AVIS D'ACHAT SUR BON DE COMMANDE N° 22/2026/OFPPT/DRBK

Le Directeur Régional Béni Mellal – Khénifra de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail, procède à l'achat sur bons 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 : LA REALISATION DE LA PRESTATION D'HEBERGEMENT ET RESTAURATION, AU NIVEAU DE LA REGION BENI MELLAL KHENIFRA.

Consistance de la prestation :

N°	Désignation	Caractéristiques et spécifications	Unité de mesure	Quantité
01	Hébergement suite en pension complète :	❖ Classification : Hôtel cinq étoiles (5 *) ❖ Les spécifications techniques requises pour ledit article sont détaillées dans le terme de référence	Personne	04
02	Hébergement chambre single en demi-pension :	❖ Classification : Hôtel quatre étoiles (4 *) ❖ Les spécifications techniques requises pour ledit article sont détaillées dans le terme de référence	Personne	20
03	Hébergement chambre single en demi-pension :	❖ Classification : Hôtel trois étoiles (3 *) ❖ Les spécifications techniques requises pour ledit article sont détaillées dans le terme de référence	Personne	50
04	Repas individuel	❖ Les spécifications techniques requises pour ledit article sont détaillées dans le terme de référence	Personne	50

Délai d'exécution de la prestation : L'exécution de la présente prestation s'étalera jusqu'au 31/12/2026.

Date et heure limites de réception des devis des concurrents : 25/11/2026.....à 10h.00.....

Conditions particulières :

- Une Caution fixée à la somme de 3 000,00 DHS (Trois Mille dirhams), doit être scannée et envoyée par courriel à l'adresse DRBMK@ofppt.ma avant la date limite de remise des devis. À défaut, l'offre sera rejetée.

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

Marouane EL ABBASSI
Directeur Régional

DIRECTION REGIONALE BENI MELLAL – KHENIFRA

Direction Régionale Béni Mellal – Khénifra
Sise à ISIAO, Zone Agropole - Km 6, route Marrakech- Béni Mellal
Standard :(05).23.42.19.49 Fax : (05) 23.42.76.09

TERMES DE RÉFÉRENCE

Prestations d'hébergement et de restauration

au profit de la Direction Régionale Béni Mellal – Khénifra de l'OFPPT

ARTICLE 1 OBJET DE LA PRESTATION

La présente consultation a pour objet la réalisation de prestations d'hébergement et de restauration au profit de la Direction Régionale Béni Mellal – Khénifra de l'OFPPT.

Les prestations concernent :

Prix n°	Désignation	Catégorie	Classification
1	Suite en pension complète	Hôtels / Riads / Maisons d'hôte	5 étoiles
2	Chambre single en demi-pension	Hôtels / Riads / Maisons d'hôte	4 étoiles
3	Chambre single en demi-pension	Hôtels / Riads / Maisons d'hôte	3 étoiles
4	Repas individuel	—	—

ARTICLE 2 LIEUX D'EXÉCUTION

Les prestations devront être assurées au niveau de la Région Béni Mellal – Khénifra, notamment dans les villes suivantes :

- Béni Mellal ;
- Khouribga ;
- Khénifra ;
- Azilal.

Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail ★ Direction Régionale Béni Mellal Khénifra Service Logistique

ARTICLE 3 DÉFINITION DES PRESTATIONS

Prix n° 01 — Hébergement en suite avec pension complète

Classification : Hôtel cinq étoiles (5*) **Unité :** Suite

Équipements et prestations minimales exigées

- Lit confortable
- Salle de bain privative
- Connexion Wi-Fi gratuite
- Climatisation et chauffage dans la chambre
- Téléviseur à écran plat
- Bureau ou table de travail
- Machine à café ou bouilloire électrique

Petit-déjeuner	Jus d'orange pressé et assortiment de jus frais ; thé à la menthe, café ou chocolat chaud ; sélection de viennoiseries et pains variés ; msemen et harcha ; beurre, miel et confitures ; plateau de fromages et charcuterie de volaille ; œufs à la demande (omelette, brouillés, pochés ou au plat) ; yaourt, céréales et granola ; mini-pâtisseries marocaines.
Déjeuner et dîner	• **Entrée :** froide (salade variée ou équivalent) ou chaude (soupe ou équivalent), selon le choix du maître d'ouvrage ; • **Plat principal :** plat de bœuf ou de poulet, selon le choix du maître d'ouvrage ; • **Dessert :** dessert varié selon le choix du maître d'ouvrage.
Boissons	Eau minérale ; forfait soft ou eau en bouteille.
Mode de service	Repas servis à table ou sous forme de lunch box.

