



MAR23001-10568

Marché de fournitures relatif à l'Acquisition et la livraison de petit matériel de cuisine professionnelle au profit du CFA de l'Association Amal à Marrakech.

Toute offre devra nous parvenir au plus tard le
18/11/2026

1 Objet de la demande

OBJET DE LA DEMANDE	
Marché de fournitures relatif à l'acquisition et la livraison de petit matériel de cuisine professionnelle au profit du CFA de l'Association Amal à Marrakech.	
REFERENCES ENABEL	MAR23001-10568

2 Instructions aux soumissionnaires

Personne de contact au sein d'Enabel durant la procédure	
NOM :	Sarah Fenjiro
FONCTION :	Acheteuse publique
E-MAIL :	procurement.maroc@enabel.be

Données relatives à la procédure	
RÉCEPTION DES OFFRES :	L'offre doit être transmise sous forme d'un seul fichier PDF uniquement par email à procurement.maroc@enabel.be, au plus tard le 18/11/2026 La Mailbox procurement.maroc@enabel.be génère une réponse automatique confirmant la réception des offres transmises. Si votre email a bien été reçu sur cette Mailbox, une seconde confirmation de réception (message non automatique) vous sera transmise au plus tard dans les 3 jours. Si vous ne recevez pas cette seconde confirmation, veuillez contacter le 06 66 84 95 37 pour vous assurer que votre email a bien été reçu sur la Mailbox procurement.
DOCUMENTS À JOINDRE	- Fiche d'identification complétée et signée ; - Document prouvant que le soumissionnaire dispose bien d'un statut légal pour exercer son activité professionnelle (registre de commerce par exemple) ; - Déclaration sur l'honneur-Motifs d'exclusion ; - Déclaration d'intégrité ;

	• Formulaire d'offre de prix complété et signé, fourni en annexe (les soumissionnaires peuvent remettre prix en MAD ou en €. Les soumissionnaires marocains doivent obligatoirement remettre prix en MAD. La comparaison des prix se fera en MAD. Le cas échéant, le taux de change utilisé sera le taux de change moyen €-MAD du jour de la date limite de réception des offres) ; • 2 attestations de référence pour des prestations similaires à l'objet du marché délivrées par le client du soumissionnaire dans les 3 dernières années (2025, 2024 et 2023) relatif à l'acquisition et la livraison de petit matériel de cuisine professionnelle. • Fiches techniques du matériel proposé ; • Fiche signalétique financière.
ÉLÉMENTS INCLUS DANS LE PRIX	Le fournisseur est censé avoir inclus dans ses prix tant unitaires que globaux tous les frais et impositions généralement quelconques inhérents à l'exécution du marché, à l'exception de la taxe sur la valeur ajoutée. Sont notamment inclus dans les prix : 1° les emballages, sauf si ceux-ci restent la propriété du soumissionnaire, les frais de chargement, de transbordement et de déchargement intermédiaire, de transport, d'assurance et de dédouanement ; 2° le déchargement, le déballage et la mise en place au lieu de livraison, à condition que les documents du marché mentionnent le lieu exact de livraison et les moyens d'accès ; 3° la documentation relative à la fourniture et éventuellement exigée par le pouvoir adjudicateur ; 4° le montage et la mise en service ; 5° la formation nécessaire à l'usage ; 6° le cas échéant, les mesures imposées par la législation en matière de sécurité et de santé des travailleurs lors de l'exécution de leur travail ; 7° les droits de douane et d'accise ; 8° Les frais de livraison ; 9° les frais d'installation. Le matériel sera livré en DDP au lieu de livraison mentionnés plus bas dans le CSC. Le soumissionnaire doit donc prendre en considération cet incoterm dans ses prix.
DÉLAI DE VALIDITÉ DES OFFRES :	90 jours

3 Exécution

PERSONNE DE CONTACT AU SEIN D'ENABEL POUR L'EXECUTION DU MARCHE	
NOM :	Dalal HAMANE
FONCTION :	Project Officer Formation Professionnelle Zone Sinistrée
E-MAIL :	dalal.hamane@enabel.be

Données relatives à l'exécution	
Lieu	Les fournitures seront livrées et installées au CFA / Amal Women Training Space de l'Association Amal à Marrakech. L'adresse exacte du site bénéficiaire sera communiquée au titulaire par Enabel.
Durée/ Période d'exécution	Le marché démarrera à la notification du courrier de conclusion au soumissionnaire retenu et a une durée de deux mois. Le délai d'exécution/livraison est de maximum 30 jours calendriers à compter du lendemain de la date de la notification du courrier de conclusion. Les offres présentant un délai de livraison supérieur à celui spécifié seront rejetées. En principe, les fournitures devront être livrées entre le 30 novembre 2026 et le 30 décembre 2026.

4 Termes de références

4.1 Contexte général de la mission

4.1.1. Programme bilatéral de coopération Belgique-Maroc (2024-2029)

Ce programme s'inscrit dans la continuité des efforts du Maroc pour relever les défis socio-économiques, soutenir le développement, la reconstruction et la résilience socio-économique. Notamment, il s'inscrit dans la vision globale de déploiement de la Politique Nationale de l'Emploi et de l'Entrepreneuriat et de sa feuille de route.

Le programme est composé de trois interventions : Appui à l'inclusion économique ; Appui à la qualité du travail ; Appui à la reconstruction de la zone sinistrée.

Il vise à :

- Renforcer les compétences professionnelles des jeunes en développant, renforçant et promouvant l'offre de formation professionnelle ;
- Soutenir les entrepreneurs et les petites entreprises en déployant des mécanismes d'accompagnement adaptés pour encourager l'entrepreneuriat ;
- Faciliter l'accès à l'emploi salarié pour les jeunes, en particulier les femmes et les NEET, par le biais de mesures incitatives ;
- Soutenir la création d'emplois durables en participant à la promotion du dialogue social, des normes et des droits du travail, ainsi qu'à l'accès à la protection sociale.

