المملكة المغربية

ⵜⴰⴳⵍⴷⵉⵜ ⵏ ⵍⵎⵖⵔⵉⴱ

ROYAUME DU MAROC

وزارة الفلاحة والصيد البحري والسيادة الغذائية

ⵜⴰⵎⴰⵡⴰⵙⵜ ⵏ ⵜⵣⵔⵄⵜ ⴷ ⵜⵣⴰⵡⵉⵜ ⵜⴰⵙⵎⵓⵏⵜ ⴷ ⵜⵉⵖⴰⵎⵉⵜ ⵜⴰⵎⴰⵡⴰⵙⵜ ⵏ ⵓⵎⵙⵓⵔⵜ ⵉ

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE MARITIME ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

المديرية الجهوية للفلاحة لدرعة تافيلالت

ⵜⴰⵎⴰⵡⴰⵙⵜ ⵜⴰⵏⵏⵉⵔⵜ ⵏ ⵜⵣⵔⵄⵜ ⴷ ⵡⵓⵣⵔⴼ ⵜⴰⵎⵣⵔⵄⵜ

DIRECTION REGIONALE DE L'AGRICULTURE DRAA-TAFILALET

معهد التقنيين المتخصصين في الفلاحة بالرشيدية

ⴰⵙⵙⵏⵙ ⵏ ⵜⵉⵎⵙⵙⵏⵉⵜ ⵜⵉⵎⵣⵔⵉⵜ ⴳ ⵜⵣⵔⵄⵜ ⵏ ⵗⵓⵔⵔⴰⵃⵉⴷⵢⴰ

INSTITUT DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS EN AGRICULTURE D'ERRACHIDIA

AVIS D'ACHAT SUR BON DE COMMANDE N° : **08/ITSAE/2026**

Le Directeur de l'Institut des Techniciens Spécialisées en Agriculture d'Er-Rachidia procède à l'achat sur bon de commande des prestations objets du présent avis en application des dispositions de l'article 91du décret N°2-22-431 relatif aux marches publics.

Objet de la prestation : **Prestation de restauration au profit de l'Institut des Techniciens Spécialisées en Agriculture d'Errachidia.**

Consistance de la prestation :

N° article	Désignations	Unité de mesure	Quantité
01	**Déjeuner à l'Institut des Techniciens Spécialisées en Agriculture d'Errachidia** **(01) Accueil et Rafraîchissements** • Le thé de bienvenue : Thé vert à la menthe traditionnelle, servi à la verseuse avec un assortiment de dattes royales fourrées aux noix ou à la pâte d'amande parfumée. • Jus de fruits frais : Jus d'orange pure et jus d'avocat aux amandes et lait d'amande.	**Table de dix couverts**	**30**
02	**(2) Entrée : L'Assortiment de Salades Marocaines Majestueuses** Servies au centre de chaque table (tables de 10 personnes) pour une dégustation partagée raffinée. • Taktouka & Zaalouk : Douces textures d'aubergines fumées et de poivrons grillés à la tomate et à l'huile d'olive extra-vierge. • M'asla de carottes et potiron : Salade sucrée-salée à la cannelle, fleur d'oranger et éclats de sésame grillé. • Salade de courgettes à la chermoula : Parfumée au cumin et à la coriandre fraîche. • Pain traditionnel : Sélection de Khobz Dar à l'anis, farine complète et semoule fine.	**Table de dix couverts**	**30**
03	**03 Premier Plat : L'excellence Sucrée-Salée ou Marine** • Option (Prestige) : Pastilla traditionnelle au poulet et aux amandes, un grand feuilleté croustillant par table, saupoudré de cannelle et de sucre glace, mariant subtilement le poulet effiloché et le croquant des amandes grillées.	**Table de dix couverts**	**30**
04	**(4) Deuxième plat Méchoui d'agneau rôti au four. Épaules d'agneau** Fondantes cuites lentement à l'étouffée, servies entières sur plat avec du sel et du cumin à part, accompagnées de petits légumes glacés, Sélection de Khobz Dar à l'anis, farine complète et semoule fine.	**Table de dix couverts**	**30**
05	**(5) Desserts et Douceurs** • Corbeilles de fruits de saison : Oranges à la cannelle coupées en rondelles fines, dattes, pomme banane.	**Table de dix couverts**	**30**

06	**(6) Clôture du Repas** Un second service de thé à la menthe fraîche et café aux choix accompagné d'une sélection de pâtisseries marocaines fines faites maison : Cornes de gazelle à la fleur d'oranger, M'hancha, Griba aux noix, et Feqqas aux amandes.	**Table de dix couverts**	**30**
07	**(07) Logistiques** 1. Disposition des tables : Organisez la salle en tables rondes (de 10 convives). Les plats marocains traditionnels (particulièrement la pastilla et le méchoui) Renforçant la convivialité propre au protocole marocain. 2. Le service de l'eau : Veillez à disposer de l'eau minérale plate et gazeuse réfrigérée en continu sur les tables, sans oublier les rince-doigts à l'eau de rose après le service des plats. **N.B le personnelle de service** **Le personnelle de service et logistique sont à la charge du prestataire.**	**Table de dix couverts**	**30**
***l'attribution du bon de commande est subordonnée à la remise d'un engagement ou d'une caution bancaire.**			

Errachidia, le : ..... 12 NOV 2026 .....

Lieu d'exécution : l'Institut des Techniciens Spécialisées en Agriculture d'Errachidia

Délais d'exécution : (07) Sept jours

Date et heure limite de réception des devis des concurrents : le 16/11/2026 à 10h 00 mn

Les plis des concurrents doivent être déposés par voie électronique dans le portail des marches publics accessible à l'adresse **www.marchespublics.gov.ma.**

12 NOV 2026

Le Directeur de l'Institut des Techniciens Specialises en Agriculture d'Errachidia

Signé : Khaled NAAS