiques.

4. Affectation du personnel

Le Contractant n'affectera à l'exécution de travaux sur le terrain aucune personne autre que celles qui sont mentionnées dans le présent Contrat, à moins qu'il n'ait obtenu au préalable l'agrément écrit de l'ONUDI. Le Contractant devra soumettre à l'ONUDI le curriculum vitae de toute autre personne qu'il se proposera de charger de travail sur le terrain.

5. Retrait de personnel

Sur demande écrite de l'ONUDI, le Contractant retirera du terrain tout membre de son personnel dont les services auront été fournis au titre du présent Contrat et, si l'ONUDI le demande, le remplacera par tout autre membre de son personnel susceptible d'être agréé par l'ONUDI. Toutes les dépenses et tous les frais accessoires découlant du remplacement, pour quelque motif que ce soit, d'un membre du personnel du Contractant seront à la charge du Contractant. Ces retraits de personnel ne seront pas considérés comme entraînant résiliation en totalité ou en partie du présent Contrat, au sens du paragraphe 12, intitulé "Résiliation", des présentes Conditions générales.

6. Délégation ou cession

Sauf assentiment préalable de l'ONUDI donné par écrit, le Contractant ne pourra céder, transférer, donner en gage ou utiliser à d'autres fins tout ou partie du présent Contrat ou des droits, créances ou obligations découlant du présent Contrat.

7. Sous-traitance

Si le Contractant a besoin de recourir aux services de sous-traitants, il devra préalablement obtenir par écrit, pour chacun d'eux, l'assentiment et l'agrément de l'ONUDI. Le fait que l'ONUDI aura approuvé le choix d'un sous-traitant ne dégagera le Contractant d'aucune de ses obligations découlant du présent Contrat et les clauses de tous les Contrats de sous-traitance devront être soumises aux dispositions du présent Contrat et être conformes à ces dispositions.

8. Privilèges et immunités de l'ONUDI

Aucune disposition du présent Contrat ni aucune conséquence en découlant ne pourront être considérées comme une renonciation aux privilèges et immunités de l'ONUDI.

9. Interdiction d'employer des fonctionnaires de l'ONUDI

Pendant toute la période au cours de laquelle le présent Contrat sera en vigueur, le Contractant ne pourra employer ni envisager d'employer des fonctionnaires de l'ONUDI sans avoir obtenu au préalable l'assentiment écrit de l'ONUDI.

10. Langue, poids et mesures

Sauf dispositions contraires du présent Contrat, le Contractant rédigera en anglais toutes les communications qu'il adressera à l'ONUDI au sujet des travaux à effectuer et tous les documents obtenus ou établis par ses soins qui ont

trait à ces travaux. Sauf dispositions contraires du présent Contrat, le Contractant utilisera les poids et mesures du système métrique et il établira et enregistra en unités métriques les estimations quantitatives.

11. Cas de Force Majeure

Aux fins du présent Contrat, sont considérés comme cas de force majeure les calamités naturelles, l'application de lois ou règlements en vigueur, les conflits du travail, les actes de banditisme, les troubles sociaux, les explosions et tout événement analogue de portée équivalente qu'aucune des parties n'a délibérément provoqués et n'est en mesure de maîtriser ou de faire cesser. Dès que possible après qu'un événement constituant un cas de force majeure se sera produit, le Contractant, s'il se trouve dans l'incapacité de faire face, en tout ou en partie, à ses obligations et responsabilités découlent du présent Contrat, en informera par écrit l'ONUDI en lui communiquant tous renseignements utiles à cet égard. En pareil cas, les dispositions ci-après seront applicables.

(a) Les obligations et les responsabilités du Contractant qui découlent du présent Contrat seront suspendues dans la mesure où le Contractant se trouvera dans l'incapacité d'y faire face et aussi longtemps qu'il en demeurera incapable. Pendant cette suspension et en ce qui concerne les travaux ainsi suspendus, l'ONUDI ne sera tenue de rembourser au Contractant, sur présentation des pièces justificatives, que les sommes afférentes à l'entretien indispensable du matériel du Contractant ainsi qu'à l'indemnité de subsistance du personnel réduit à l'inactivité par ladite suspension;

(b) Dans les quinze (15) jours qui suivront l'événement constituant un cas de force majeure, le Contractant soumettra à l'ONUDI un état estimatif des dépenses à prévoir pendant la période de suspension;

(c) La durée du présent Contrat sera prorogée d'une période égale à la période de suspension, mais il sera toutefois tenu compte des conditions particulières que pourrait imposer, pour l'achèvement des travaux, une prorogation d'une durée différente de celle de la période de suspension.