Avec un ancrage central, le programme est mis en œuvre au niveau de deux zones pilotes selon une approche flexible pour répondre aux défis et aux contextes territoriaux. Il s'agit de la région de l'Oriental et de la zone du Haut Atlas, touchée par le séisme du 8 septembre 2023.

S'étendant sur une période de cinq ans, de 2024 à 2029, le programme repose sur une collaboration étroite entre Enabel, Agence belge de coopération internationale, le ministère de l'Inclusion Economique, de la Petite Entreprise, de l'Emploi et des Compétences, l'Agence Nationale de Promotion de l'Emploi et des Compétences-ANAPEC, l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail-OFPPT, et différents autres acteurs de l'écosystème de l'inclusion économique.

4.1.2 Intervention : Inclusion Economique

Cette intervention est alignée à la vision de la nouvelle Politique Nationale de l'Emploi et de l'Entrepreneuriat (PNEE-2035), à sa feuille de route, ainsi qu'à la feuille de route de la formation professionnelle. Elle vise à soutenir les acteurs de l'écosystème de l'inclusion économique à relever les défis principaux rencontrés par les jeunes, en particulier les femmes et les NEET, concernant l'employabilité, l'inclusion économique et les opportunités d'entrepreneuriat.

L'intervention a pour résultat global : « Les jeunes et les femmes jouissent d'une meilleure employabilité, d'une meilleure inclusion économique ou d'un accès renforcé aux opportunités d'entrepreneuriat », et s'articule autour de 5 résultats intermédiaires :

1. Les jeunes et les femmes, y inclus ceux ou celles en situation de vulnérabilité, disposent des compétences adéquates pour répondre aux besoins du marché de l'emploi ;
2. Les services d'accompagnement à l'emploi salarié, à l'auto-emploi et à l'entrepreneuriat sont plus performants et adaptés aux besoins spécifiques des jeunes et des femmes, ainsi qu'aux besoins des entreprises dans les secteurs visés ;
3. L'accès des femmes au marché du travail est promu ;
4. L'action conjointe des acteurs pour un meilleur pilotage des programmes visant l'emploi et l'entrepreneuriat et du plan de reconstruction est renforcée au niveau central et régional, ainsi que la coordination entre ces deux niveaux ;
5. L'administration marocaine facilite l'innovation pour renforcer l'élaboration, la mise en place et le suivi des politiques publiques en matière d'inclusion économique et de travail décent.

Le présent marché s'inscrit dans les actions visant l'amélioration de l'accès à une offre de formation professionnelle de qualité et l'adaptation des formations aux besoins spécifiques des publics cibles et du secteur privé.

4.2 Justification

L'Association Amal Pour les Arts Culinaires souhaite mettre en place un espace dédié à la formation intensive et appliquée aux arts culinaires, le « Amal Women Training Space », afin de contribuer à l'autonomisation économique des femmes bénéficiaires.

L'espace accueillera des cohortes de stagiaires dans le cadre d'un programme intensif portant notamment sur les techniques culinaires de base, l'hygiène et la sécurité alimentaire, la gestion de production et la pratique en conditions proches de celles d'une cuisine professionnelle.

L'espace est organisé autour d'une salle de classe et d'une cuisine pédagogique. Sa mise en fonctionnement requiert notamment la fourniture de petit matériel, d'outils à main et de moules nécessaires aux postes de travail des stagiaires et aux équipements partagés de la cuisine.

Spécificités techniques du matériel

Catégorie 1 : Petit équipement, outils à main et moules

Item N°	Article	Désignation et caractéristiques techniques
1	Plaque à pâtisserie en marbre ou granit	Pâtisserie et boulangerie Plaque en marbre ou granit, à surface lisse, adaptée au travail de pâtisserie, notamment au tempérage du chocolat et au travail des pâtes feuilletées.
2	Crochets inox pour tabliers	Général et stockage Crochets en acier inoxydable, adaptés au rangement des tabliers et à un usage professionnel intensif.
3	Autocuiseur (min. 6 L, à poser sur feu)	Récipients de cuisson Capacité minimale : 6 L ; modèle à poser sur feu, adapté à un usage professionnel.
4	Balance de table numérique (précision 1 g, capacité 5 kg)	Mesure et contrôle Précision minimale de 1 g ; plateau d'une capacité minimale de 5 kg
5	Mini-balance de précision (0,1 g)	Mesure et contrôle Précision de 0,1 g — obligatoire pour les hydrocolloïdes, sels de salaison et stabilisants.
6	Thermomètre à sonde numérique / thermocouple	Mesure et contrôle Plage 0–300 °C ; indispensable pour le travail du sucre, le tempérage et la sécurité alimentaire
7	Thermomètre infrarouge	Mesure et contrôle Lecture de température de surface sans contact ; chocolat, plancha
8	Minuteur de cuisine (multi-canaux)	Mesure et contrôle Plusieurs minuteurs simultanés préférables
9	Couteau de chef (20–25 cm)	Couteaux et découpe Outil de coupe principal — mise en place pour toutes les sessions

