Royaume du Maroc
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime et de la Souveraineté Alimentaire
Direction Régionale de l'Agriculture de l'Oriental
****

INSTITUT DES TECHNICIENS SPECIALISES EN AGRICULTURE DE ZRAIB

AVIS D'ACHAT SUR BON DE COMMANDE N° 14 /2026/ITSAZ

Le Directeur de l'Institut Des Techniciens Spécialisés En Agriculture De Zraibprocède à l'achat sur bon de commande des prestations objet du présent avis, en application des dispositions de l'article 91 du décret n°2-22-431 relatif aux marchés publics.

Objet : ACHAT D'EQUIPEMENTS D'ATELIER DE BOULANGER / PATISSIER POUR L'INSTITUT DES TECHNICIENS SPECIALISES EN AGRICULTURE DE ZRAIB **DANS LE CADRE DU PROGRAMME IHYAE**

Numéro de prix	Désignation	DESCRIPTIF	Unité de mesure	Quantité	GARANTIE
1	Four électrique professionnel à 6 niveaux	•Utilisation : Cuissons du pain, pâtisseries, viennoiseries. •Four Électrique à voûtes ou à convection (idéal pour une formation polyvalente) •Capacité : 6 plaques GN 60×40 cm •Température de cuisson : 50 °C à 300 °C •Puissance : ~9 kW – 12 kW •Thermorégulation : Thermostat réglable, affichage numérique •Matériel : Intérieur inox 304 •Isolation : Double paroi + isolation thermique haute densité •Fonctions : Convection + vapeur •Accès plaques : Rails GN pour insertion facile •Sécurité : Thermostat de sécurité, porte vitrée isolée	U	2	N,B : **La Caution provisoire fixée à 10 000,00 Dhs** (reste acquise par l'État en cas de défaillance de l'attributaire après confirmation de son l'offre)

Ministère de l'agriculture de la pêche maritime du développement rural et des eaux et forêts
Institut des Techniciens Spécialisés en Agriculture de Zraib Berkane

2	Pétrin à spirale de 30Kg	•Utilisation : Pétrissage intensif pour pâtes (pain, brioche, pâte levée). •Capacité de pâte : 20–30 kg farine (≈ 30–45 kg pâte) •Type : Bras spirale •Bac : Inox alimentaire, coins arrondis •Vitesses : Double vitesse (rapide/lente) •Puissance motrice : 1,5 kW – 2,5 kW •Arbre et spirale : Inox trempé •Sécurité : Capot transparent avec arrêt automatique •Fixation : système d'ancrage pour stabilité •Norme : Conforme sécurité CE / normes électriques locales	U	1	Les Fiches Techniques, doivent répondre aux caractéristiques exigées et à envoyer par courriel à l'adresse : **itsazraib2015@gmail.com et ce avant 04/12/2026 à 10h**
3	Batteur mélangeur avec fouets/feuilletage)	•Utilisation : Crèmes, pâtes légères, pâtisseries, émulsions. •Capacité du bol : 20 litres •Vitesses : 6 vitesses + inclinable pour accès facile •Accessoires inclus : •Fouet (pour crème/œufs) •Crochet pétrisseur (pâtes souples) •Batteur plat (crèmes, mélanges) •Puissance motrice : ~0,8 kW – 1,5 kW •Construction : Châssis en acier + bol inox alimentaire •Sécurité : Interrupteur de sécurité porte/levier •Facilité d'entretien : Bol détachable, composants inox	U	1	
4	Laminoir/dérouleuse à pâte	•Utilisation : Aplatir et calibrer pâtes (viennoiseries, feuilletage, pizza). •Largeur utile : 300–450 mm •Épaisseur réglable : ~0,5 mm à 20 mm •Roues : Inox avec réglage progressif •Transmission : Moteur + engrenages •Sécurité : Protection doigts + système arrêt rapide •Structure : Cadre et tables inox ou aluminium dur •Accessoires : Guides d'épaisseur, table d'appui	U	1	
5	Diviseuse manuelle	•Utilisation : Diviser rapidement les pâtons à poids régulier. •Type : Manuelle à levier •Capacité : 5 à 30 pièces variable selon besoins •Format : Largeur de coupe ajustable •Structure : Châssis fonte d'aluminium / inox •Système : Lame inox + plateau ajustable	U	1	

