Avis d'achat sur Bon de Commande N° 55/2026

OBJET : les prestations de restauration au profit des jeunes participants à la rencontre régionale d'évaluation du programme national vacances pour tous dans le cadre du programme Vacances et Loisirs, organisé dans la Direction régionale de Rabat-Salé-Kénitra.

N° de prix	Désignation	Caractéristiques et spécifications	U	Quantité	Garantie exigés
01	**Pause-café d'ouverture Pour 300 personnes** : la pause-café doit être diversifiée, couvrant une large gamme de choix, dans le but de répondre pleinement à diverses attentes des convives ✓ 350 Bouteilles d'eau 33cl ✓ Boissons chaudes (thé et café) ; ✓ Boissons froides (20L Jus frais et 300 cannettes de 33cl) ; ✓ 120 Viennoiseries ; ✓ 400 Amuse-bouche varié sucré & salé, chaud & froid ; ✓ 40 plateaux amande de Pâtisserie marocaine ; ✓ 40 plateaux de Pâtisserie française. ✓ 40 plateaux gâteau soirée	La pause-café doit être diversifiée, couvrant une large gamme de choix, dans le but de répondre pleinement à diverses attentes des convives ✓ 350 Bouteilles d'eau 33cl ✓ Boissons chaudes (thé et café) ; ✓ Boissons froides (20L Jus frais et 300 cannettes de 33cl) ; ✓ 120 Viennoiseries ; ✓ 400 Amuse-bouche varié sucré & salé, chaud & froid ; ✓ 40 plateaux amande de Pâtisserie marocaine ; ✓ 40 plateaux de Pâtisserie française. ✓ 40 plateaux gâteau soirée	PERSONNE	300	

02	**Déjeuner** **Salade de poisson royale variée** : composée de poisson blanc cuit et émietté, crevettes décortiquées, calamars, riz aux fruits de mer, avocat, surimi, maïs doux, concombre, tomates cerises, olives et œufs durs, assaisonnée au citron et à l'huile d'olive, avec une présentation gastronomique soignée. **Grammage servi : 180 g par personne.** Plat principal : **Pastilla marocaine au poisson et aux fruits de mer** : préparée à base de filets de poisson blanc, crevettes décortiquées, calamars, moules, chair de crabe, vermicelles chinois, poivrons, carottes, ail, persil, coriandre fraîche et épices marocaines, le tout enveloppé dans des feuilles de pastilla croustillantes et dorées au beurre. **2eme Plat : plat de Bœuf aux pruneaux et aux amandes** Composé de 250 g de viande de bœuf sans os cuite et désossée par personne, tendre et mijotée dans une sauce marocaine aux épices (gingembre, safran, curcuma, poivre et cannelle), agrémentée de pruneaux caramélisés,	**Salade de poisson royale variée :** composée de poisson blanc cuit et émietté, crevettes décortiquées, calamars, riz aux fruits de mer, avocat, surimi, maïs doux, concombre, tomates cerises, olives et œufs durs, assaisonnée au citron et à l'huile d'olive, avec une présentation gastronomique soignée. **Grammage servi : 180 g par personne.** Plat principal : **Pastilla marocaine au poisson et aux fruits de mer :** préparée à base de filets de poisson blanc, crevettes décortiquées, calamars, moules, chair de crabe, vermicelles chinois, poivrons, carottes, ail, persil, coriandre fraîche et épices marocaines, le tout enveloppé dans des feuilles de pastilla croustillantes et dorées au beurre. Présenté dans un plat décoré Service **à table sur 30 tables de 10 personnes (300 personnes)** **2eme Plat : plat de Bœuf aux pruneaux et aux amandes** Composé de 250 g de viande de bœuf sans os cuite et désossée par personne, tendre et mijotée dans une sauce marocaine aux épices (gingembre, safran, curcuma, poivre et cannelle), agrémentée de pruneaux caramélisés,	Personne	300

d'amandes émondées et grillées, d'oignons confits, d'abricots secs et de raisins secs, avec une garniture d'œuf dur et de graines de sésame grillées. Le tout doit être servi chaud, généreusement garni et présenté de manière raffinée.	d'amandes émondées et grillées, d'oignons confits, d'abricots secs et de raisins secs, avec une garniture d'œuf dur et de graines de sésame grillées. Le tout doit être servi chaud, généreusement garni et présenté de manière raffinée. Présenté dans un plat décoré **Service à table sur 30 tables de 10 personnes (300 personnes)**
Dessert : composé d'un assortiment de fruits frais de saison découpés et présentés de manière raffinée (fraises, kiwi, ananas, orange, pomme, raisins, mangue et melon), pour un poids de 200 g par personne, accompagné d'un assortiment de pâtisseries marocaines traditionnelles de qualité supérieure, comprenant notamment des cornes de gazelle aux amandes, des briouates aux amandes et au miel, des ghribas aux amandes, des fekkas aux fruits secs ou des mini-mhancha, pour un poids total de 60 g par personne.	**Dessert** : composé d'un assortiment de fruits frais de saison découpés et présentés de manière raffinée (fraises, kiwi, ananas, orange, pomme, raisins, mangue et melon), pour un poids de 200 g par personne, accompagné d'un assortiment de pâtisseries marocaines traditionnelles de qualité supérieure, comprenant notamment des cornes de gazelle aux amandes, des briouates aux amandes et au miel, des ghribas aux amandes, des fekkas aux fruits secs ou des mini-mhancha, pour un poids total de 60 g par personne. Présenté dans un plat décoré **Service à table sur 30 tables de 10 personnes (300 personnes)**

03	**Pause-café de clôture Pour 300 personnes** : la pause-café doit être diversifiée, couvrant une large gamme de choix, dans le but de répondre pleinement à diverses attentes des convives ✓ 350 Bouteilles d'eau 33cl ✓ Boissons chaudes (thé et café) ; ✓ Boissons froides (20L Jus frais et 300 cannettes de 33cl) ; ✓ 120 Viennoiseries ; ✓ 400 Amuse-bouche varié sucré & salé, chaud & froid ; ✓ 40 plateaux amande de Pâtisserie marocaine ; ✓ 40 plateaux de Pâtisserie française. ✓ 40 plateaux gâteau soirée	la pause-café doit être diversifiée, couvrant une large gamme de choix, dans le but de répondre pleinement à diverses attentes des convives ✓ 350 Bouteilles d'eau 33cl ✓ Boissons chaudes (thé et café) ; ✓ Boissons froides (20L Jus frais et 300 cannettes de 33cl) ; ✓ 120 Viennoiseries ; ✓ 400 Amuse-bouche varié sucré & salé, chaud & froid ; ✓ 40 plateaux amande de Pâtisserie marocaine ; ✓ 40 plateaux de Pâtisserie française. ✓ 40 plateaux gâteau soirée	Personne	300

Lieu d'exécution : la direction régionale Rabat Salé Kenitra

Délai d'exécution objet du Bon de commande : 01 jours

Date et heure limite de réception des devis des concurrents : 15/11/2026 avant 14h :30mins

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

N.B : le soumissionnaire est tenu de fournir la caution provisoire en nom de la direction Régionale Rabat Sale Kenitra d'un montant de 1000.00 dirhams, délivrée par un établissement agréé, et ce conformément à la règlementation en vigueur relative aux marchés publics, Avant confirmation de son offre

Département de la Jeunesse – Ministère de la Jeunesse de la Culture et de la Communication – Direction Régionale de Rabat

OUMANE Mouad
Directeur Régional
Directeur de la Jeunesse
Rabat-Salé-Kenitra