Item N°	Article	Désignation et caractéristiques techniques
10	Couteau d'office (8–10 cm)	Couteaux et découpe Travaux de parage détaillés, suprêmes d'agrumes, préparation des garnitures
11	Couteau à pain / dents (25–30 cm)	Couteaux et découpe Tranchage des génoises, du pain, de la brioche sans écraser
12	Couteau à désosser (15 cm)	Couteaux et découpe Confection de ballotines de poulet, levée de filets de poisson
13	Pince à arêtes	Couteaux et découpe Retrait des arêtes des filets de poisson avant cuisson
14	Planches à découper — Bleue (fruits de mer, HACCP)	Couteaux et découpe Bleu = fruits de mer, Rouge = volaille crue, Vert = légumes ; conformité HACCP stricte
15	Planches à découper — Rouge (volaille crue, HACCP)	Couteaux et découpe Bleu = fruits de mer, Rouge = volaille crue, Vert = légumes ; conformité HACCP stricte
16	Planches à découper — Verte (légumes, HACCP)	Couteaux et découpe Bleu = fruits de mer, Rouge = volaille crue, Vert = légumes ; conformité HACCP stricte
17	Mandoline / trancheuse japonaise (avec protection)	Couteaux et découpe Tranches fines de courgette, fenouil, radis ; protège-doigts obligatoire en permanence
18	Râpe microplane / zesteur fin	Couteaux et découpe Zestes d'agrumes, fromage à pâte dure, râpage d'épices fraîches
19	Économe (forme Y)	Couteaux et découpe Épluchage rapide ; également utilisé pour les copeaux de chocolat décoratifs
20	Corne / racle pâtissière (inox)	Couteaux et découpe Division des pâtons, nettoyage du plan de travail, travail du chocolat
21	Fouet ballon — grand (35 cm)	Mélange et fouettage Fouet ballon grand format, longueur indicative 35 cm. Émulsification manuelle, mousse d'œufs pour sabayon et génoise
22	Fouet ballon — petit (25 cm)	Mélange et fouettage Fouet ballon petit format, longueur indicative 25 cm. Émulsification manuelle, mousse d'œufs pour sabayon et génoise
23	Spatule caoutchouc — grande, résistante à la chaleur (30 cm)	Mélange et fouettage Spatule/Maryse résistante à la chaleur ; longueur indicative 30 cm ; doit résister à 200 °C.
24	Spatule caoutchouc — petite, résistante à la chaleur (20 cm)	Mélange et fouettage Spatule/Maryse résistante à la chaleur ; longueur indicative 20 cm ; doit résister à 200 °C.

Item N°	Article	Désignation et caractéristiques techniques
25	Cuillère en bois / silicone	Mélange et fouettage Remuer sur feu direct lorsque le métal conduirait trop la chaleur
26	Cul-de-poule — grand (5 L, inox)	Mélange et fouettage Cul-de-poule inox, capacité 5 L. Minimum 3 tailles par poste : petite, moyenne, grande
27	Cul-de-poule — moyen (3 L, inox)	Mélange et fouettage Cul-de-poule inox, capacité 3 L. Minimum 3 tailles par poste : petite, moyenne, grande
28	Cul-de-poule — petit (1 L, inox)	Mélange et fouettage Cul-de-poule inox, capacité 1 L. Minimum 3 tailles par poste : petite, moyenne, grande
29	Rouleau à pâtisserie (style français ou américain)	Mélange et fouettage Pâte sablée, pâte brisée, feuilletage rapide, pâte à pizza
30	Passoire fine (20 cm)	Passage et tamisage Filtrage des crèmes, coulis, fonds ; retrait des pépins
31	Chinois (passoire conique fine, 25 cm)	Passage et tamisage Fonds, bisques, sauces lisses — sans presser
32	Tamis tambour (30 cm)	Passage et tamisage Purée de pomme de terre professionnelle, tamisage de farine, passage des gels fins
33	Passoire (grande, inox)	Passage et tamisage Égouttage des pâtes, légumineuses, légumes blanchis
34	Araignée / écumoire	Passage et tamisage Écumage des fonds, retrait des fritures, blanchiment
35	Moulin à légumes	Passage et tamisage Purées de légumes, préparation de la pomme de terre
36	Marmite — grande (15–20 L, inox)	Récipients de cuisson Marmite en inox, capacité 15 à 20 L.
37	Casserole — moyenne (2–3 L, inox)	Récipients de cuisson Casserole en inox, capacité 2 à 3 L.
38	Marmite — (35 L)	Récipients de cuisson Marmite de capacité 35 L, adaptée à un usage professionnel.
39	Casserole — petite (1–1,5 L)	Récipients de cuisson Casserole de capacité 1 à 1,5 L.
40	Casserole à fond épais (2 L)	Récipients de cuisson Travail du sucre, beurre noisette — répartit la chaleur uniformément
41	Marmite — XL (50–60 L)	Récipients de cuisson Marmite XL de capacité 50 à 60 L, adaptée à un usage professionnel.

Item N°	Article	Désignation et caractéristiques techniques
42	Sauteuse allant au four (28–30 cm, avec couvercle)	Récipients de cuisson Cuisses de poulet rôties à la poêle, pommes fondantes
43	Poêle en fonte ou poêle grill	Récipients de cuisson Légumes grillés, saisie du bœuf, préparations façon plancha
44	Poêle antiadhésive (24 cm)	Récipients de cuisson Omelette, pancakes, poisson délicat ;
45	Ramequins (10 cl, allant au four)	Récipients de cuisson Œufs cocotte ; cuisson en portions individuelles
46	Bacs gastronorme GN 1/1 (530×325 mm)	Récipients de cuisson Bacs Gastronorm GN 1/1, dimensions 530 × 325 mm, adaptés à l'organisation, au stockage et à la mise en place.
47	Bacs gastronorme GN 1/6 et 1/9 (petits inserts)	Récipients de cuisson Bacs Gastronorm GN 1/6 et GN 1/9, petits inserts adaptés à l'organisation, au stockage et à la mise en place.
48	Cercle à tarte (20 cm, inox)	Pâtisserie et boulangerie Flan en pâte brisée ; peut également servir pour les tartes sablées
49	Cercle à gâteau rond / moule (18 cm)	Pâtisserie et boulangerie Génoise, montage de mousse, entremets
50	Moules individuels en silicone (portion, lot de 3)	Pâtisserie et boulangerie Moules individuels en silicone, format portion ; le silicone doit permettre un démoulage net.
51	Jeu d'emporte-pièces ronds (divers diamètres)	Pâtisserie et boulangerie Jeu d'emporte-pièces ronds de différents diamètres, adapté à la découpe de biscuits et préparations pâtisseries.
52	Plaques de cuisson (renforcées, 60×40 cm)	Pâtisserie et boulangerie Cuisson sur plaque — minimum 2 par poste
53	Tapis de cuisson silicone (Silpat ou équivalent)	Pâtisserie et boulangerie Surface antiadhésive pour caramel, tuiles, macarons, choux
54	Plateau tournant à gâteau (métal ou plastique renforcé)	Pâtisserie et boulangerie Glaçage, décoration, finition des gâteaux et entremets
55	Spatule coudée — petite (15 cm)	Pâtisserie et boulangerie Étalage des crèmes, glaçage des gâteaux, dressage des sauces
56	Spatule / palette large (25 cm)	Pâtisserie et boulangerie Grande spatule/palette, longueur indicative 25 cm, adaptée au transfert et au lissage de grandes surfaces.
57	Pinceau pâtissier / silicone	Pâtisserie et boulangerie Glaçage, dorure à l'œuf, application de beurre ou de sirops

