Université Abdelmalek Essaâdi
Ecole Nationale de Commerce et de Gestion
Tanger

Tanger le, 17/11/2026

Avis d'achat N° 10-11/2026

Le Directeur de l'Ecole Nationale de Commerce et de Gestion de Tanger procède à l'achat sur Bon de Commande des prestations objet du présent avis, en application des dispositions de l'article 91 du Décret 2-22-431 relatif aux marchés publics.

Objet : Prestation de réception et de restauration à l'occasion de l'organisation du Forum Régional École-Entreprise – Édition 2026

Dates de l'événement : 20 et 21 novembre 2026

Lieu : École Nationale de Commerce et de Gestion de Tanger (ENCG Tanger)

Consistance de la prestation :

N°	Désignation	Unité de Mesure	Qté	Conditions exigées
01	**Déjeuner (Formule Buffet) :100 personnes** **Date : vendredi 20 novembre 2026 à 13h00** **Caractéristiques et spécifications :** **Entrée :** • 3 variétés de salades (salées) **Plat principal :** • Filet de bœuf sauce aux champignons • Pavé de saumon sauce à l'aneth • Filet de poulet • Jardinière de légumes • Gratin **Boissons :** • Eau minérale • Jus de fruits naturels • Sodas • Thé et café **Desserts :**	Personnes	**100**	Le prestataire doit fournir les quantités nécessaires pour la restauration collective, respecter les délais et les normes d'hygiène, et assurer une prestation complète, y compris le service. Des serveurs qualifiés doivent être présents pendant toute la durée de la prestation pour garantir un service efficace et professionnel. Le Titulaire s'engage à respecter strictement les délais de livraison. La présentation des plats doit être soignée, avec décoration florale, mobilier de pause et matériel inclus.

	• Verrines sucrées variées • Plat de fruits découpés • Flan • Tarte au citron **Service inclus :** • Plats présentés avec soin, accompagnés de décorations florales • Mobilier de pause et matériel fournis • Personnel qualifié assurant un service professionnel et efficace			
02	**Déjeuner – Formule panier-repas individuel pour 65 personnes** **Date : vendredi 20 novembre 2026 à 13h00** **<u>Caractéristiques et spécifications :</u>** Chaque panier-repas devra comprendre les éléments suivants : • **Plat principal** : au choix parmi les options suivantes : filet de bœuf grillé, filet de poulet ou poisson. • Accompagnement : riz, légumes ou frites. • Salades : une portion de salade mixte • Dessert : fruit frais, pâtisserie ou yaourt. • **Boissons :** o Eau minérale plate et gazeuse ; o Jus de fruits naturels ; o Sodas ; o Thé et café. L'ensemble des produits devra être frais, de qualité supérieure et présenté dans des conditions garantissant une prestation soignée et adaptée à un service haut de gamme.	Personnes	65	le prestataire devra assurer la préparation, la livraison et la mise en place du buffet dans les délais impartis. Il devra garantir la fraîcheur et la qualité des produits ainsi que le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. La prestation devra être complète et inclure le service, le débarrassage et le nettoyage de l'espace de restauration.
03	**Petite réception pour 10 personnes** **Date : Vendredi 20 novembre 2026 à 08h30.** La prestation devra comprendre les éléments suivants : **Pâtisseries :**	**Personne**	**10**	Le prestataire doit fournir les quantités nécessaires pour la restauration collective, respecter les délais et les normes d'hygiène, et assurer une prestation complète, y

	Deux (02) plateaux de gâteaux marocains assortis. **Boissons :** Thé à la menthe ; Café ; Eau minérale ; Trois (03) variétés de jus de fruits naturels, dont le choix sera confirmé par l'Administration. **Service et matériel :** Mise à disposition de la vaisselle et de l'ensemble du matériel nécessaire ; Présentation soignée des plateaux de pâtisseries et des boissons ; Aménagement et mise en place de l'espace de réception ; Présence de personnel qualifié pour assurer le service.			compris le service. Des serveurs qualifiés doivent être présents pendant toute la durée de la prestation pour garantir un service efficace et professionnel. Le Titulaire s'engage à respecter strictement les délais de livraison. La présentation des plats doit être soignée, avec décoration florale, mobilier de pause et matériel inclus.
03	**<u>Pause-Café pour 100 personnes</u>** **Date : Samedi 21 novembre 2026 à 13h00** **<u>Caractéristiques et spécifications :</u>** **Assortiment de pâtisseries :** • 3 pièces de gâteau marocain aux amandes par personne • 3 pièces de viennoiseries par personne • 3 pièces de mini tartelettes par personne • 3 pièces de petites bouchées salées par personne - **Boissons :** • Jus naturels variés (orange, ananas, avocat) - 3 types • Café Nespresso ou équivalent • Thé à la menthe • Eau minérale	**Personne**	**100**	

	• **Matériel et services inclus :** • Présentation soignée des plats, avec décoration florale et mobilier adapté pour la pause. • Matériel nécessaire inclus. Personnel qualifié garantissant un service professionnel, réactif et de qualité.			

- **Date limite de réception des offres :** La réponse doit être déposée avant le **19/11/2026 à 13h30**
- **Lieu d'exécution : L'École Nationale de Commerce et de Gestion (ENCG) de Tanger.**

Exigences générales :

- Le prestataire doit livrer l'intégralité des prestations en respectant rigoureusement les règles d'hygiène, la qualité des produits, la présentation des plats et le professionnalisme du personnel affecté à la prestation.
- Les équipements, mobiliers et éléments de décoration doivent être propres, soignés et conformes à l'image institutionnelle de l'ENCG Tanger.
- L'administration se réserve le droit de refuser tout échantillon ou produit non conforme aux standards attendus.

Échantillons et validation :

- Le prestataire doit fournir trois propositions d'eaux minérales de marques différentes (de premier choix, en format 33 cl) pour validation préalable.
- Le bon de commande ne sera attribué qu'après validation des échantillons des produits alimentaires et boissons proposées, ainsi que du mobilier de réception.

Sous-traitance :

- La sous-traitance est formellement interdite sauf autorisation expresse préalable de l'ENCG Tanger.
- En cas de sous-traitance autorisée, le prestataire reste entièrement responsable de la qualité, de la ponctualité et de la conformité des prestations fournies.

Engagements du prestataire :

- Présentation soignée des mets avec mobilier de pause, nappage, décoration florale et service inclus.

- Mise à disposition de personnel qualifié, vêtu de manière professionnelle, pour assurer un service fluide, discret et efficace.
- Respect des normes de sécurité alimentaire, de chaîne du froid et de conservation des produits.

Livraison et responsabilités :

- Le prestataire assure, sous sa pleine responsabilité, le transport, la livraison et l'installation du matériel dans les locaux désignés.

Université Abdelmalek Essaâdi
Ecole Nationale de Commerce et de Gestion
TANGER