كلية الاقتصاد والتدبير – مراكش
Faculté d'Économie et de Gestion -MARRAKECH

AVIS D'ACHAT SUR BON DE COMMANDE
N° 02/FEGM/2026

La Faculté d'Économie et de Gestion de Marrakech (FEGM) procède 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 de la prestation : Prestations de Restauration & d'Hébergement au Profit de la Faculté d'Économie et de Gestion de Marrakech

Consistance de la prestation :

N°	Désignation	Unité de mesure	Quantité	Garantie
01	**Pause-café complète (par personnes) :** -Variétés de salés :(3 pièces/personne) Variétés de salés : « Tartelette quiche, Tartelette pizza, Friand saucisse, Navette, Chaussons à la viande hachée, Mini Pastilla (poulet et fruit de mer), Nems ». -Gâteaux sablés + amandes (3 pièces par type/personne) -Gâteaux marocains (3 pièces/personne) « Corne de gazelle, Ghriba aux amandes /bahla, Makrout, FEKKAS, Gâteau aux noix » -Gâteaux modernes et soirées (3 pièce /personne) « Mini Opéras, Mini 1000 feuilles, Mini Cheese-cake, Mini Tartelette passion framboise, Mini Tartelette chocolat, Mini Tartelette citron meringuée, Mini Tartelette de fruit frais de saison Macaron. » -eau minérale (Bouteilles Individuelles de 50cl) une par personne -Jus de fruits naturels « orange et fraise et avocat » (3 Variétés) (3 Bouteilles de 1L pour 5 personnes) -Thé 2 verres par personnes -Café 1er choix (capsule par personnes)	1 Personne	1000	Respecter les termes de référence (Ci-joint le document) -- Caution de garantie de 10 000 DH -- Obligation d'être habilité à exercer ce type de prestations, l'ICE faisant foi. -- Dépôt des attestations ou leurs copies certifiées conformes à l'original, de la même nature de la présente dépense, délivrées par les acheteurs publics ou privés mentionnant toutes les données relatives aux Prestations réalisées, dans un délai de 24H après la confirmation de
02	**Déjeuner INTERNE : Restauration interne (table de 12 personnes)** ➢ Entré : SALADE NIÇOISE COMPOSEE DE: Pomme de terre (gros calibre), Oignons, Tomates (gros calibre), Carottes, Betteraves Concombre, Haricot verte, Maïs conserve, Thon, œuf. + Zaalouk, ghayatya ou Bekoula. ➢ Plat Principale composée de: 5 Poulet rôtis avec amande et garniture (Min 6kg Max 8kg par table), Frites, Œufs, Olives, Pain rond complet, Ou Viande de Bœuf (5kg/ table), Abricots sec, Pruneaux sec, Pain rond complet ➢ Dessert: Eau minérale1.5l (4 bouteilles par table), Boisson gazeuse 2l (variée) (8L par table), Plat de 7 variétés de fruits (6kg au total). ▪ ***NB** :Le service ainsi que l'ensemble des moyens utilisés sont assurés par le titulaire (serveurs, ustensiles, tables, tapis, nappes, bougies, fleurs artificielles, glacière pour les soirées, four pour les variétés de salés …).* ▪ *Le maitre d'ouvrage peut demander que le plat soit présenté et servi dans une assiette avec couverts, verres….* ▪ *la commande peut demander dont 24 heures avant la réception*	**1table**	50	

03	**Déjeuner EXTERNE :** ➢ Entré : Salades royale composée de : salade verte, Endives, Frisées, quinoas, Eblé ou riz, Variétés de légumes ,Fruits de saison, Charcuterie , Fromagerie, Fruits de mer, cœur de palmier, mais, germe de soja, ➢ Plat Principale composée de: pastilla poisson ou pastilla poulet aux amandes. Feuilles de briques cuites à la vapeur, farcies avec une farce spéciale à base de poulet et d'une couche d'amandes au fleurs d'oranger Épaules d'agneau marinées et cuites à la façon royale, accompagnées de bouquetière de légumes ou de fruits confis. ➢ Dessert: Eau minérale1.5l (3 bouteilles par table), Boisson gazeuse 2l (variée) (6L par table), Plat de 7 variétés de fruits (5kg au total) gâteaux beldi aux amandes accompagnés de thé marocain. ▪ ***NB** :Le service ainsi que l'ensemble des moyens utilisés sont assurés par le titulaire (serveurs, ustensiles, tables, tapis, nappes, bougies, fleurs artificielles, glacière pour les soirées, four pour les variétés de salés …).* ▪ *Le maitre d'ouvrage peut demander que le plat soit présenté et servi dans une assiette avec couverts, verres….* ▪ *la commande peut demander dont 24 heures avant la réception*	**1 personne**	100	l'offre et avant l'attribution du BC. -- Uniquement les prestataires implantés dans la région Marrakech.
04	**Bouteille d'eau :** Contenance : 33cl	**1 unité**	1000	
05	**HEBERGEMENT :4étoiles** HEBERGEMENT doit se faire dans : - chambre en demi-pension hôtel de 4**** situé au centre-ville à proximité de la FEGM	**1nuitée**	50	
06	**HEBERGEMENT :** 5étoiles -chambre en demi-pension hôtel de 5***** situé au centre-ville, à proximité de la FEGM	**1nuitée**	15	

Lieu de livraison : **La Faculté d'Économie et de Gestion de Marrakech.**
La date et l'heure limites de réception des devis des concurrents : **Le 03/10/2026 à 17h30.**
Délai d'exécution : **Après la date de validation du BC jusqu'au le 31/12/2026.**

UNIVERSITE CADI AYYAD Faculté d'Economie et de Gestion Marrakech MARRAKECH

IMPORTANT :

- **N.B.1 : Respecter les termes de référence (Ci-joint le document)**
- **N.B.2 : les termes de références doivent-être signé et cachetés et envoyés à l'adresse suivante : m.elbahjaoui@uca.ac.ma avant le 03/10/2026 à 17h30.**
- **N.B.3 : caution de garantie de 10000 DH**
- **N.B.4 : Obligation d'être habilité à exercer ce type de prestations, l'ICE faisant foi.**
- **N.B.5 : Dépôt des attestations ou leurs copies certifiées conformes à l'original, de la même nature de la présente dépense, délivrées par les acheteurs publics ou privés mentionnant toutes les données relatives aux Prestations réalisées, dans un délai de 24H après la confirmation de l'offre et avant l'attribution du BC.**
- **N.B.6 : la commande peut demander dont 24 heures avant l'événement.**

- **N.B.7 : Le service ainsi que l'ensemble des moyens utilisés sont assurés par le titulaire (serveurs, ustensiles, tables, tapis, nappes, bougies, fleurs artificielles, glacière pour les soirées, four pour les variétés de salés …).**
- **N.B.8: Le maitre d'ouvrage peut demander que le plat soit présenté et servi dans une assiette avec couverts, verres….**
- **N.B.9 : Toute proposition non mentionnée sera fixée par accord commun entre le titulaire et le maitre d'ouvrage.**
- **N.B.10 : uniquement les prestataires implantés dans la région Marrakech.**

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

Signature :

UNIVERSITE CADI AYYAD Faculté d'Economie et de Gestion Marrakech MARRAKECH

Le Doyen par Intérim

Mohamed MOUNIR