جامعة شعيب الدكالي
ⵜⴰⵙⴷⴰⵡⵉⵜ ⵛⵄⵢⴻⴱ ⴷⵓⴽⴽⴰⵍⵉ
Université Chouaïb Doukkali

المملكة المغربية

جـــامـعـة شـعـيـــب الـدكـــالـي - الجديدة
المدرسة العليا للتكنولوجيا -سيدي بنور

المدرسة العليا للتكنولوجيا
Ecole Supérieure de Technologie
Sidi Bennour - سيدي بنور

16 NOV. 2026
215/2026

AVIS D'ACHAT SUR BON DE COMMANDE

N° 43/FNC/ESTSB/26

Le Directeur de l'École Supérieure de Technologie de Sidi Bennour (EST-SB) procède à l'achat sur bon de commande de la prestation 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 au profit des invités de l'École Supérieure de Technologie de Sidi Bennour, à assurer en deux (2) journées distinctes, au courant du mois de décembre 2026.

N°	Désignation	Caractéristiques et spécifications	Unité	Qté
1	**Pause-Café livrée à El Jadida à l'occasion de la journée d'étude relative à l'environnement**	**Par personne :** • Thé, avec et sans sucre ; • Café en capsules, type Nespresso ou équivalent, avec machine adaptée ; • Jus frais, assortiment de trois variétés ; • Une bouteille d'eau minérale individuelle de 33 cl minimum ; • Trois pièces assorties de gâteaux marocains aux amandes ; • Trois pièces salées assorties, servies fraîches, chaudes et croustillantes. **La prestation comprend également :** le transport, la livraison, la mise en place complète, le personnel nécessaire au service, les tables et nappes, les récipients, tasses, verres, serviettes et ustensiles de service, le petit électroménager requis, ainsi que les éléments décoratifs adaptés. Le prestataire assure le rangement et le nettoyage de l'espace utilisé après la prestation, sans coût supplémentaire.	**Personne**	**120**
2	**Restauration dans un restaurant externe pour commissions de concours de recrutement**	Déjeuner pour commissions de concours de recrutement dans un restaurant à El Jadida validé par le maître d'ouvrage, comprenant pour chaque personne : • Entrée (Salade niçoise ou Soupe de poisson) • Plat principal au choix : friture de poisson, tajine de veau aux pruneaux secs ou aux abricots secs, ou 1/4 de poulet rôti avec riz et légumes sautés • Boisson (eau minérale 50 cl ou soda 33 cl) • Dessert (Nougat glacé, Flan, Salade de fruits ou Fruits de saison) • Thé ou Café	**Personne**	**6**
3	**Plateau sucré**	• Plateau de gâteaux marocains aux amandes (2 kg minimum), 5 variétés, sans colorant	**Plateau**	**1**
4	**Plateau salé**	• Plateau de salés (1,7 kg), 5 variétés : mini pastilla, nems, quiches, mini sandwiches, mini croissants, mini pizzas	**Plateau**	**1**

CONDITIONS GÉNÉRALES

- **Lieu de la prestation** El Jadida
- **Période d'exécution :** entre le 02 décembre et le 30 décembre 2026. La date et l'horaire exacts du service seront communiqués par l'administration ; la mise en place devra être achevée avant l'horaire fixé.
- **Date limite de réception des devis :** jeudi 19 novembre 2026 à 12 h 00
- **Dépôt des devis :** exclusivement en ligne via le portail national des marchés publics : www.marchespublics.gov.ma.

Ecole Supérieure de Technologie Sidi Bennour
Affaires Économiques

- **Paiement :** après service fait et réception définitive de la prestation, sur présentation de trois exemplaires de la facture comportant les mentions obligatoires : TP, IF, CNSS, ICE, numéro du bon de commande et RIB bancaire.
- **Qualité et hygiène :** les produits servis doivent être frais, propres à la consommation et présentés dans des conditions conformes aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
- **Confirmation de l'offre :** après ouverture et classement des devis, le concurrent sollicité reçoit simultanément une demande de confirmation du maintien de son offre et une demande de transmission des éléments de validation de la prestation. Il doit répondre dans un délai maximum de vingt-quatre (24) heures à compter de la réception de ces deux demandes.
- **Éléments à transmettre :** confirmation expresse du maintien de l'offre, engagement du prestataire signé et cacheté, composition détaillée de la pause-café, Restauration, Plateau sucré et Plateau salé proposée et, le cas échéant, tout visuel ou document demandé par l'EST-SB.
- **À défaut de réponse dans le délai imparti :** la prestation ne pourra pas être validée et il sera procédé à l'examen du concurrent suivant dans l'ordre de classement.