Prix n° 02 — Hébergement en chambre single avec demi-pension

Classification : Hôtel quatre étoiles (4*) **Unité :** Chambre individuelle

Équipements et prestations minimales exigées	• Lit confortable • Salle de bain privative ou partagée selon disponibilité • Connexion Wi-Fi gratuite • Climatisation ou chauffage dans la chambre (selon disponibilité) • Téléviseur • Bureau ou table de travail (si disponible)
Petit-déjeuner	Jus d'orange ou jus de saison ; thé à la menthe ou café ; sélection de viennoiseries et pains variés ; msemen ou harcha ; beurre, miel et confitures ; fromage fondu ; œufs au choix (omelette ou œufs durs) ; yaourt nature.
Dîner	• **Entrée :** froide (salade variée ou équivalent) ou chaude (soupe ou équivalent), selon le choix du maître d'ouvrage ; • **Plat principal :** plat de bœuf ou de poulet, selon le choix du maître d'ouvrage ; • **Dessert :** dessert varié selon le choix du maître d'ouvrage.
Boissons	Eau minérale ; forfait soft ou eau en bouteille.
Mode de service	Repas servis à table ou sous forme de lunch box.

Prix n° 03 — Hébergement en chambre single avec demi-pension

Classification : Hôtel trois étoiles (3*) **Unité :** Chambre individuelle

Direction Régionale Béni Mellal Khénifra Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail ★ Service Logistique

Équipements et prestations minimales exigées	• Lit confortable • Salle de bain privative ou partagée selon disponibilité • Connexion Wi-Fi gratuite • Climatisation ou chauffage dans la chambre (selon disponibilité) • Téléviseur • Bureau ou table de travail (si disponible)
Petit-déjeuner	Jus d'orange ou jus de saison ; thé à la menthe ou café ; sélection de viennoiseries et pains variés ; msemen ou harcha ; beurre, miel et confitures ; fromage fondu ; œufs au choix (omelette ou œufs durs) ; yaourt nature.
Dîner	• **Entrée :** froide (salade variée ou équivalent) ou chaude (soupe ou équivalent), selon le choix du maître d'ouvrage ; • **Plat principal :** plat de bœuf ou de poulet, selon le choix du maître d'ouvrage ; • **Dessert :** dessert varié selon le choix du maître d'ouvrage.
Boissons	Eau minérale ; forfait soft ou eau en bouteille.
Mode de service	Repas servis à table ou sous forme de lunch box.

Prix n° 04 — Repas individuel
Classification : — **Unité :** Repas

Composition minimale	• **Entrée :** froide (salade ou équivalent) ou chaude (soupe ou équivalent) ; • **Plat principal :** plat de bœuf ou de poulet, selon le choix du maître d'ouvrage, avec boisson gazeuse ou équivalent ; • **Dessert :** dessert varié selon le choix du maître d'ouvrage ; • **Eau minérale :** bouteille de 50 cl.
Boissons	Eau minérale ; forfait soft ou eau en bouteille.
Mode de service	Repas servis à table ou sous forme de lunch box.

Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail ★ Direction Régionale Béni Mellal – Khénifra ★ Service Logistique

NB : Pour chaque lettre de commande, le prestataire devra gérer les réservations et informer en temps opportun la Direction Régionale Béni Mellal – Khénifra de l'OFPPT des détails du séjour (nom de l'hôtel, adresse, contact du responsable de l'hôtel, etc.).

ARTICLE 4 EXIGENCES DE QUALITÉ

Le prestataire s'engage à :

- Proposer des établissements répondant à la classification demandée ;
- Assurer la disponibilité des réservations confirmées ;
- Mettre à disposition des chambres propres, confortables et conformes aux normes en vigueur ;

- Garantir la qualité des repas servis ;
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

ARTICLE 5 MODALITÉS DE COMMANDE

5.1 Contenu de la commande

Les prestations seront exécutées au fur et à mesure des besoins de l'OFPPT. Chaque commande précisera :

- La prestation demandée ;
- Le nombre de bénéficiaires ;
- La période d'hébergement.

Le service d'hébergement sera effectué selon les quantités et conformément à la description technique figurant dans les présents termes de référence.

Direction Régionale de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail Béni Mellal Khénifra ★ Service Logistique ★ Office

5.2 Commande et réservation

Les prestations sont exécutées au fur et à mesure des besoins et sont notifiées au titulaire du bon de commande par lettre de commande, envoyée par fax, par e-mail ou par tout autre moyen permettant de donner date certaine. Ce document doit être signé par le maître d'ouvrage.

Le maître d'ouvrage s'engage à transmettre les lettres de commande au prestataire au plus tard vingt-quatre heures (24 h) calendaires avant le début de la prestation. **En cas d'urgence, ce délai ne s'applique pas.** Le prestataire est tenu d'apporter à cette tâche le maximum de soin. Les réservations doivent s'effectuer selon les quantités, les types de chambre, les articles de l'avis d'achat et les dates fixés par l'OFPPT-DRBK.

