Avis d'achat par Bon de commande N°77-2026-BF

Le Doyen de La Faculté des Sciences et Techniques d'AL Hoceima procède à l'achat par 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.

Nature de la prestation : Prestations d'hôtellerie, d'hébergement, de réception et de restauration ;

Objet de la prestation : Prestations de réception et de restauration au profit des invités de la FSTH le 19 Novembre 2026.

Réf.	Désignation	Caractéristiques et spécifications	Unité de mesure	Quantité	Garantie exigée
01	**Pause-café Royale le Jeudi 19 Novembre 2026 à 10H00**	**Soft composé de :** – Café Nespresso – Thé Marocain – 3 sortes de jus naturels (Mange/Orange, Avocat/Fruit Sec, Fraise/Orange) – Eaux minérales 33 cl **Délices sucrés composés de :** – Mini éclairs – Sablé prestige – Petits fours – Macarons – Mini caroline – Mini choux parfumés – Vérines aromatisées – Gâteaux Marocains prestige en amendes **Micro salés composés de :** – Canapés prestige – Verrines apéritif fraicheur – Roulé pâte feuilletée salées – Nems – Mini briouate – Salés modernes variés **Fruits Secs** **Service :** Service professionnel et ponctuel lors de la livraison ou du service des repas et mise en place du matériel, mobilier et équipement nécessaire à l'exécution de la prestation.	Personnes	20	Réponse flexible aux demandes spéciales ou aux changements de dernière minute. Engagement à résoudre les problèmes liés à la qualité, à la non-conformité ou à la livraison des repas. Respect du délai de livraison exigé par l'administration

Le Sous-Ordonnateur
Le Doyen

BAKKALI Mohammed

		Repas de haute qualité, frais et préparés selon les normes alimentaires. Respect stricte des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire Présentation soignée des plats Personnel qualifié assurant un service efficace et professionnel.			
02	**Déjeuner le Jeudi 19 Novembre 2026 à 15H00**	**L'entrée :** Salade Royale Riche (Mesclun de salade, riz, pommes de terre cuites, thon, maïs, fromage edam, Betteraves cuites, concombre, carottes cuites, choux vert, ananas, cœur de palmiers, tomates cerise, poulet, crevettes et calamars). **Plat principal 01 :** Plat de poisson (5 kg) et accompagnant **Plat principal 02 :** Pastilla de poulet au praliné d'amande **Dessert :** Corbeille de fruits de saison (7 variétés) Tarte glacée. **Accompagnant :** Boissons (3 Bouteilles d'eau minérale 2L, 2 Bouteilles Eau Gazeuse 1 L, 4 Bouteilles Limonade 1.5 L) par table. Pain rond de blé complet de 100gr (30 unités par table). **Service :** Service professionnel et ponctuel lors de la livraison ou du service des repas et mise en place du matériel, mobilier et équipement nécessaire à l'exécution de la prestation. Repas de haute qualité, frais et préparés selon les normes alimentaires. Respect stricte des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire Présentation soignée des plats Personnel qualifié assurant un service efficace et professionnel.	Table de 10 personnes	02	

Le Sous-Ordonnateur
Le Doyen

BAKKALI Mohammed

Lieu d'exécution : Faculté des Sciences et Techniques d'Al Hoceima, sis centre ait Youssef ou Ali, Ajdir, Al Hoceima.

Délai d'exécution ou date de livraison de la prestation : 19 Novembre 2026.

EXIGENCE ET OBLIGATOIRE DU PRESTATAIRE :

Les produits, les ingrédients ainsi que le matériel utilisé pour la préparation et la présentation des plats et boissons doivent répondre aux normes en vigueur et aux spécifications techniques de la bonne commande et toute défaillance dans ce cadre exposera le prestataire aux sanctions prévues à cet effet par les lois et règlements en vigueur en la matière.

Le prestataire doit respecter les normes réglementaires professionnelles en vigueurs relatives à la sécurité sanitaire et l'hygiène alimentaire

La FSTH procédera aux contrôles porteront sur :

1-L'heure de commencement des prestations de restauration et pause-café ;

2-La concordance des repas servis avec le menu précisé en spécifications ;

3-La qualité des préparations, leur présentation et leur température ;

4-L'état de propreté, la présentabilité et le professionnalisme des agents chargés de servir les invités ;

5-La présentation des pauses café et Buffets et éventuellement leurs saveurs.

NB : Pour les sociétés de négoce-intermédiation-sous-traitante...: veuillez nous envoyer une copie de contrat liant le concurrent et les prestataires de service demandé en respectant les conditions et caractéristiques fixées par le maitre d'ouvrage, sur l'adresse Email : fsth.fonctionnement@gmail.com.

Date et heure limites de réception des devis des concurrents : 16 Novembre 2026 à 10h05.

Les plis des concurrents sont déposés par voie électroniques dans le portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchepublics.gov.ma(*).

NB : Les devis signés par le concurrent doivent mentionner la dénomination ou l'identité du concurrent et son adresse et tel, le numéro d'inscription à la taxe professionnel, relevé de l'identité bancaire et le numéro d'affiliation à la CNSS.

Fait à Al Hoceima, Le 13 Novembre 2026

Le Doyen

Le Sous-Ordonnateur
Le Doyen

BAKKALI Mohammed

(*) Sous réserve de l'application des dispositions de l'arrêté pris pour l'application de l'article 135 du décret n° 2-22-431 du 8 mars 2023 relatifs aux marchés publics.