

Ref: 134

11 SEPT 2026

Deuxième avis

L'Institut National des Sciences et Technologies de la Mer (INSTM), situé au 28, Rue du 2 Mars 1934, 2025 Salammbô, Tunis (Tunisie), en qualité de demandeur, en collaboration avec :

- Consorzio Nazionale Interuniversitario per le Scienze del Mare (CoNISMa), partenaire n°2
- Centre de Recherche en Numérique de Sfax (CRNS), partenaire n°3
- Stazione Zoologica Anton Dohrn (SZN), partenaire n°4
- Distretto della Pesca e Crescita Blu (COSVAP), partenaire n°5
- Université de Carthage (UCar), partenaire n°6

a été sélectionné par la Commission du programme pour la mise en œuvre du projet intitulé :

« Accélérateur d'Innovation Transfrontalier pour la Gestion et la Valorisation du Crabe Bleu dans une Approche Circulaire – CercleBleu (A1-1.1-160) ».

Dans ce cadre, l'INSTM lance une consultation pour l'acquisition des équipements pour le projet CercleBleu A1-1.1-160. L'avis en détail est publié sur les sites suivants :

- ✓ www.instm.agrinet.tn
- ✓ www.iresa.agrinet.tn

Les personnes intéressées doivent envoyer leur candidature sous pli fermé et anonyme par voie postale recommandée, rapide-poste, ou remise directe au bureau d'ordre central de l'INSTM (contre décharge) à l'adresse suivante :
28, Rue du 2 Mars 1934, Carthage Salammbô 2025, Tunis, Tunisie

Référence à mentionner :

« Consultation N°04/2026/CercleBleu/INSTM Acquisition des équipements pour le projet "Accélérateur d'Innovation Transfrontalier pour la Gestion et la Valorisation du Crabe Bleu dans une Approche Circulaire – CercleBleu A1-1.1-160" »

La date limite de soumission des dossiers est le 09/10/2026 à 12h.


Le Directeur général
de l'Institut National des Sciences
et Technologies de la Mer
Signé: Mohamed Salah AZAZA

Institut National des Sciences et Technologies de la Mer - INSTM
28 Rue 02 mars 1934, Carthage Salammbô 2025, Tunisie



PROGRAMME INTERREG NEXT ITALIE –TUNISIE 2021–2027

Consultation N°4/2026 pour l'achat d'équipements
2^{ème} Avis

**Projet « Accélérateur d'Innovation Transfrontalier pour la Gestion et la valorisation
du Crabe Bleu dans une Approche Circulaire »**

CercleBleu A1-1.1-160

CUP : G53C25000430006

ARTICLE 1: Objet

Les présentes spécifications techniques ont pour objet de définir les caractéristiques techniques des produits chimiques et petits matériels objets de la présente consultation **N°04/2026 «Acquisition d'équipement»** dans le cadre de la réalisation des activités du projet « Accélérateur d'Innovation Transfrontalier pour la Gestion et la valorisation du Crabe Bleu dans une Approche Circulaire » CercleBleu A1-1.1-160

ARTICLE 2: Présentation de la candidature

Les personnes intéressées devront envoyer leurs candidatures **sous pli fermé** et **anonyme** dans une enveloppe, par voie postale et recommandée ou par rapide-poste ou par remise directe au bureau d'ordre central de l'Institut National des Sciences et Technologies de la Mer contre décharge à l'adresse suivante : 28 Rue 02 mars 1934, Carthage Salammbô 2025, en indiquant la référence.

«Consultation N°04/2026/CercleBleu/INSTM Acquisition d'équipements pour le projet "Accélérateur d'Innovation Transfrontalier pour la Gestion et la Valorisation du Crabe Bleu dans une Approche Circulaire – CercleBleu A1-1.1-160" » avant 12h du 09/10/2026.

ARTICLE 3: Caractéristiques techniques /Formulaire de réponse

La présente consultation porte sur divers consommables regroupés en un seul lot et détaillés dans le tableau des spécifications techniques, lequel précise les caractéristiques minimales exigées pour chaque article.

Le soumissionnaire peut présenter une offre pour un seul article, plusieurs articles ou l'ensemble des articles composant le lot.

Il est impératif que chaque fournisseur se conforme scrupuleusement aux caractéristiques indiquées dans l'Annexe 1.

ARTICLE 4 : Offre de prix

Le soumissionnaire doit présenter son offre de prix conformément au bordereau figurant à l'Annexe 2, pour le ou les articles auxquels il soumissionne. Les prix doivent être indiqués en dinars tunisiens (TND), en précisant, pour chaque article, le prix unitaire HTVA, le montant total HTVA, le taux et le montant de la TVA, ainsi que le montant TTC.

Le projet CercleBleu (A1-1.1-160) bénéficiant de l'exonération de la TVA, le règlement des acquisitions concernées sera effectué en hors TVA, conformément à la réglementation en vigueur et sur présentation des documents justificatifs d'exonération requis.

