

Questions		Réponses Virunga Fondation
1	<i>Dans l'ANNEXE II + III : conformément à la condition du Nord-Kivu. Qu'est-ce que la condition du Nord-Kivu?</i>	Comme mentionné plus loin dans la phrase, nous nous référons aux conditions atmosphériques du Nord-Kivu, à savoir "humidité 80%" et "températures entre 20 et 28 degrés".
	<i>Dans la fiche d'identité légale</i>	
2	Quel est le numéro d'enregistrement principal?	Numéro d'enregistrement de notre société dans votre pays, par exemple votre numéro de TVA
	Quel est le numéro d'enregistrement secondaire?	Même chose que ci-dessus, mais ici ce n'est pas obligatoire
	Qu'est-ce qu'un téléphone de campagne?	L'indicatif du numéro de téléphone de votre pays, par exemple en Chine +86
3	<i>Dans la déclaration d'honorabilité des soumissionnaires</i> Qu'est-ce que le numéro d'enregistrement?	Comme au point 2, votre numéro de TVA ou autre numéro d'enregistrement officiel de l'entreprise dans votre pays
4	Nous devons fournir un ensemble d'équipements de boulangerie (comme la feuille de devis ci-jointe) respectivement aux deux endroits susmentionnés? En fait, deux ensembles du même équipement, n'est-ce pas?	Deux équipements identiques à installer dans deux zones différentes
5	Machine d'emballage automatique en option. Cette machine d'emballage est-elle indispensable? Nécessaire?	Il s'agit d'une option et non d'une obligation
6	Nous avons besoin de la photo d'un pain pistolet blanc (250g), d'une petite baguette (12cm de long) et de pains ronds (125g).	Nous ne disposons de photos que pour le pain pistolet blanc, voir les photos ci-jointes. En ce qui concerne les deux autres articles, nous n'avons pas vraiment besoin de photos car nous recherchons des baguettes et des pains ronds standard, qui sont très courants dans l'industrie. 
7	Nous devons connaître la recette détaillée de chaque pain. Comme la farine, le sucre, l'eau, l'huile et d'autres ingrédients, etc.	La recette est une recette de pain industriel standard que tout le monde peut trouver sur Internet, comme vous l'avez mentionné: farine/sucre/eau/vitamines, etc.
8	Nous avons besoin du papier à dessin de l'atelier sur deux adresses. En effet, nous devons concevoir l'ensemble de la ligne de production de pain en fonction de votre atelier.	L'atelier a une longueur de 400 mètres, une largeur de 20 mètres et une hauteur de 4 mètres.

9	Soumission des offres - 03_2023_VF_Boulangeries exige des états financiers pour les 3 dernières années et un certificat bancaire ou une déclaration sous serment. Existe-t-il une version chinoise de ces documents? Ces deux documents sont-ils délivrés par notre société ou par la banque et le bureau des impôts?	Les documents peuvent être délivrés par votre entreprise avec votre cachet, de préférence en anglais si possible.
10	Soumission des offres: si nous choisissons d'envoyer les offres par voie électronique, de nombreux fichiers doivent être signés et tamponnés. Ces fichiers doivent-ils être scannés et envoyés avec un code à l'intérieur?	Oui, tout doit être crypté avec un code; vous pouvez nous envoyer un fichier avec un code si nécessaire? L'idée est que nous ne puissions pas ouvrir votre offre avant la date limite.
11	Peut-on traiter avec des dollars américains? Ou doit-on utiliser l'euro?	Il doit être libellé en euros car il s'agit d'un contrat de l'Union européenne.
12	Deux unités de production de pain semi-automatiques ou entièrement automatiques d'une capacité d'au moins 25,000 pièces par jour (environ 300g par pièce) ; --> cela signifie que la capacité totale de deux unités de production de pain semi-automatiques est de 25,000 pièces par jour; chaque unité de production de pain semi-automatique est donc de 12,500 pièces? L'heure de travail par jour est de 8 heures? Ces données sont très importantes pour calculer le nombre d'ensembles de mélangeurs, de fours rotatifs et d'étuves.	Non, chaque unité doit produire 25,000 pièces par jour. Avec deux unités, nous produirons donc 50,000 pièces. Le temps de travail est ici de 10 heures.