المملكة المغربية
ⵜⴰⴳⵍⴷⵉⵜ ⵏ ⵍⵎⵖⵔⵉⴱ
Royaume du Maroc

وزارة الفلاحة والصيد البحري والسيادة الغذائية
ⵜⴰⵎⴰⵡⴰⵙⵜ ⵏ ⵜⵣⵍⵎⴰⵢⵜ ⴰ ⵜⵣⵎⵔⵜ ⵜⴰⴼⵍⵃⵜ ⴰ ⵙⵓⴰⵏⵓ ⵏ ⵙⵎⵓⴰⵏⵓ
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime et de la Souveraineté Alimentaire

Avis d'achat par bon de commande n°10/2026/DRAFM

La Direction Régionale de l'Agriculture de Fès Meknès procède à l'achat par bon de commande Des prestations objet du présent avis, en application des dispositions de l'article 91 du décretn° 2-22-431 relatif aux marchés publics. Acquisition de matériels techniques au profit du hall technologique de Meknès

***Objet de la* prestation : Acquisition de matériel techniques au profit de la hall technologique de Meknès.**

N°	Désignation	Caractéristiques et spécifications	Unité	quantité	Garanties exigées
1	**Mixeur Plongeant**	Mixeur plongeant professionnel, capacité de préparation de 40 à 100 litres, puissance nominale de 600 W minimum, équipé d'un variateur électronique de vitesse couvrant au minimum la plage de 3 000 à 9 000 tr/min. Tube plongeur d'une longueur minimale de 410 mm et couteau en acier inoxydable alimentaire (AISI 304), démontables pour le nettoyage et la démontage. Alimentation 220-240 V / 50 Hz.	U	**1**	* 1an * Le prestataire est tenu de remettre des notices techniques, certificats applicables et essais de fonctionnement pour les matériels nécessitant une mise en service.
2	**Réchaud Électrique Professionnel À 4 Plaques**	• Réchaud électrique professionnel à poser • Nature des plaques Plaques électriques en fonte • Diamètre indicatif des plaques Environ 220 mm • Puissance indicative par plaque Environ 2,6 kW • Alimentation électrique 400 V – triphasé + neutre + terre (3N~), • Réglage Commande indépendante de chaque plaque, avec plusieurs niveaux de chauffe • Matériau de construction Plan de travail et habillage en acier inoxydable, qualité alimentaire, AISI 304 recommandé • Installation À poser sur un support stable et adapté • Diamètre de la surface chauffante : 200 mm minimum. • Capacité de charge : Charge maximale admissible de 20 kg minimum • Sécurité : Protection contre la surchauffe, • Entretien : Surface facile à nettoyer et à entretenir.	U	**1**	
3	**Moulin à billes alimentaire professionnel – Capacité de 10 kg minimum**	- Type : Moulin à billes alimentaire professionnel destiné au broyage fin et au raffinage des préparations alimentaires pâteuses, notamment chocolat, pâtes à tartiner et pâtes de fruits secs. - Capacité utile : 10 kg minimum de produit par lot.	U	**1**	

		- Matériaux : Cuve et surfaces en contact avec le produit en acier inoxydable alimentaire AISI 304, AISI 316 ou équivalent. Éléments de broyage et billes en matériaux aptes au contact alimentaire et résistants à l'abrasion. - Finesse de broyage : Capacité d'atteindre une granulométrie de 18 à 25 microns, selon la nature du produit et les conditions de raffinage. - Puissance : Motorisation adaptée à la capacité et aux performances de broyage demandées, suivant la conception du fabricant. - Alimentation électrique : 220–240 V monophasé ou 380–400 V triphasé, 50 Hz. - Thermorégulation : Système de contrôle de température avec dispositif de refroidissement adapté, livré complet et opérationnel. - Réglage : Commande permettant le réglage du temps de broyage et le contrôle de la température. - Vidange : Système permettant la récupération du produit raffiné avec dispositif de retenue des billes. - Sécurité : Protection contre les surcharges, arrêt d'urgence et dispositifs de protection des parties mobiles. - Nettoyage : Conception hygiénique facilitant le nettoyage et l'entretien. - Accessoires : Fourniture des billes de broyage, dispositifs de refroidissement nécessaires et accessoires indispensables au fonctionnement. - Garantie : 12 mois minimum. - Prestations comprises : Livraison, installation, mise en service, essais de fonctionnement et formation des utilisateurs.			
4	**Visseuse Électrique Sans Fil (Perceuse-Visseuse)**	• **Désignation** Perceuse-visseuse électrique sans fil • **Alimentation électrique :** Batterie rechargeable lithium-ion • **Tension nominale** 18 V • **Couple de serrage** Réglable sur plusieurs positions • **Vitesses mécaniques** Deux plages de vitesse, de préférence • **Sens de rotation** Rotation droite et gauche (vissage et dévissage) • **Batteries** Deux batteries lithium-ion 18 V rechargeables, capacité minimale recommandée : 2,0 Ah chacune • **Chargeur** Un chargeur compatible avec les batteries fournies • **Accessoires et livraison** Coffret ou mallette de transport et accessoires standards nécessaires à l'utilisation	U	**1**	
5	**Tubes UV pour destructeurs électriques d'insectes**	• Type : Tube fluorescent UV-A (Black Light – BL). • Puissance nominale : 8 W par tube. • Format : T5. • Culot : G5 à deux broches. • Diamètre nominal : 16 mm. • Longueur : environ 300 mm, compatible avec les appareils existants. • Longueur d'onde : pic d'émission compris entre 350 et 370 nm. • Compatibilité : Adaptés aux destructeurs électriques d'insectes existants.	U	**16**	

		• État : Tubes neufs, livrés dans leur emballage d'origine.			
6	**Broyeur alimentaire électrique Capacité nominale : 1 kg**	• **Désignation** Broyeur alimentaire électrique professionnel à grande vitesse • **Puissance électrique** 3 000 W minimum de puissance nominale réelle, à justifier par la fiche constructeur • **Alimentation** Monophasée, 220–240 V, 50 Hz • **Vitesse de rotation** 28 000 tr/min minimum, ou valeur équivalente justifiée par le fabricant • **Cuve** de broyage en Acier inoxydable de qualité alimentaire. Les parties en contact avec le produit doivent être en inox AISI 304 ou qualité équivalente documentée • **Lames** démontables et remplaçables en acier inoxydable, • **Garantie** 12 mois minimum, pièces et main-d'œuvre selon les conditions du fournisseur	U	1	

Lieu d'exécution : Hall technologique sise au Qualipole alimentation relevant de la Direction Régionale de l'Agriculture Fès Meknès.

Délai d'exécution ou date de livraison de la prestation : 1 Mois

Date et heure limites de réception des devis des concurrents : 30/11/2026 à 10 h

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 prestataire est tenu de remettre des notices techniques, certificats applicables et essais de fonctionnement pour les matériels nécessitant une mise en service.

Le Chef de la Division de Développement des Filières Agricoles
Signé Mostapha MRHARI