Ministère de l'agriculture de la pêche maritime du développement rural et des eaux et forets
Institut des Techniciens Spécialisés en Agriculture de Zraib Berkane

6	Cellule de fermentation	Capacité : 12 plaques GN 60×40 Contrôle : Température 30–40 °C + hygrométrie Fonctions : Dégazage, pré-levée, levée finale Isolation : Panneaux haute densité Matériel : Étagères inox, éclairage intérieur Puissance : 0,5 – 1,5 kW	U	2	
7	Meuble réfrigéré pâtissier	•Utilisation : Stockage froid des préparations (crèmes, pâtes, garnitures). •Capacité : 6 plaques GN 1/1 •Température : 0 °C à +4 °C réglable •Agencement : Plan de travail inox + rideau PVC •Froid : Statique ou ventilé •Dégivrage : Automatique •Accessoires : Clapets d'air, roulettes avec verrou	U	2	
8	Table de travail en inox	Utilisation : préparation des pâtes, façonnage, montage pâtisserie. •Matériau : acier inoxydable AISI 304 alimentaire (résistant à la corrosion et conforme aux normes alimentaires) •Épaisseur du plateau : 1,2 à 1,5 mm (15/10) •Structure : plateau renforcé avec renforts internes et pieds en tube inox diamètre 38–50 mm •Dimensions standard •Capacité de charge : oplateau : 150 à 300 kg oétagère inférieure : 100 à 150 kg •Éléments complémentaires : oétagère inférieure inox opieds réglables (±30 mm) odosseret arrière (100 mm) pour hygiène ocoins arrondis anti-blessures •Finition : osurface brossée mate ofacile à nettoyer et désinfecter	U	10	

Ministère de l'agriculture de la pêche maritime du développement rural et des eaux et forets
Institut des Techniciens Spécialisés en Agriculture de Zraib Berkane

9	Evier en inox	Utilisation : lavage des mains, ustensiles, nettoyage. •Matériau : inox AISI 304 alimentaire •Nombre de bacs : 2 bacs pour séparation lavage/rinçage •Dimensions bac : o400 × 400 × 250 mm minimum •Équipements inclus : orobinet mélangeur professionnel obonde avec siphon odosseret arrière 100 mm opieds réglables •Charge admissible : 80 à 150 kg Normes : compatible hygiène alimentaire et conforme normes sanitaires	U	1	
10	Armoires de rangement inox	Utilisation : stockage des ustensiles, moules, consommables. •Matériau : inox AISI 304 •Dimensions standard : olargeur : 1200 à 1600 mm oprofondeur : 600 à 700 mm ohauteur : 1800 mm ±10 % •Structure : oportes coulissantes inox oserrure avec clé oétagères réglables (3 à 4 niveaux) •Charge par étagère : o50 à 100 kg •Mobilité sur pieds ou roulettes avec freins •Finition : osurface anti-corrosion ocoins arrondis	U	3	

Ministère de l'agriculture de la pêche maritime du développement rural et des eaux et forets
Institut des Techniciens Spécialisés en Agriculture de Zraib Berkane