Item N°	Article	Désignation et caractéristiques techniques
58	Presse-purée (inox)	Pâtisserie et boulangerie Purée de pomme de terre professionnelle — utilisé avec le tamis pour un résultat lisse
59	Poches à douille — jetables (boîte de 100)	Poche à douille et décoration Choux, éclairs, garnissage des choux, rosaces de crème mousseline
60	Douille ronde unie 10–12 mm	Poche à douille et décoration Douille ronde unie de 10 à 12 mm, adaptée au dressage des choux et éclairs.
61	Flacons souples (étiquetés par produit)	Poche à douille et décoration Biberons/flacons souples de dressage, étiquetables par produit, pour sauces, coulis et dressage précis.
62	Siphon culinaire (iSi ou équivalent, 0,5 L)	Poche à douille et décoration Siphon culinaire de type iSi ou équivalent, capacité 0,5 L, adapté aux écumes et crèmes fouettées.
63	Pince de dressage (précision, 20 cm)	Poche à douille et décoration Placement précis des garnitures ; pousses ; gels
64	Chalumeau de cuisine	Poche à douille et décoration Crème brûlée, caramélisation, finition des surfaces meringuées
65	Pince de cuisine — longue (30 cm)	Général et stockage Pince de cuisine, longueur indicative 30 cm. Retournement des protéines, manipulation des pâtes, dressage
66	Pince de cuisine — courte (20 cm)	Général et stockage Pince de cuisine, longueur indicative 20 cm. Retournement des protéines, manipulation des pâtes, dressage
67	Louche — 6 cl	Général et stockage Louche, capacité 6 cl. Portionnage des soupes, fonds, sauces
68	Louche — 10 cl	Général et stockage Louche, capacité 10 cl. Portionnage des soupes, fonds, sauces
69	Cuillère à égoutter (grande)	Général et stockage Grande écumoire/cuillère à égoutter à trous, pour retrait d'éléments solides d'un liquide et blanchiment.
70	Film alimentaire (grand rouleau restauration)	Général et stockage Film alimentaire en grand rouleau, qualité restauration, pour couverture de la mise en place et filmage au contact.
71	Bocaux en verre stérilisés avec couvercle (500 ml)	Général et stockage Pickles, ail confit, compotes, Amal Blend
72	Sachets sous vide (tailles assorties, boîte)	Général et stockage Préparations sous vide ; marinade ; conservation

Item N°	Article	Désignation et caractéristiques techniques
73	Étiquettes adhésives + marqueur permanent	Général et stockage Étiquettes adhésives et marqueur permanent pour l'étiquetage HACCP : produit, date et allergènes.
74	Seringue doseuse (5–10 ml)	Général et stockage Seringue doseuse de 5 à 10 ml pour dépôt précis de petites quantités.
75	Grille de refroidissement (40×25 cm)	Général et stockage Grille de refroidissement, dimensions indicatives 40 × 25 cm, pour refroidissement après cuisson.
76	Attendrisseur / marteau à viande	Général et stockage Attendrisseur / marteau à viande pour obtenir une épaisseur homogène des préparations.

Conditions de livraison

Les fournitures seront livrées et installées au CFA / Amal Women Training Space de l'Association Amal à Marrakech.

Toutefois, l'acheminement des équipements vers le CFA/ Amal Women Training Space de l'Association Amal est à la charge du fournisseur. Avant de commencer les livraisons, le fournisseur doit transmettre à Enabel :

- Un planning prévisionnel de livraison avant le début des livraisons
- Les opérations de transport, de chargement, de déchargement, de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du fournisseur et sont effectuées sous sa responsabilité et ce dans le site bénéficiaire.

Le responsable de l'association bénéficiaire signe les bons de dépôt des articles livrés en précisant les dates de livraison.

Le délai de livraison est de maximum 30 jours à partir du lendemain de la date

5 Conditions d'exécution

5.1 Généralités

Sauf si spécifié autrement dans la commande ou tout document contractuel du Pouvoir Adjudicateur s'y rapportant, les présentes conditions s'appliquent aux marchés de fournitures passés au nom et pour compte de Enabel (Pouvoir Adjudicateur).

5.2 Sous-traitance

Le fournisseur est autorisé à sous-traiter certaines parties de l'objet du présent marché, sous son entière responsabilité. La sous-traitance est entièrement aux risques du fournisseur et ne le décharge en rien de la bonne exécution du contrat vis-à-vis du Pouvoir Adjudicateur qui ne reconnaît aucun lien juridique avec le(s) tiers sous-traitant(s).

5.3 Cession

Une partie ne peut céder ses droits et obligations résultant de la commande à un tiers, sans avoir obtenu au préalable l'accord écrit de l'autre partie.

5.4 Conformité de l'exécution

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

5.5 Modalités d'exécution

Les fournitures doivent être livrées dans un délai à exprimer en jours calendrier que le soumissionnaire est tenu de mentionner dans son offre. Ce délai commence à courir à partir du jour qui suit celui où le fournisseur a reçu la notification de la conclusion du marché. Vu que le délai d'exécution est un critère d'attribution, le fait de ne pas mentionner ce délai aura pour conséquence l'irrégularité substantielle de l'offre. Tous les jours sont indistinctement comptés dans le délai.