(d) Si, dans un cas de force majeure, le Contractant se trouve dans l'incapacité permanente de faire face, en totalité ou en partie, à ses obligations et responsabilités découlant du présent Contrat, l'ONUDI aura le droit de mettre fin au présent Contrat selon les modalités et dans les conditions énoncées au paragraphe 12, intitulé "Résiliation", des présentes Conditions générales, si ce n'est que le délai de préavis pourra en pareil cas être de sept (7) jours au lieu de trente (30) jours;

e) Aux fins de l'application de l'alinéa d) qui précède, l'ONUDI pourra considérer que le Contractant se trouve dans l'incapacité permanente d'exécuter le Contrat si la durée de la période de suspension dépassant pas quatre-vingt-dix (90) jours sera considérée comme période d'incapacité temporaire.

12. Résiliation

L'ONUDI peut à tout moment résilier le présent Contrat, en totalité ou en partie, en adressant au Contractant, un préavis de trente (30) jours. Si la résiliation n'est pas due à une négligence ou à une faute du Contractant, l'ONUDI sera tenue de payer au Contractant les services déjà effectués ou pour les travaux déjà accomplis, le coût du rapatriement des membres du personnel du Contractant, les dépenses qu'imposera au Contractant la cessation de ses activités ainsi que le coût des travaux urgents qui seront indispensables et que l'ONUDI demandera au Contractant d'achever. Le Contractant maintiendra ces dépenses au minimum et n'entreprendra plus aucune nouvelle tâche à compter de la date à laquelle il aura reçu de l'ONUDI le préavis de résiliation.

13. Faillite

Si le Contractant est déclaré en faillite, s'il fait une cession générale à ses créanciers ou si son insolvabilité donne lieu à la désignation d'un liquidateur judiciaire, l'ONUDI pourra, sans préjudice de toutes autres voies de droit dont elle pourrait se prévaloir au titre du présent Contrat, mettre fin immédiatement au présent Contrat en notifiant cette résiliation par écrit au Contractant.

14. Assurance contre les accidents du travail et autres assurances

(a) Le Contractant prendra les dispositions voulues pour que tous les membres de son personnel appelés à travailler sur le terrain au titre du présent Contrat qui seront recrutés hors du pays du gouvernement bénéficiaire et ne seront pas ressortissants de ce pays soient couverts, avant leur départ et pendant toute la durée de leur affectation, par une assurance contre les accidents du travail et une assurance responsabilité civile ;

(b) Pendant toute la durée des travaux, le Contractant couvrira par une assurance d'un montant approprié sa responsabilité civile en cas de décès, de lésion corporelle ou de dommage aux biens imputables à l'utilisation dans le pays où les travaux prévus par le présent contrat doivent être exécutés, de véhicules, navires ou aéronefs appartenant au Contractant ou loués par lui. Le Contractant garantit qu'une assurance analogue couvrira, pendant toute la durée des travaux, les véhicules, navires ou aéronefs appartenant aux membres étrangers du personnel du Contractant ou loués par eux et qu'ils utiliseraient dans le pays où les travaux prévus par le présent Contrat doivent être exécutés ;

(c) Le Contractant se conformera à la législation en vigueur dans le pays du gouvernement bénéficiaire qui

prévoit des prestations en cas de lésion corporelle ou de décès survenant en cours d'emploi ;

(d) Le Contractant s'engage à faire figurer, aux mêmes fins, les dispositions du présent paragraphe dans tous les Contrats de sous-traitance ou contrats auxiliaires qui seraient conclus aux fins de l'exécution du présent Contrat, à l'exception des contrats de sous-traitance ou contrats auxiliaires qui concerneraient exclusivement la livraison de matériel ou de fournitures.

15. Garantie et mise hors de cause

Le Contractant garantira et mettra hors de cause et défendra à ses frais l'ONUDI, ainsi que ses fonctionnaires, agents et employés en cas de procès, revendication, action en réclamation et action en responsabilité de quelque nature que ce soit, y compris les frais et dépens découlant d'actes ou d'omissions du Contractant ou des personnes qu'il emploie ou de sous-traitants dans l'exécution des travaux prévus par le présent Contrat. La présente clause s'appliquera également aux revendications ou actions en responsabilités concernant les accidents du travail ou à celles qui découleraient de l'utilisation d'inventions ou de matériel brevetés.