La coordinatrice du projet

Prof. Saloua Sadok

PROGRAMME INTERREG NEXT
ITALIE – TUNISIE 2021 - 2027
Projet CercleBleu A1-1.1-160
Chef du projet
Saloua Sadok

Le Directeur Général de l'INSTM

Prof. Mohamed Salah Azaza

Le Directeur général
de l'Institut National des Sciences
et Technologies de la Mer
Signé: Mohamed Salah AZAZA

10 SEPT 2026



INSTM

interreg
NEXT
Italie - Tunisie

Cofinancé par
l'Union Européenne

Accélérateur d'Innovation Transfrontalier pour la
Gestion et la Valorisation du Crabe Bleu dans une
Approche Circulaire
CercleBleu A1 - 1.1 - 160

المجمهورية التونسية
وزارة الطاقة والموارد المائية والصيد البحري
مؤسسة البحث والتعليم العالي الفلاحي
المعهد الوطني لعلوم وتكنولوجيا البحار

Formulaire de réponse Consultation N°4/2026
Annexe 2: Offre de Prix
جدول تفصيلي للأسعار: ملحق عدد 2
Accélérateur d'Innovation
Transfrontalier pour la Gestion et la Valorisation du Crabe Bleu dans une Approche Circulaire
- CercleBleu A1-1.1-160

Fournisseur:

Adresse:

Identifiant fiscal:

المزود:

العنوان:

المعرف الجبائي:

Prix TTC الثمن الجملي باحتساب الاداءات	TVA الاداءات	Prix Total HTVA الثمن الجملي بدون احتساب الاداءات	Prix Unitaire HTVA الثمن الفردي بدون احتساب الاداءات	Quantité الوحدة	Matériel Désignations المواد المطلوبة	N°
--	-----------------	--	--	--------------------	--	----

Les fiches techniques doivent être attachées à l'offre

				1	Technologie : Imprimante 3D utilisant une technologie adapté aux matériaux alimentaires semi-solides. Comparable avec les pâtes, gels, purées, hydrocolloïdes, formulations protéiques et autres matrices alimentaires de viscosité variable. Capacité unitaire des cartouches: comprise entre 50 et 150 mL. Buses interchangeables de différents diamètres. Matériaux en contact avec les aliments: Toutes les parties en contact avec les aliments doivent être fabriquées en matériaux aptes au contact alimentaire conformément aux normes internationales en vigueur. Logiciel: Logiciel de pilotage fourni. Importation de fichiers standards de modélisation 3D (STL, OBJ ou équivalent). Paramétrage de la vitesse, du débit et des conditions d'impression. Accessoires à fournir: Jeu complet de buses de différents diamètres. Cartouches supplémentaires. Kit de nettoyage. Document technique et manuel d'utilisation. Formation des utilisateurs. Garantie et service après-vente: Garantie minimale: 12 mois. Assistance technique et disponibilité des pièces de rechange pendant au moins 5ans.	1
	Prix TTC الثمن الجملي باحتساب الاداءات		Prix Total HTVA الثمن الجملي بدون احتساب الاداءات		يجب إرفاق صحائف البيانات الفنية لكل قطعة من المعدات مع كل مناقصة Les fiches techniques de chaque équipement doivent être attachées avec chaque offre	

PROGRAMME INTERREG NEXT
ITALIE - TUNISIE 2021 - 2027
Projet CercleBleu A1-1.1-160
Chef du projet
Saloua Sadok



INSTM

المصممة التونسية
وزارة الطاقة والموارد المائية والصيد البحري
مؤسسة البحث والتعليم العالي العالي
المعهد الوطني لعلوم وتكنولوجيا البحار

Formulaire de réponse Consultation N°4 /2026
الملحق عدد 1 الخصائص الفنية
Annexe 1 : Caractéristiques Techniques
Accélérateur d'Innovation
Transfrontalier pour la Gestion et la Valorisation du Crabe Bleu dans une Approche Circulaire
- CercleBleu A1-1.1-160

Fournisseur:	المزود:		
Adresse:	العنوان:		
Identifiant fiscal:	المعرف الجبائي:		
الخصائص الفنية المقترحة (يتم تعبئته من قبل المزود) Caractéristiques proposées par le soumissionnaire	الخصائص الفنية المطلوبة Caractéristiques minimales	المواد المطلوبة Désignations du matériel	N°
Les fiches techniques doivent être attachées avec l'offre			
Technologie : Imprimante 3D utilisant une technologie adapté aux matériaux alimentaires semi-solides. Comparable avec les pâtes, gels, purées, hydrocolloïdes, formulations protéiques et autres matrices alimentaires de viscosité variable. Volume d'impression : Surface utile d'impression: au minimum 200 × 200 mm. Hauteur de l'impression: au minimum 80 mm. Système d'extrusion: Système utilisant des cartouches ou seringues alimentaires réutilisables. Nombres de cartouches simultanément utilisable: >1 Capacité unitaire des cartouches: comprise entre 50 et 150 mL. Buses interchangeables de différents diamètres. Matériaux en contact avec les aliments: Toutes les parties en contact avec les aliments doivent être fabriquées en matériaux aptes au contact alimentaire conformément au normes internationales en vigueur. Contrôle et précision : Résolution ou précision de positionnement sur les axes X,Y, Z adaptée à l'impression de structures alimentaires complexe. Répétabilité du procédé permettant la reproduction des objets imprimés. Gestion thermique: Température d'utilisation des matériaux comprise entre la température ambiante et au moins 70°C. Si le système comporte un chauffage intégré, celui si doit être réglable. Logiciel: Logiciel de pilotage fourni. Importation de fichiers standards de modélisation 3D (STL, OBJ ou équivalent). Paramétrage de la vitesse, du débit et des conditions d'impression. Connectivité: Connexion USB, Ethernet ou Wifi. Ecran de commande intégré ou interface logicielle dédiée. Sécurité: Conformité CE ou équivalent. Système de protection contre les risques électriques et mécaniques. Accessoires à fournir: Jeu complet de buses de différents diamètres. Cartouches supplémentaire. Kit de nettoyage. Document technique et manuel d'utilisation. Formation des utilisateurs. Garantie et service après-vente: Garantie minimale: 12 mois. Assistance technique et disponibilité des pièces de rechange pendant au moins 5ans.		3D food printer	1