Tout dépassement du délai d'exécution, et ce pour quelque cause que ce soit, entraîne de plein droit et par la seule échéance du terme, l'application d'une amende pour retard d'exécution de 0,07% du montant total de la commande par semaine de retard entamée. Cette amende est limitée à un maximum de 10% du montant total de la commande.

En cas de retard excessif ou de tout autre défaut d'exécution, le Pouvoir Adjudicateur se réserve la possibilité de résilier le marché et de relancer une nouvelle demande prix et de faire exécuter les prestations par un autre prestataire. Le surcoût éventuel est à charge du fournisseur défaillant.

5.6 Réception

Il sera procédé à une réception complète au lieu de livraison sans réception partielle au lieu de production : La réception s'effectue complètement au lieu de livraison. Pour examiner et tester

les fournitures ainsi que pour notifier sa décision d'acceptation ou de refus, le pouvoir adjudicateur dispose d'un délai de trente jours.

Le délai prend cours le lendemain du jour d'arrivée des fournitures au lieu de livraison, pour autant que le pouvoir adjudicateur soit mis en possession du bordereau ou de la facture.

5.7 Facturation et paiement

La facture électronique est envoyée par e-mail aux adresses suivantes :

Hamane.dalal@enabel.be et sophia.elarquam@enabel.be

Seules les fournitures exécutés et livrées de manière correcte pourront être facturées.

La facture doit être libellée en Dirhams ou en Euros selon la monnaie dans laquelle le soumissionnaire a remis offre. Les soumissionnaires marocains doivent obligatoirement remettre offre et émettre leur facture en en dirhams marocains. La comparaison des prix se fera en MAD. Le cas échéant, le taux de change utilisé sera le taux de change moyen €-MAD du jour de la date limite de réception des offres). Les paiements seront effectués en MAD ou en euros selon la monnaie selon laquelle le soumissionnaire a remis offre.

Aucune avance ne peut être demandée par l'adjudicataire et chaque paiement sera effectué après réception des fournitures.

Les factures conformément établies et non contestées sont payées dans un délai maximum de 30 jours de calendrier à compter de la réception des fournitures.

5.8 Exonération de TVA

Le présent marché est exonéré de la TVA conformément à l'article 92, paragraphe I (23) du code général des impôts du Maroc et à l'article 9 du Décret de la TVA N° 2.08103.

5.9 Assurances

Le fournisseur est tenu de conclure toutes les assurances obligatoires et de conclure ou renouveler toutes les assurances nécessaires pour la bonne exécution du présent marché, en particulier les assurances « responsabilité civile », « accidents de travail » et « risques liés au transport », et cela pendant toute la durée du marché.

Le fournisseur transmettra au Pouvoir Adjudicateur, sur simple demande, une copie des polices d'assurances auxquelles le prestataire a souscrit et la preuve du paiement régulier des primes qui sont à sa charge.

5.10 Droits de propriété intellectuelle

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

5.11 Obligation de confidentialité

Le fournisseur est lié par un devoir de réserve concernant les informations dont il a connaissance lors de l'exécution de ce marché. Ces informations ne peuvent en aucun cas être communiquées à des tiers sans l'autorisation écrite du pouvoir adjudicateur. L'adjudicataire peut toutefois faire mention de ce marché en tant que référence, à condition qu'il en indique l'état avec véracité (ex. 'en exécution'), et

pour autant que le pouvoir adjudicateur n'ait pas retiré cette autorisation pour cause de mauvaise exécution du marché.

Toute information de nature commerciale, organisationnelle et/ou technique (toutes les données, y compris, et ce sans limitation, les mots de passe, documents, schémas, plans, prototypes, chiffres) dont le fournisseur prend connaissance dans le cadre du présent marché reste la propriété du Pouvoir Adjudicateur.

Dans le cadre du présent marché, la réglementation GDPR est d'application.

Le fournisseur s'engage à respecter le Règlement (UE) 2016/679 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la loi du 30 juillet 2018 relative à la protection des données personnelles (RGPD). Si des données personnelles sont traitées dans le cadre du contrat, le fournisseur signera un contrat de traitement des données à caractère personnel, conformément aux articles 28 à 36 du RGPD. Ce contrat type pourra être fourni à la demande avant la remise des offres.

Selon la nature des services fournis, le fournisseur procédera, en collaboration avec l'autorité contractante, à une analyse d'impact sur la protection des données, si nécessaire.

5.12 Clauses déontologiques et principe de non-discrimination

Tout manquement à se conformer à une ou plusieurs des clauses déontologiques ci-après peut aboutir à la résiliation du présent contrat et à l'exclusion du fournisseur de la participation à d'autres marchés publics pour Enabel.

Pendant la durée du marché, le fournisseur et son personnel respectent les droits de l'homme et s'engagent à ne pas heurter les usages politiques, culturels et religieux du pays dans lequel les prestations ont lieu.

Conformément à la politique concernant l'exploitation et les abus sexuels de Enabel ([prs-sexual exploitation and abuse policy final fr.pdf \(enabel.be\)](#)), le fournisseur et son personnel ont le devoir de faire montre d'un comportement irréprochable à l'égard des bénéficiaires

des projets mis en œuvre par Enabel et de la population en général. Il leur convient de s'abstenir de tout acte qui pourrait être considéré comme une forme d'exploitation ou d'abus sexuels et de s'approprier les principes de base et les directives repris dans cette politique. En application de sa politique concernant l'exploitation et les abus sexuels, Enabel applique donc une tolérance zéro en ce qui concerne l'ensemble des conduites visées dans sa politique concernant l'exploitation et les abus sexuels étayant une incidence sur la crédibilité professionnelle des contractants.

Toute tentative d'un fournisseur visant à se procurer des informations confidentielles, à procéder à des ententes illicites avec des concurrents ou à influencer le pouvoir adjudicateur de quelques manières que ce soit entraîne le rejet de son offre.