16. Arbitrage

Tout litige ou revendication concernant l'interprétation ou l'application des dispositions du présent Contrat ou une violation du présent Contrat, à moins qu'il ne fasse l'objet d'un règlement par voie de négociation directe, sera réglé conformément au Règlement d'arbitrage de la CNUDCI actuellement en vigueur. Les parties seront liées par la sentence arbitrale qui sera rendue à l'issue de cet arbitrage et qu'elles considéreront comme le règlement définitif dudit litige ou de ladite revendication. Il est entendu toutefois que les dispositions du présent paragraphe ne seront pas interprétées comme signifiant, directement ou indirectement, que l'ONUDI renonce à son immunité.

17. Conflits d'intérêts

Aucun membre du personnel du Contractant affecté à des travaux prévus par le présent Contrat ne pourra exercer, directement ou indirectement, en son nom ou par l'intermédiaire d'un tiers, une activité industrielle, commerciale ou professionnelle dans le pays du gouvernement bénéficiaire, ni consentir des prêts ou faire des investissements dans le cadre d'une activité industrielle, commerciale ou professionnelle quelconque exercée dans ledit pays.

18. Obligations dont le Contractant est tenu

Dans l'exécution des travaux qu'il a à effectuer au titre du présent Contrat, le Contractant ne sollicitera ni n'acceptera d'instructions d'aucune autorité extérieure à l'ONUDI. Le Contractant s'abstiendra de tout acte qui pourrait avoir des répercussions fâcheuses pour l'ONUDI et s'acquittera de ses engagements en ayant pleinement présents à l'esprit les intérêts de l'ONUDI. A moins qu'il n'y soit autorisé par écrit par l'ONUDI, le Contractant ne devra pas rendre public, de quelque manière que ce soit, le fait qu'il exécute ou a exécuté des travaux pour l'ONUDI. Le Contractant ne devra pas non plus de quelque manière que ce soit utiliser le nom, l'emblème ou le sceau de l'ONUDI ni aucune abréviation du nom de l'Organisation des Nations Unies pour le développement industriel, dans le cadre de ses activités industrielles ou commerciales ou de toute autre manière. Le Contractant est tenu de faire preuve de la plus grande discrétion à l'égard de toute question concernant le présent Contrat. A moins que les travaux à exécuter en application du présent Contrat ne l'exigent ou qu'il n'y soit expressément autorisé par l'ONUDI, le Contractant à aucun moment ne communiquera à une personne, un gouvernement ou une autorité extérieure à l'ONUDI des renseignements qui n'ont pas été rendus publics et dont il a connaissance du fait de son association avec l'ONUDI. Le Contractant ne devra à aucun moment utiliser lesdits renseignements à son avantage. Le Contractant demeurera tenu de ces obligations même une fois que les travaux prévus par le présent Contrat auront été menés à bien ou que l'ONUDI aura résilié le présent Contrat.

19. Droits de propriété

(a) Tous les droits de propriété, y compris, à titre d'exemples et sans que cette énumération soit limitatives, les brevets, droits d'auteur et marques de fabrique ou de commerce, concernant la documentation directement liée aux travaux que le Contractant aura exécutés pour l'Organisation des Nations Unies ou l'ONUDI en vertu du présent Contrat ou découlant desdits travaux seront acquis à l'Organisation des Nations Unies ou à l'ONUDI, selon le cas. À la demande de l'ONUDI, le Contractant fera tout le nécessaire, établira et acheminera toutes les pièces requises et prêtera son entier concours en vue de faire attester lesdits droits de propriété et de les faire transférer à l'Organisation des Nations Unies ou à l'ONUDI conformément aux prescriptions de la législation applicable ;

(b) L'Organisation des Nations Unies ou l'ONUDI, selon le cas, conserveront tous droits de propriété sur tout matériel et toutes fournitures qu'elles auraient mis à la disposition du Contractant. Une fois que le présent Contrat aura pris fin ou que le Contractant n'aura plus besoin dudit matériel et desdites fournitures, ils devront être restitués à l'ONUDI. Lorsqu'ils seront restitués à l'ONUDI, ledit matériel et lesdites fournitures devront, sous réserve d'usure normale, se trouver dans le même état qu'au moment où l'ONUDI les a remis au Contractant.

