# Avis d'achat par bon de commande n° 114/2026/FSO

Le Doyen de la Faculté des Sciences d'Oujda procède à l'achat par le biais de 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 marches publics

**Objet de la prestation :** Frais de restauration de la conférence Workshop on Compact Light Source (25 - 26 Novembre 2026)

**Consistance de la prestation :**

| N° d'article | DESIGNATION | UNITE | QUANTITE |
|---|---|---|---|
| 01 | **Réception / 150 personnes – 25 Novembre 2026 à 10H**<br>• Thé et café<br>• Jus variés à volonté<br>• Tarte soirée<br>• Gâteaux amande<br>• Croissant fourré<br>• Eau minérale à volonté<br>**Réception / 150 personnes – 25 Novembre 2026 à 16H**<br>• Thé et café<br>• Jus variés à volonté<br>• Tarte soirée<br>• Gâteaux amande<br>• Croissant fourré<br>• Eau minérale à volonté | U | 300 |
| 02 | **Table pour 10 personnes / Déjeuner du 25 Novembre 2026**<br>• Grande salade variée<br>• Tajine de poulet (4 poulets 2.3 kg)<br>• 03 bouteilles de boisson gazeuse 1.5L<br>• 03 bouteilles d'eau minérale 1.5L<br>• Corbeille de fruits : fruits variés (au moins 5 variétés) dans chaque corbeille<br>• Thé et café | Table | 3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 03 | **Table pour 10 personnes / Déjeuner du 26 Novembre 2026 à Saïdia**<br>• Soupe de poisson<br>• Salade variée<br>• Friture de poisson<br>• Paella<br>• 03 bouteilles de boisson gazeuse 1.5L<br>• 03 bouteilles d'eau minérale 1.5L<br>• Corbeille de fruits : fruits variés (au moins 5 variétés) dans chaque corbeille<br>• Thé et café | Table | 1 |

Lieux et dates d'exécution :

- **Faculté des Sciences d'Oujda le 25/11/2026**
- **Saïdia le 26/11/2026**

Date & heure limite de réception des devis des concurrents : **23/11/2026 10 :00**

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

Obligations :

- Le prestataire doit obligatoirement exercer une activité de traiteur (ICE faisant foi),
- Accueil convivial des invités.
- Mise en place des conditions de confort et d'hygiène.
- Mise en service d'un personnel qualifié.
- Equipement propre et de qualité.
- Service traiteur complet.