De plus, afin d'éviter toute impression de risque de partialité ou de connivence dans le suivi et le contrôle de l'exécution du marché, il est strictement interdit au fournisseur d'offrir, directement ou indirectement, des cadeaux, des repas ou un quelconque autre avantage matériel ou immatériel, quelle que soit sa valeur, aux préposés du pouvoir adjudicateur

concernés directement ou indirectement par le suivi et/ou le contrôle de l'exécution du marché, quel que soit leur rang hiérarchique.

Conformément à la Politique de Enabel concernant l'exploitation et les abus sexuels et la Politique de Enabel concernant la maîtrise des risques de fraude et de corruption, les plaintes liées à des questions d'intégrité (fraude, corruption, exploitation ou abus sexuel ...) doivent être adressées au bureau d'intégrité via l'adresse <https://www.enabelintegrity.be>.

Enabel s'engage pour l'égalité des chances et la non-discrimination dans l'attribution de ses marchés. Aucune distinction ne sera faite sur base du genre, de l'origine, de l'âge, de la religion, de l'orientation sexuelle, du handicap ou de toute autre caractéristique personnelle sans lien avec les compétences professionnelles.

Dans le cadre de la lutte contre les conflits d'intérêts, en particulier afin d'éviter le mécanisme du tourniquet (« revolving doors »), tel que défini dans la loi du 8 mai 2007 portant assentiment à la convention des Nations unies contre la corruption, faite à New York le 31 octobre 2003, le soumissionnaire s'abstient de faire appel à un ou plusieurs anciens collaborateurs (internes ou externes) de la Coopération Technique Belge, dans les deux ans qui suivent son/leur démission, départ à la retraite ou tout autre type de départ de la Coopération Technique Belge, d'une quelconque manière, directement ou indirectement, pour l'élaboration et/ou l'introduction de son offre ou toute autre intervention dans le cadre de la procédure de passation, ainsi que pour certaines tâches à réaliser dans le cadre de l'exécution du présent marché.

5.13 Gestion des plaintes et tribunaux compétents

Le droit belge est seul applicable au présent marché.

Les parties s'engagent à remplir de bonne foi leurs engagements en vue d'assurer la bonne fin du marché

En cas de litige ou de divergence d'opinion entre le pouvoir adjudicateur et le fournisseur, les parties se concerteront pour trouver une solution. Si nécessaire, le fournisseur peut demander une médiation à l'adresse email complaints@enabel.be cfr. <https://www.enabel.be/fr/content/gestion-des-plaintes>.

Toute contestation relative aux commandes et aux présentes conditions contractuelles relève de la compétence exclusive des Tribunaux de Bruxelles.

6 Formulaires d'offres à signer par le soumissionnaire

6.1 Fiche d'identification

Fiche d'identification personne physique

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

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

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

PAYS	
------	--

Fiche d'identification personne morale

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

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

ENTITÉ DE DROIT PRIVÉ/PUBLIC AYANT UNE FORME JURIDIQUE

NOM OFFICIEL <i>comme indiqué sur le document officiel</i>	
NOM COMMERCIAL <i>(si différent du nom officiel)</i>	
ABREVIATION <i>(si applicable)</i>	
FORME JURIDIQUE	
TYPE D'ORGANISATION <i>(biffer la mention inutile)</i>	- A BUT DE LUCRE - SANS BUT DE LUCRE - ONG
NUMERO DE REGISTRE PRINCIPAL	
NUMERO DE REGISTRE SECONDAIRE <i>(si applicable)</i>	
LIEU DE L'ENREGISTREMENT <i>Ville</i> <i>Pays</i>	
DATE DE L'ENREGISTREMENT <i>(JJ/MM/AAAA)</i>	
NUMERO DE TVA	
ADRESSE DU SIEGE SOCIAL <i>Rue+ boîte postale</i> <i>Code postal</i> <i>Ville, Région/Province</i> <i>Pays</i>	
NUMERO DE TELEPHONE	
E-MAIL	

Fiche d'identification acteur public - entité publique

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

Veillez remplir le formulaire en LETTRES CAPITALES et en CARACTÈRES LATINS

NOM OFFICIEL <i>comme indiqué sur le document officiel</i>	
ABREVIATION <i>(si applicable)</i>	
FORME JURIDIQUE	
NUMERO DE REGISTRE PRINCIPAL	
NUMERO DE REGISTRE SECONDAIRE <i>(si applicable)</i>	
LIEU DE L'ENREGISTREMENT <i>Ville Pays</i>	
DATE DE L'ENREGISTREMENT <i>(JJ/MM/AAAA)</i>	
NUMERO DE TVA	
ADRESSE DU SIEGE SOCIAL <i>Rue+ boîte postale Code postal Ville, Région/Province Pays</i>	
NUMERO DE TELEPHONE	
E-MAIL	

6.2 Formulaire d'offres – prix –

En déposant cette offre, le soumissionnaire s'engage à exécuter, conformément aux TDR et conditions d'exécution du présent marché **MAR23001-10568**, le présent marché et déclare explicitement accepter toutes les conditions énumérées dans la demande de prix et renoncer aux éventuelles dispositions dérogatoires comme ses propres conditions.

Le soumissionnaire s'engage à exécuter le marché public aux prix suivants exprimés en dirhams ou en euros et hors TVA :

N° Postes	Désignation	Unité	Quantité	P.U en dhs ou € HT	Prix total en dhs ou € HT
1	Plaque à pâtisserie en marbre ou granit	U	6		
2	Crochets inox pour tabliers	U	2		
3	Autocuiseur (min. 6 L, à poser sur feu)	U	2		
4	Balance de table numérique (précision 1 g, capacité 5 kg)	U	6		
5	Mini-balance de précision (0,1 g)	U	6		
6	Thermomètre à sonde numérique / thermocouple	U	11		
7	Thermomètre infrarouge	U	2		
8	Minuteur de cuisine (multi-canaux)	U	6		
9	Couteau de chef (20–25 cm)	U	31		
10	Couteau d'office (8–10 cm)	U	31		
11	Couteau à pain / dents (25–30 cm)	U	6		
12	Couteau à désosser (15 cm)	U	5		