École Supérieure de Technologie Sidi Bennour
Affaires Économiques

TERMES DE RÉFÉRENCE

Art. 1 – Lieu et période d'exécution

La prestation est exécutée à El Jadida, entre le 02 décembre et le 30 décembre 2026. La date et l'horaire exacts seront communiqués par l'administration en fonction du programme de la journée d'étude.

Art. 2 – Consistance de la prestation

Le prestataire assure une pause-café complète pour 120 personnes, Restauration dans un restaurant externe pour 6 personnes, Plateau sucré et Plateau salé conformément à la composition, aux quantités et aux caractéristiques définies dans le tableau du présent avis. La prestation comprend la livraison, la mise en place, le service, le matériel et les accessoires nécessaires, ainsi que le rangement et le nettoyage après service.

Art. 3 – Organisation du service

Le prestataire doit disposer d'un personnel en nombre suffisant pour assurer une mise en place soignée et un service fluide. Les tables, nappes, tasses, verres, serviettes, récipients, ustensiles et équipements nécessaires sont fournis par le prestataire et doivent être propres, en bon état et adaptés à la prestation. La mise en place doit être terminée avant l'horaire de service communiqué par l'EST-SB.

Art. 4 – Qualité, fraîcheur et hygiène

Le prestataire est pleinement responsable de la qualité des produits servis. Les denrées doivent être fraîches, présentées dans de bonnes conditions et conformes aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur. Les boissons chaudes doivent être servies à température appropriée et les pièces salées dans des conditions préservant leur qualité et leur fraîcheur.

Art. 5 – Réception de la prestation

La réception est effectuée par le représentant de l'EST-SB, en présence du prestataire ou de son représentant. Elle porte notamment sur le nombre de personnes couvertes, la composition prévue, la qualité et la fraîcheur des produits, la conformité du matériel de service, la ponctualité de la mise en place et la bonne exécution générale de la prestation.

Toute insuffisance ou non-conformité constatée avant ou pendant le service doit être corrigée immédiatement par le prestataire, à ses frais, de manière à garantir la continuité et la conformité de la prestation.

Art. 6 – Modalités de règlement

Le règlement intervient après service fait et réception définitive de la prestation, sur présentation de trois exemplaires de la facture précisant la prestation réalisée et le montant dû conformément au bon de commande. La facture doit comporter les mentions obligatoires : TP, IF, CNSS, ICE, numéro du bon de commande et RIB bancaire. Toute facture incomplète, erronée ou raturée sera retournée pour correction.

Art. 7 – Confirmation et validation de l'offre

Après ouverture et classement des devis, le concurrent sollicité reçoit simultanément une demande de confirmation du maintien de son offre et une demande de transmission des éléments nécessaires à la validation de la prestation. Il dispose d'un délai maximum de vingt-quatre (24) heures à compter de la réception de ces deux demandes pour transmettre :

1. la confirmation expresse du maintien de son offre ;
2. l'engagement du prestataire, dûment signé et cacheté ;
3. la composition détaillée de la pause-café, Restauration, Plateau sucré et Plateau salé proposée, conforme au présent avis ;
4. le cas échéant, tout visuel ou document complémentaire demandé par l'administration.

À défaut de réception de ces éléments dans le délai imparti, la validation de l'offre ne pourra pas être prononcée et il sera procédé à l'examen du concurrent suivant dans l'ordre de classement.

Art. 8 – Dispositions finales

Le présent avis, les termes de référence et l'engagement du prestataire constituent les documents de référence de la prestation. En cas de contradiction entre les éléments fournis par le concurrent et les exigences du présent avis, les dispositions de ce dernier prévalent.