11	Échelles à plaques pâtissières (chariot à grilles)	Utilisation : stockage et transport des plaques 60×40 cm. •Matériau : inox alimentaire ou aluminium anodisé •Capacité : 15 à 20 niveaux •Compatibilité : plaques GN 600 × 400 mm •Charge maximale : 100 à 150 kg total •Mobilité : o4 roulettes pivotantes o2 roulettes avec frein •Structure : oguides soudés ocadre renforcé	U	1	
12	Rayonnages de stockage alimentaire	Utilisation : stockage farine, sucre, matériel pédagogique. -Matériau : inox alimentaire -Dimensions : olargeur : 1000 à 1500 mm oprofondeur : 400 à 600 mm ohauteur : 1800 à 2000 mm -Nombre d'étagères : 4 à 5 niveaux -Charge par étagère : 80 à 150 kg -Structure : oréglable en hauteur odémontable -Stabilité : pieds réglables	U	3	
13	Hotte d'aspiration professionnelle	Utilisation : évacuation chaleur, vapeur, odeurs du four. -Matériau : inox AISI 304 -largeur : adaptée au four (1200 à 2000 mm) -Débit d'air : 1500 à 3000 m³/h -Équipements : ofiltres inox démontables oéclairage intégré -Installation : murale ou centrale -Normes : conforme sécurité incendie et ventilation	U	1	

Ministère de l'agriculture de la pêche maritime du développement rural et des eaux et forêts
Institut des Techniciens Spécialisés en Agriculture de Zraib Berkane

14	Vestiaires pour apprenants	Utilisation : rangement vêtements apprenants. •Matériau : acier peint •Équipement : oporte ventilée oserrure individuelle otablette et crochet	U	10	
15	Chariots inox de transport	•Fonction : transport plaques, produits, ingrédients. •Matériau Inox AISI 304 •Capacité 10 à 20 niveaux GN 60×40 •Charge 150 à 300 kg •Structure Roues pivotantes Ø125 mm - 2 roues avec frein	U	2	
16	Échelle pâtissière inox	•Fonction : stockage et transport des plaques pâtissières. •Capacité 10 à 20 niveaux •Dimensions Largeur : 450 à 600 mm - Hauteur : 1600 à 1800 mm •Structure Inox AISI 304 •Rails compatibles plaques 600×400 mm •Mobilité Roues avec freins	U	2	
17	Façonneuse-bouleuse	•Capacité 40-80 kg/h •inox alimentaire, •portions réglables 50g-1200g, •220/380V	U	1	
18	Chambre de fermentation contrôlée	•15-18 plateaux 60x40 cm, •T° 30-40°C, •humidité réglable, •220/380V	U	1	
19	Congélateur professionnel	•Volume 200-350L, •froid négatif -18°C/-22°C, •inox	U	2	
20	Table de façonnage bois	•180x80 cm, •Bois traité alimentaire	U	4	
21	Étagères inox	•Inox 304, •4-5 niveaux, •env. 180x60x180 cm	U	10	
22	Chariot inox multi-plaques	•12-18 niveaux, compatible 60x40 cm			
23	Balance électronique	•Capacité 15 kg, •précision ±1g, •écran LCD	U	4	

Ministère de l'agriculture de la pêche maritime du développement rural et des eaux et forêts
Institut des Techniciens Spécialisés en Agriculture de Zraib Berkane

24	Plaques de cuisson	•Format 60x40 cm, •inox	U	10	
25	Grilles de refroidissement	•Format 60x40 cm, •inox	U	10	
26	Poubelle inox à pédale	· Capacité 60-90 L	U	5	
27	Grignettes	•Lame inox interchangeable	U	10	
28	Cônes / poches à pâtisserie	•Silicone	U	10	
29	Thermomètre alimentaire	•Plage -50°C à +300°C, •sonde inox,	U	10	
30	Maryses	•Silicone alimentaire résistant chaleur	U	10	
31	Spatules coudées et droites	•Inox, différentes tailles 15-30 cm	U	20	
32	Zesteurs / râpes	•Inox multi-usage	U	10	
33	Moules Madeleines / muffins	•Inox, •12-24 empreintes	U	10	
34	Tabourets / chaises réglables	•Hauteur réglable 45-65 cm	U	20	

Lieu d'exécution : Institut Des Techniciens Spécialisés En Agriculture De Zraib

Délai d'exécution : 15 Jours

Date et heure limite de réception des devis des concurrents : **04/12/2026 à 10.00**

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

Ministère de l'agriculture de la pêche maritime du développement rural et des eaux et forêts
Institut des Techniciens Spécialisés en Agriculture de Zraib Berkane