13	Pince à arêtes	U	5		
14	Planches à découper — Bleue (fruits de mer, HACCP)	U	6		
15	Planches à découper — Rouge (volaille crue, HACCP)	U	6		
16	Planches à découper — Verte (légumes, HACCP)	U	12		
17	Mandoline / trancheuse japonaise (avec protection)	U	3		
18	Râpe microplane / zesteur fin	U	6		
19	Économe (forme Y)	U	31		
20	Corne / racle pâtissière (inox)	U	6		
21	Fouet ballon — grand (35 cm)	U	12		
22	Fouet ballon — petit (25 cm)	U	6		
23	Spatule caoutchouc — grande, résistante à la chaleur (30 cm)	U	12		
24	Spatule caoutchouc — petite, résistante à la chaleur (20 cm)	U	12		
25	Cuillère en bois / silicone	U	12		
26	Cul-de-poule — grand (5 L, inox)	U	6		
27	Cul-de-poule — moyen (3 L, inox)	U	12		

28	Cul-de-poule — petit (1 L, inox)	U	12		
29	Rouleau à pâtisserie (style français ou américain)	U	6		
30	Passoire fine (20 cm)	U	6		
31	Chinois (passoire conique fine, 25 cm)	U	6		
32	Tamis tambour (30 cm)	U	6		
33	Passoire (grande, inox)	U	6		
34	Araignée / écumoire	U	6		
35	Moulin à légumes	U	1		
36	Marmite — grande (15–20 L, inox)	U	6		
37	Casserole — moyenne (2–3 L, inox)	U	12		
38	Marmite — (35 L)	U	2		
39	Casserole — petite (1–1,5 L)	U	12		
40	Casserole à fond épais (2 L)	U	6		
41	Marmite — XL (50–60 L)	U	1		
42	Sauteuse allant au four (28–30 cm, avec couvercle)	U	6		
43	Poêle en fonte ou poêle grill	U	6		
44	Poêle antiadhésive (24 cm, en bon état)	U	6		
45	Ramequins (10 cl, allant au four)	U	7		

46	Bacs gastronorme GN 1/1 (530×325 mm)	U	12		
47	Bacs gastronorme GN 1/6 et 1/9 (petits inserts)	U	12		
48	Cercle à tarte (20 cm, inox)	U	6		
49	Cercle à gâteau rond / moule (18 cm)	U	6		
50	Moules individuels en silicone (portion, lot de 3)	U	18		
51	Jeu d'emporte-pièces ronds (divers diamètres)	Jeu	6		
52	Plaques de cuisson (renforcées, 60×40 cm)	U	12		
53	Tapis de cuisson silicone (Silpat ou équivalent)	U	12		
54	Plateau tournant à gâteau (métal ou plastique renforcé)	U	6		
55	Spatule coudée — petite (15 cm)	U	12		
56	Spatule / palette large (25 cm)	U	6		
57	Pinceau pâtissier / silicone	U	12		
58	Presse-purée (inox)	U	2		
59	Poches à douille — jetables (boîte de 100)	Boîte	2		
60	Douille ronde unie 10–12 mm	U	3		
61	Flacons souples (étiquetés par produit)	U	12		

62	Siphon culinaire (iSi ou équivalent, 0,5 L)	U	3		
63	Pince de dressage (précision, 20 cm)	U	12		
64	Chalumeau de cuisine	U	3		
65	Pince de cuisine — longue (30 cm)	U	6		
66	Pince de cuisine — courte (20 cm)	U	6		
67	Louche — 6 cl	U	6		
68	Louche — 10 cl	U	6		
69	Cuillère à égoutter (grande)	U	12		
70	Film alimentaire (grand rouleau restauration)	Rouleau	6		
71	Bocaux en verre stérilisés avec couvercle (500 ml)	U	24		
72	Sachets sous vide (tailles assorties, boîte)	Boîte	3		
73	Étiquettes adhésives + marqueur permanent	Jeu	6		
74	Seringue doseuse (5–10 ml)	U	6		
75	Grille de refroidissement (40×25 cm)	U	12		
76	Attendrisseur / marteau à viande	U	2		
Montant total HT					
Taux et montant de la TVA					
Montant Total TTC					

Fait à le

Signature manuscrite originale / nom de la personne habilitée à engager l'entité soumissionnaire :

.....

Certifié pour vrai et conforme, Fait à le

6.3 Déclaration sur l'honneur – motifs d'exclusion

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

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

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

- a. participation à une organisation criminelle ;
- b. corruption;
- c. fraude;
- d. infractions terroristes, infractions liées aux activités terroristes ou incitation à commettre une telle infraction, complicité ou tentative d'une telle infraction ;
- e. blanchiment de capitaux ou financement du terrorisme ;
- f. travail des enfants et autres formes de traite des êtres humains ;
- g. occupation de ressortissants de pays tiers en séjour illégal ;
- h. la création de sociétés offshore.

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

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

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

- a. une infraction à la Politique de Enabel concernant l'exploitation et les abus sexuels;
- b. une infraction à la Politique de Enabel concernant la maîtrise des risques de fraude et de corruption ;
- c. une infraction relative à une disposition d'ordre réglementaire de la législation locale applicable relative au harcèlement sexuel au travail ;

- d. le soumissionnaire s'est rendu gravement coupable de fausse déclaration ou faux documents en fournissant les renseignements exigés pour la vérification de l'absence de motifs d'exclusion ou la satisfaction des critères de sélection, ou a caché des informations ;
- e. Enabel dispose d'éléments suffisamment plausibles pour conclure que le soumissionnaire a commis des actes, conclu des conventions ou procédé à des ententes en vue de fausser la concurrence ;
- f. La présence du soumissionnaire sur une des listes d'exclusion Enabel en raison d'un tel acte/convention/entente est considérée comme élément suffisamment plausible.