20. Privilèges et Immunités du Contractant et des membres de son personnel

L'ONUDI s'engage à s'employer de son mieux à obtenir en faveur du Contractant et des membres de son personnel (à l'exception des membres de ce personnel qui sont ressortissants du pays et sont employés sur place) les mêmes facilités et immunités que le gouvernement a accepté d'accorder aux entrepreneurs et à leur personnel qui exécutent des travaux dans le pays pour le compte du Programme des Nations Unies pour le développement, dans la mesure où le gouvernement accorde lesdites facilités et immunités aux fonctionnaires de l'ONUDI. Ces privilèges et immunités comprendront l'exonération ou le remboursement de tout impôt, taxe, droit ou prélèvement auxquels seraient assujettis dans le pays les traitements ou salaires des membres du personnel étrangers du Contractant qui leur sont versés en rémunération des travaux prévus par le présent Contrat et auxquels seraient assujettis l'équipement, le matériel et les fournitures que le Contractant aurait introduits dans le pays aux fins des travaux prévus par le présent Contrat ou qui, après avoir été introduits dans le pays, en seraient ultérieurement retirés. Le texte des dispositions pertinentes est joint au présent Contrat dont il fait partie intégrante (Annexe B).

21. Levée des privilèges et immunités

L'ONUDI pourra renoncer à se prévaloir de toute disposition d'un accord, plan d'opération ou autre instrument auquel le gouvernement bénéficiaire est partie et par lequel le gouvernement bénéficiaire accorde des avantages au Contractant et aux membres de son personnel sous forme de facilités, privilèges, immunités ou exonérations en raison de travaux qu'ils exécutent pour l'ONUDI en vertu du présent Contrat, si l'ONUDI estime que l'immunité empêcherait la justice de suivre son cours et que cette immunité peut être levée sans compromettre la pleine exécution des travaux prévus par le présent Contrat ou sans dommage pour le Programme des Nations Unies pour le développement ou pour l'ONUDI.

22. Exonération de Taxes et Impôts

(a) En accord avec la Section 7 de la Convention sur les Privilèges et Immunités des Nations Unies et la Section 9 de la Convention sur les Privilèges et Immunités des Agences Spécialisées, qui est applicable à l'ONUDI en vertu de l'Article 21 de sa constitution, l'ONUDI est exempt de toutes taxes ou impôts directs, à l'exception des taxes ou impôts pour les services publics tels que l'électricité, l'eau etc., et est exempt de toute taxe de douane et de toute charge de nature similaire en ce qui concerne les articles importés ou exportés pour son usage officiel. Dans l'éventualité où une autorité gouvernementale refuserait de reconnaître le statut d'exemption de l'ONUDI, le Contractant devra immédiatement en référer à l'ONUDI pour déterminer d'une suite à donner, satisfaisante pour les deux parties.

(b) Par conséquent, le Contractant autorise l'ONUDI de déduire des factures du Contractant tout montant qui représenterait des taxes et/ou impôts ou charges similaires, à moins que le Contractant aurait au préalable consulté l'ONUDI et aurait obtenu une autorisation expresse et spécifique au cas de figure de l'ONUDI de payer les taxes, impôts ou charge similaire sous réserve de protestation. Dans ce cas de figure le Contractant devra fournir à l'ONUDI des reçus ou preuves écrites desdits paiements ainsi que des autorisations écrites telles que définies ci-dessus.

23. Travail des enfants

(a) Le Contractant garantit que ni lui-même, ni ses fournisseurs ne recourent, directement ou indirectement à des pratiques quelconques qui contreviendraient aux dispositions de la Convention sur les Droits des Enfants, y compris à l'Article 32 de ladite Convention, qui, inter alia, requière que tout enfant soit protégé d'avoir à effectuer un quelconque travail qui pourrait avoir une influence négative sur son éducation ou qui serait néfaste à la santé physique ou mentale de l'enfant et/ou à son développement spirituel, moral ou social.

(b) Tout non-respect des garanties ci-dessus autorisera l'ONUDI à résilier le présent Contrat avec effet immédiat, après notification au Contractant, et ce, sans aucune pénalité.

24. Mines

(a) Le Contractant garantit que ni lui-même ni ses fournisseurs ne sont engagés, directement ou indirectement dans des activités de brevet, recherche, assemblage, production, commercialisation ou fabrication de mines ou de composantes requises pour la fabrication de celles-ci. Le terme "Mines" désigne tout objet défini dans l'Article 2, Paragraphes 1, 4 and 5 du Protocole II annexé à la Convention sur la Prohibition et la Limitation de l'emploi de certaines Armes Classiques qui peuvent être considérées comme produisant des effets traumatiques excessifs ou comme frappant sans discrimination de 1980.

