

Ref: 2151

12 3 OCT 2026

Avis N°6/2026

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°06/2026/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 20/11/2026 à 12h.


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

PROGRAMME INTERREG NEXT ITALIE –TUNISIE 2021–2027

Consultation N°6/2026 pour l'achat d'équipements

**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°06/2026 «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°06/2026/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 20/11/2026.

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

21 OCT 2026

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

Formulaire de réponse-Offre Technique - طلب أثمان أو بيان تقديري

Fournisseur
Adresse:
Identifiant fiscal

المزود:

الدنوان:

المعرف الجبائي:

Veillez indiquer votre meilleur prix pour les travaux, consommables, équipements ou services suivants avant 20/11/2025

الرجاء ذكر أفضل سعر للمواد أو الخدمات المقدمة فيما يلي قبل يوم:

Les fiches techniques de chaque équipement doivent être attachées avec chaque offre*

يجب إرفاق صيغ الفاتحة لكل قطعة من المعدات مع كل مناقصة

الرقم	Matériel المواد/Designations	الخصائص الفنية للمطبعة	Caractéristiques minimales/الخصائص الفنية المطلوبة	لخصائص الفنية المقترحة (تتميزه من قبل المورد) Caractéristiques proposées par le souteneur	الوحدة/Quantité	Pr x hors لثن الفردي بدون (احتساب الإداءات	Total hors TVA الحظي بدون الإداءات
1	3D food printer	1. Technologie d'impression: Imprimante 3D utilisant une technologie adaptée à l'impression de matériaux alimentaires semi-solides, notamment les pâtes, gels, purées, hydrocolloïdes, formulations protéiques et autres matrices alimentaires présentant différentes viscosités. 2. Volume d'impression: Surface utile d'impression: au minimum 200 x 200 mm. Hauteur d'impression: au minimum 80 mm. 3. Système d'extrusion: Système d'extrusion utilisant des cartouches ou des seringues alimentaires réutilisables. Nombre de cartouches utilisables simultanément: supérieur à 1. Capacité unitaire des cartouches: comprise entre 50 et 150 mL. Buses interchangeables de différents diamètres, adaptées aux propriétés des matériaux alimentaires utilisés. 4. Matériaux en contact avec les aliments: Toutes les parties en contact avec les aliments doivent être fabriquées à partir de matériaux aptes au contact alimentaire, conformément à la réglementation et aux normes applicables en vigueur. 5. Contrôle et précision: Résolution et précision de positionnement sur les axes X, Y et Z adaptées à l'impression de structures alimentaires complexes. Répétabilité du procédé garantissant une reproduction fiable des objets imprimés. 6. Gestion thermique: Plage de température d'utilisation des matériaux allant de la température ambiante à au moins 70 °C. Si le système comporte un dispositif de chauffage intégré, celui-ci doit être réglable. 7. Logiciel de pilotage: Logiciel de pilotage fourni avec l'équipement. Possibilité d'importer des fichiers standards de modélisation 3D, notamment STL, OBJ ou formats équivalents. Possibilité de paramétrer la vitesse d'impression, le débit d'extrusion et les conditions d'impression. 8. Connectivité et interface utilisateur: Connexion USB, Ethernet ou Wi-Fi. Écran de commande intégré ou interface logicielle dédiée au pilotage de l'imprimante. 9. Sécurité et conformité: Conformité au marquage CE ou à une certification équivalente, selon la réglementation applicable. Présence de dispositifs de protection contre les risques électriques et mécaniques. 10. Accessoires et prestations à fournir: Jeu complet de buses de différents diamètres. Cartouches ou seringues supplémentaires. Kit de nettoyage adapté à l'équipement. Documentation technique et manuel d'utilisation. Formation des utilisateurs à l'utilisation, au réglage et à l'entretien de l'équipement. 11. Garantie et service après-vente: Garantie minimale de 12 mois. Assistance technique et disponibilité des pièces de rechange pendant au moins 5 ans.			1		

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