En matière de conflit d'intérêts :

Veillez cocher la situation applicable

- ☐ la contrepartie ou un de ses dirigeants ne se trouve dans aucune situation actuelle ou potentielle de conflit d'intérêts et n'entretient de relation d'affaires ou familiale, réelle ou potentielle, et ne paraît pas raisonnablement comme telle, avec un membre du conseil d'administration d'Enabel ou d'un membre de son personnel, ou toute autre personne qui a été ou pourrait raisonnablement être directement ou indirectement impliquée dans (i) la préparation du dossier d'appel d'offres, d'appel à proposition ou de tout autre contrat, (ii) la procédure de sélection, ou (iii) l'exécution du marché, du subside ou du contrat.
- ou**
- ☐ la contrepartie informe Enabel de tout conflit d'intérêts réels, potentiels ou raisonnablement perçus, susceptible d'affecter, ou pouvant raisonnablement être perçu comme susceptible d'affecter, l'impartialité dans le cadre de la procédure de passation de marché, d'octroi d'un subside ou de tout autre contrat, y compris la procédure de sélection et l'exécution de ceux-ci..
 - ➔ *Une description détaillée de tout conflit d'intérêts réel, potentiel ou raisonnablement perçu, incluant leur nature et les personnes impliquées, sera annexée à la présente déclaration.*
 - ☐ **la contrepartie ne s'est rendue coupable d'aucune défaillance importante ou persistante constatée lors de l'exécution d'une obligation essentielle qui lui incombait dans le cadre d'un contrat antérieur passé avec un autre pouvoir public, lorsque ces défaillances ont donné lieu à des mesures d'office, des dommages et intérêts ou à une autre sanction comparable.**
 - ☐ **la contrepartie atteste qu'aucune mesure restrictive n'a été prise à l'encontre de la contrepartie dans l'objectif de mettre fin aux violations de la paix et sécurité internationales comme le terrorisme, les violations des droits de l'homme, la déstabilisation des États souverains et la prolifération d'armes de destruction massive.**
 - ☐ **la contrepartie ne figure pas sur une liste des sanctions financières de personnes, de groupes ou d'entités soumises par les Nations-Unies, l'Union européenne ou la Belgique .**

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

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

6.4 Déclaration intégrité soumissionnaires

Concerne le soumissionnaire :

Domicile / Siège social :

Référence du marché public :

À l'attention de l'agence Belge de développement,

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

1. Ni les membres de l'administration, ni les employés, ni toute personne ou personne morale avec laquelle le soumissionnaire a conclu un accord en vue de l'exécution du marché, ne peuvent obtenir ou accepter d'un tiers, pour eux-mêmes ou pour toute autre personne ou personne morale, un avantage appréciable en argent (par exemple, des dons, gratifications ou avantages quelconques), directement ou indirectement lié aux activités de la personne concernée pour le compte de l'agence Belge de développement.
2. Les administrateurs, collaborateurs ou leurs partenaires n'ont pas d'intérêts financiers ou autres dans les entreprises, organisations, etc. ayant un lien direct ou indirect avec l'agence Belge de développement (ce qui pourrait, par exemple, entraîner un conflit d'intérêts).
3. J'ai / nous avons pris connaissance des articles relatifs à la déontologie et à la lutte contre la corruption repris dans le Cahier spécial des charges et je / nous déclare/rons souscrire et respecter entièrement ces articles.

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

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

- (a) Afin d'éviter toute impression de risque de partialité ou de connivence dans le suivi et le contrôle de l'exécution du marché, il est strictement interdit au contractant du marché (c'est-à-dire les membres de l'administration et les travailleurs) d'offrir, directement ou indirectement, des cadeaux, des repas ou un quelconque autre avantage matériel ou immatériel, quelle que soit sa valeur, aux membres du personnel de l'agence Belge de développement, qui sont directement ou indirectement concernés par le suivi et/ou le contrôle de l'exécution du marché, quel que soit leur rang hiérarchique.
- (b) Tout contrat (marché public) sera résilié, dès lors qu'il s'avérerait que l'attribution du contrat ou son exécution aurait donné lieu à l'obtention ou l'offre des avantages appréciables en argent précités.
- (c) Tout manquement à se conformer à une ou plusieurs des clauses déontologiques peut aboutir à l'exclusion du contractant du présent marché et d'autres marchés publics pour l'agence Belge de développement.

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

Le soumissionnaire prend enfin connaissance du fait que Enabel se réserve le droit de porter plainte devant les instances judiciaires compétentes lors de toute constatation de faits allant à l'encontre de la présente déclaration et que tous les frais administratifs et autres qui en découlent sont à charge du soumissionnaire.

Signature précédée de la mention manuscrite "Lu et approuvé" avec mention du nom et de la fonction :

.....

Lieu, date

6.5 Fiche Signalétique Financière

INTITULE (1)			
ADRESSE			
COMMUNE/VILLE		CODE POSTAL	
PAYS			
CONTACT			
TELEPHONE		TELEFAX	
E - MAIL			

<u>BANQUE (2)</u>			
NOM DE LA BANQUE			
ADRESSE (DE L'AGENCE)			
COMMUNE/VILLE		CODE POSTAL	
PAYS			
NUMERO DE COMPTE			
IBAN (3)			
NOM SIGNATAIRES	NOM PRENOM	FONCTION	

REMARQUES:

CACHET de la BANQUE + SIGNATURE du REPRESENTANT DE
LA BANQUE (les deux obligatoires)

DATE + SIGNATURE DU TITULAIRE DU COMPTE
(Obligatoire)

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

(2) Il est préférable de joindre une copie d'un extrait de compte bancaire récent. Veuillez noter que le relevé bancaire doit fournir toutes les informations indiquées ci-dessus sous «INTITULÉ DU COMPTE BANCAIRE» et «BANQUE». Dans ce cas, le cachet de la banque et la signature de son représentant ne sont pas requis. La signature du titulaire du compte est obligatoire dans tous les cas

(3) Si le code IBAN (international bank account number) est d'application dans le pays où votre banque se situe.