

## FICHES DE REFERENCES PROFESSIONNELLES

<b>Nom de la Mission :</b> Etude pour la construction d'un Hangar Fret Périissable A Nouakchott et d'un centre de conditionnement des fruits et Légumes à Rosso	<b>Pays :</b> <b>MAURITANIE</b>	
<b>Lieu :</b>  <b>Nouakchott</b>	<b>Personnel spécialisé fourni :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingénieur de Génie Civil</li> <li>- Architecte</li> <li>- Ingénieur Froid</li> <li>- Technicien CAO/DAO</li> </ul>	
<b>Nom et adresse du client :</b> <b>UC-PDIAIM</b>	<b>Nombre de personnes :</b> <b>4</b>	
<b>Financement :</b> IDA	<b>Nombre d'hommes / mois :</b> <b>2 H /mois</b>	
<b>Date de démarrage (années) : 2001</b>	<b>Date d'achèvement</b> 2001	<b>Valeur approximative :</b> 9000 000 UM
<b>Nom du / des partenaires éventuelles :</b> <b>Néant</b>	<b>Nombre d'hommes – hommes fournis par le partenaire :</b>	
<b>Nom et fonctions des principaux responsables :</b> Bengali Kamano, Ingénieur de génie Civil, Chef de Mission, Wagué Architecte, Dieng Mohamed Koum Ingénieur Froid, N'Diaye NATAGO Technicien supérieur		

### **Descriptif du projet :**

Le projet de construction d'un hangar fret périssable à l'aéroport de Nouakchott et d'un centre de conditionnement de fruits et légumes à Rosso, fait partie des infrastructures d'accompagnement mises en place dans le cadre du PDIAM en vue de favoriser la diversification agricole.

Deux bâtiments distincts seront réalisés :

- **Un centre de conditionnement de fruits et légumes frais de 600 m<sup>2</sup> à 1200 m<sup>2</sup> destiné à abriter les installations suivantes :**

- o Une salle de conditionnement fermée, couverte et ventilée
- o Deux chambres froides chacune avec une capacité frigorifique de +4°C dotées de portes isolées et s'ouvrant sur la salle de conditionnement.
- o Une chambre de pré-réfrigération positive à air forcé et à hygromètre contrôlée.
- o Une salle de conditionnement isolée, climatisée de 20°C , ayant un accès direct et comportant deux accès de marchandises distinctes ( réception / sortie )
- o Zone extérieure couvertes distinctes de réception et d'expédition des produits
- o Zone de stockage de cartons couverts
- o Bureau administratifs et dépendances
- o

- **Hangar de fret périssable à l'aéroport de Nouakchott**

Le hangar vise à réceptionner les produits périssables à l'exportation et à les conserver dans des conditions de température contrôlée avant leur chargement.

Les capacités frigorifiques du hangar devront permettre le stockage de poissons et de fruits et légumes de même les capacités de manutention du centre devront permettre de réceptionner les produits sous plusieurs formes : en carton vrac, palettes bois, palettes conteneurs de types avions.

Ce hangar devra comprendre les installations suivantes :

- o Aire de réception extérieure couverte équipée d'une plate forme hydraulique avec plate forme à bulle adaptée
- o Aire de réception intérieure isolée, réfrigérée à 14°C ouverte sur l'aire de réception extérieure par deux portes verticales à segments isolés
- o 2 chambres positives ( +4 / +10°C )
- o Une chambre 0°
- o Une chambre négative ( - 20° )
- o Une aire d'expédition réfrigérée à 14°C reliée aux chambres froides et à la zone de réception réfrigérée.
- o Un pont bascule à affichage électronique pour la pesée de palette fret.
- o Plusieurs équipements de transport, pesées

**Réalisation des Etudes d'APD et du Dossier d'Appel d'offres des travaux**