Royaume du Maroc

وزارة الفلاحة والصيد ا لبحري والتنمية القروية والمياه والغابات

Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et forêts

القنيطرة سلا – لجهة الرباط – المديرية الجهوية للفلاحة

Direction Régionale de l'Agriculture de Rabat-Salé-Kenitra

معهد التقنيين المتخصصين في الميكنة الفلاحية والتجهيز القروي ببوقنادل

Institut des Techniciens Spécialisés en Mécanique Agricole et Equipement Rural de Bouknadel

AVIS D'ACHAT SUR BC N° 63/2026

Le maitre d'ouvrage procède à l'achat sur bon de commande des prestations objet du présent avis, conformément de l'article 43 de l'arrêtée n°1692-23 du 23/06/2023 en application des dispositions de l'article 91 du décret n° 2-22-431 relatif aux marchés publics.

Objet de la prestation : Prestation de service pour la Restauration des membres de syndicat, à l'Institut au profit du personnel relevant Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et forêts, pour la période le: 25 et 26 Juin 2026.

Consistance de la prestation :

N°	Désignations	Caractéristiques et spécifications	Unité	Qté	Garantie exigées
1	Restauration de la 1ère journée :Table de 10 personnes y compris service	PETIT DEJEUNER : •Thé, Café au lait, Beurre président portion, Confiture portion, Viennoiserie, œufs et fromage. PAUSE CAFE •Thé et Café noir : Jus (Oranges-Avocat et citron) quantité suffisante. •Eaux minérales quantités suffisantes •3 grand plateaux de gâteaux amandes variées •3 grand plateau de gâteaux sablés variées •3 grand plateaux de gâteaux salés variées DEJEUNER : •Entrée salade de chef •Plat principal :04 kg de viande de bœuf tajine en prune et amande •Dessert fruits de saison varié, •Eau minérale et boissons gazeuses •Pain PAUSE CAFE •Thé et Café noire : jus (Oranges-Avocat et citron) quantité suffisante. •Eaux minérales quantité suffisantes •3 grand plateaux de gâteaux amandes variées •3 plateaux de gâteaux sablés variées •3 plateaux de gâteaux salés variées DINER :	Tables	4	

2	*Restauration de la 2 ème journée :Table de 10 personnes y compris service*	*PETIT DEJEUNER :* *•Thé, Café au lait, Beurre président portion, Confiture portion,Viennoiserie, œufs et fromage.* *PAUSE CAFE* *• Thé et Café noire : Jus (Oranges-Avocat et citron) quantitésuffisante.•£aux minérales quantités suffisantes* *•3 grand plateaux de gâteaux amandes variées* *•3 grand plateaux de gâteaux sablés variées* *•3 grand plateaux de gâteaux salés variées* *DEJEUNER :* *•Entrée salade de chef* *•Plat principal :04 poulets à la marocaine accompagné de riz avec légumes* *•Dessert fruits de saison varié,•Eau minérale et boissons gazeux* *•Pain* *PAUSE CAFE* *•Thé et Café noir: jus (Oranges-Avocat et citron) quantité suffisante* *•Eaux minérales en quantités suffisantes* *•3 grand plateaux de gâteaux amandes variées•3 plateaux de gâteaux sablés variées* *•3 grand plateaux de gâteaux salés variées* *DINER :* *•Soupe et hrira marocaine datte -Chabbakia -*	*Tables*	*4*	

Lieu d'éxecution: ITSMAERB Tel: 0537 824 940

Date et heure limite de réception des devis des concurrents le: 15/06/2026 à 10h00mn

Délai d'exécution : 02 jours après la date de visa du BC

Les plis des concurrents sont déposés par voie électronique dans le portail des marchés publics accessible à l'adresse www,marchespublics,gov,ma

N.B : Le fournisseur est tenu de respecter le délai désigné ci-dessus. Passé ce délai, la commande pourra être considérée nulle et non avenue par l'établissement

Fait à Bouknadel: 12/06/2026

Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts
ITSMAER BOUKNADEL

La Directrice de l'Institut des Techniciens Spécialisés en Mécanique Agricole et Equipement Rural de Bouknadel

Signée : Mina EL ATMANI