(b) Tout non-respect des garanties ci-dessus autorisera l'ONUDI à résilier le présent Contrat avec effet immédiat, après notification au Contractant, et ce, sans aucune pénalité.

ANNEXE B

FACILITÉS, PRIVILÈGES ET IMMUNITÉS DE L'ONUDI

Les membres du personnel du Contractant (à l'exception des ressortissants de l'Etat bénéficiaire qui sont employés sur le plan local) jouiront :

- (i) De l'immunité de juridiction en ce qui concerne tous les actes accomplis par eux aux fins de l'exécution des travaux prévus par le présent Contrat ;
- (ii) De l'exemption de toute obligation relative au service national ;
- (iii) De l'exemption de toutes mesures restrictives frappant l'immigration ;
- (iv) Du privilège d'introduire dans le pays des devises en montants raisonnables aux fins des travaux prévus par le présent Contrat ou pour leurs propres besoins, et de sortir du pays les sommes qui y auront ainsi été introduites ou, conformément à la réglementation des changes en vigueur, les sommes qu'ils auront reçues dans le pays à titre de rémunération de leurs services aux fins de l'exécution des travaux prévus dans le présent Contrat ;
- (v) Des mêmes facilités de rapatriement que les envoyés diplomatiques, en cas de crise internationale.

Tous les membres du personnel du Contractant jouiront de l'inviolabilité de tous documents et pièces concernant l'exécution des travaux prévus par le présent Contrat.

Le gouvernement du pays bénéficiaire exonérera toute entreprise ou organisation étrangère travaillant pour le compte de l'ONUDI ainsi que le personnel étranger de ladite entreprise ou organisation de tout impôt, taxe, droit ou prélèvement auxquels ils pourraient être assujettis ou prendra à sa charge le montant dudit impôt, taxe, droit ou prélèvement, en ce qui concerne :

- (i) Les traitements ou salaires que les membres dudit personnel auront reçus en rémunération de l'exécution des travaux prévus par le présent Contrat ;
- (ii) L'équipement, le matériel et les fournitures introduits dans le pays aux fins de travaux prévus par le présent Contrat ou qui, après avoir été introduits dans le pays, pourraient ultérieurement en être retirés ;
- (iii) Comme c'est le cas actuellement pour les experts de l'ONUDI dans le pays, les biens – y compris un véhicule automobile particulier par employé – introduits dans le pays par l'entreprise ou l'organisation ou par son personnel pour leur usage ou leur consommation propre ou qui, après avoir été introduits dans le pays, pourraient en être ultérieurement retirés au départ dudit personnel.

L'ONUDI pourra lever les privilèges et immunités mentionnés ci-dessus auxquels le Contractant et les membres de son personnel auraient droit, si elle estime que lesdits privilèges et immunités empêcheraient la justice de suivre son cours et qu'ils peuvent être levés sans compromettre la bonne exécution des travaux prévus par le présent Contrat ou sans porter préjudice aux intérêts du Programme des Nations Unies pour le développement ou de l'ONUDI.

ANNEXE 4

FORMULAIRE DE RÉPONSE À UN APPEL D'OFFRES

APPEL D'OFFRES N° 1100162128

DATE LIMITE : Vendredi le 26 novembre 2021

PROJET N° 150386

RESPONSABLE : Natalie Maabdi

Prière de compléter ce formulaire "A" ou "B" ou "C" et de le retourner

DANS LES TROIS (3) JOURS à l'ONUUDI

par courrier électronique à l'adresse suivante : N.Maabdi@unido.org

A: Nous ferons une offre :

le : _____ Nom de la Société : _____
(Date)

Signature : _____

B: Nous pourrions faire une offre et vous aviserons

le : _____ Nom de la Société : _____
(Date)

Signature : _____

C: Nous ne ferons pas d'offre pour les raisons suivantes :

notre charge de travail actuelle ne nous permet pas d'accepter une tâche supplémentaire en ce moment ;

nous n'avons pas la compétence exigée pour ce projet particulier ;

temps insuffisant pour élaborer une offre appropriée ;

nous considérons que les sommes allouées ne sont pas suffisantes pour mener à bien le travail demandé ;

autre (précisez)

Nom de la Société : _____

Signature : _____