Le prestataire doit informer le maître d'ouvrage des établissements hôteliers proposés pour chaque commande ; **les réservations ne seront confirmées qu'après validation du choix de l'établissement hôtelier par le maître d'ouvrage.** Le prestataire est tenu de communiquer au maître d'ouvrage les conditions de réservation, les services inclus et les modalités de prise en charge des participants et invités. Il doit assister le personnel du maître d'ouvrage de son arrivée jusqu'à son départ, lui fournir toutes les informations nécessaires et veiller à ce que son séjour se déroule dans les meilleures conditions.

5.3 Obligations de service

- **Prestations de réservation :** le titulaire du bon de commande doit être en mesure de proposer une gamme d'options d'hébergement répondant aux besoins spécifiques du maître d'ouvrage (localisation, catégorie d'hôtel, commodités, etc.).
- **Gestion des réservations :** le titulaire est responsable de la gestion des réservations d'hébergement pour le compte du maître d'ouvrage, y compris leur modification et leur annulation si nécessaire.
- **Service client :** le titulaire doit fournir un service efficace pour répondre aux questions et préoccupations du maître d'ouvrage concernant les réservations.
- **Contrôle de la qualité :** le titulaire doit s'assurer que les hôtels proposés répondent aux normes de qualité requises par le maître d'ouvrage et s'engager à résoudre tout problème de qualité qui pourrait survenir.
- **Respect des délais :** le titulaire doit respecter les délais convenus pour les services de réservation afin que les besoins du maître d'ouvrage soient satisfaits en temps voulu.
- **Gestion des imprévus :** afin de parer aux aléas qui pourraient survenir en cours d'exécution, le prestataire devra faire preuve de flexibilité et tenir compte notamment :

- des demandes de réservation urgentes ;
- des changements de programme d'hébergement ;
- de l'annulation d'un ou plusieurs participants, ou de l'annulation d'une partie ou de la totalité de la réservation.

- **Mode d'hébergement :** le service d'hébergement est exécuté selon le besoin du maître d'ouvrage et selon le mode prévu dans les présents termes de référence.

5.4 Engagements du prestataire

Le prestataire s'engage à :

- Appliquer les textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, de législation du travail et de législation fiscale ;
- Proposer les meilleurs établissements d'hébergement répondant au besoin exprimé par le maître d'ouvrage pour chaque activité ;
- Prendre en charge l'hébergement du personnel de l'OFPPT selon la catégorie d'établissement demandée et conformément aux normes ;
- Procéder à la réservation des nuitées requises pour chaque activité et veiller à ce que toutes les chambres réservées soient dotées d'un bureau ou d'une petite table de travail ;
- Veiller à ce que les dates d'arrivée des invités soient communiquées au préalable aux établissements, afin que les chambres soient prêtes et que le check-in soit fluide ; le cas échéant, veiller à ce qu'un traitement VIP soit accordé aux invités le temps que leurs chambres soient prêtes.

Le maître d'ouvrage se réserve le droit de valider le ou les établissements choisis avant la confirmation de la commande par le prestataire.

ARTICLE 6 MODALITÉS DE PAIEMENT

Le règlement sera effectué sur présentation :

- d'une facture en bonne et due forme ;
- d'un bon de livraison ou d'un bordereau de séjours ;
- de toute pièce justificative demandée par l'administration.

Direction Régionale Béni Mellal Khénifra Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail
Service Logistique

NB : Les prestations objet du présent bon de commande seront exécutées au moyen de lettres de commande partielles selon les besoins du maître d'ouvrage. Elles feront l'objet d'une facture unique pour leur règlement. Le paiement sera effectué exclusivement sur la base des prestations réellement exécutées, dûment constatées et réceptionnées par l'administration, conformément aux quantités effectivement réalisées, sans que le titulaire puisse prétendre au règlement des quantités non exécutées.

Le délai de paiement est fixé à 120 jours à compter de la date de constatation du service fait.

ARTICLE 7 CONTRÔLE DES PRESTATIONS

La Direction Régionale Béni Mellal – Khénifra se réserve le droit de :

- Contrôler la conformité des prestations ;

- Vérifier la classification des établissements proposés ;
- Refuser toute prestation non conforme ;
- Exiger le remplacement immédiat de toute prestation jugée insatisfaisante.

ARTICLE 8 ASSURANCE ET RESPONSABILITÉ

Le prestataire demeure responsable de tous les dommages pouvant résulter de l'exécution des prestations et doit disposer des assurances nécessaires couvrant les risques liés à son activité.

Lu et accepté par le prestataire
(cachet et signature)

Le maître d'ouvrage
Direction Régionale Béni Mellal – Khénifra

Marouane EL ABBASSI
Directeur Régional

Direction Régionale Béni Mellal – Khénifra ★ Office de la Formation Professionnelle et de la Pro... Service