19 NOV. 2026
220/2026

AVIS D'ACHAT SUR BON DE COMMANDE

N° 46/FNC/ESTSB/26

Le Directeur de l'École Supérieure de Technologie de Sidi Bennour (EST-SB) procède à l'achat sur bon de commande des prestations ci-après, en application 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'EST-SB à El Jadida, à exécuter au cours de deux journées distinctes en décembre 2026.

N°	Désignation	Caractéristiques et spécifications	Unité	Qté
1	**Pause-café complète à l'occasion de la journée d'étude relative à l'environnement,**	**Par personne :** • Thé avec et sans sucre ; café en capsules individuelles, avec machine adaptée ; • Jus frais : trois variétés disponibles, 20 cl minimum par personne au total ; • Une bouteille d'eau minérale individuelle de 33 cl minimum ; • Trois pièces assorties de gâteaux marocains aux amandes (25 g minimum par pièce) ; • Trois pièces salées assorties (35 g minimum par pièce), servies fraîches et chaudes lorsque leur nature le requiert. Sont inclus : transport, livraison, installation, tables, nappes, vaisselle, serviettes, matériel, personnel de service, décoration adaptée, rangement et nettoyage.	Personne	**130**
2	**Déjeuner au restaurant – commissions de concours de recrutement**	Par personne : une entrée (salade niçoise ou soupe de poisson) ; un plat au choix (friture de poisson, tajine de veau aux pruneaux ou abricots secs, ou quart de poulet rôti avec riz et légumes sautés) ; une boisson (eau minérale 50 cl ou soda 33 cl) ; un dessert (nougat glacé, flan, salade de fruits ou fruits de saison) ; thé ou café. Service à table dans un restaurant à El Jadida, aux conditions de l'article 3 des TdR.	Personne	**6**
3	**Plateau sucré**	Assortiment de gâteaux marocains aux amandes : poids net minimum 2 kg, cinq variétés distinctes, sans colorant ajouté. Livraison en plateau couvert, prêt à servir.	Plateau	**1**
4	**Plateau salé**	Assortiment : poids net minimum 1,7 kg ; cinq variétés distinctes choisies parmi les mini-pastillas, nems, quiches, mini-sandwichs, mini-croissants salés et mini-pizzas. Livraison en plateau couvert, prêt à servir.	Plateau	**1**

CONDITIONS GÉNÉRALES

Lieu et période : El Jadida, du 2 au 30 décembre 2026, selon le calendrier défini à l'article 1 des termes de référence (TdR).

Date et heure limites de réception des devis : mardi 24 novembre 2026 à 12 h 00.

Dépôt des devis : Par voie électronique exclusivement, via le portail des marchés publics (www.marchespublics.gov.ma). Les prix unitaires couvrent l'ensemble des charges afférentes à chaque article.

Attribution et paiement : Selon l'article 91 du décret précité, l'article 45 de l'arrêté n° 1692-23 et les articles 6 et 7 des TdR.

• **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.

Ecole Supérieure de Technologie Sidi Bennour
Affaires Économiques

TERMES DE RÉFÉRENCE

Art. 1 – Lieu, calendrier et répartition des prestations

Les prestations sont exécutées à El Jadida, du 2 au 30 décembre 2026, suivant deux interventions distinctes :

Journée 1 : Pause-café pour 130 participants à la journée d'étude relative à l'environnement (article 1 du tableau).

Journée 2 : Déjeuner pour six membres des commissions de concours de recrutement et livraison des deux plateaux (articles 2, 3 et 4 du tableau).

L'EST-SB communique au prestataire les dates, heures et adresses exactes des interventions au moins 48 heures à l'avance. Les plateaux sont livrés au lieu de réunion indiqué à El Jadida. La mise en place de la pause-café est achevée au plus tard 30 minutes avant l'heure du service.

Art. 2 – Consistance et prix des prestations

Les quantités, compositions, poids nets minimaux et volumes figurant au tableau de l'avis sont contractuels. Les prix unitaires comprennent les denrées, le transport, la livraison, le service, les équipements, les consommables et les autres charges nécessaires à l'exécution de chaque article, sans supplément.

Art. 3 – Organisation du service et restauration externe

Le prestataire mobilise le personnel et le matériel nécessaires à un service fluide. Les équipements, tables, nappes, tasses, verres et ustensiles sont propres, en bon état et adaptés au nombre de convives. Le restaurant proposé doit être situé à El Jadida, exercer légalement son activité, disposer de six places assises réservées et être en mesure de servir intégralement le menu prévu. Le prestataire communique à l'EST-SB, avant l'intervention, le nom et l'adresse du restaurant ainsi que le menu retenu, pour vérifier leur conformité aux exigences annoncées.

Art. 4 – Qualité, fraîcheur et hygiène

Les aliments sont frais, propres à la consommation et transportés, conservés et présentés dans des conditions conformes à la réglementation sanitaire applicable. Le prestataire veille au maintien des températures adaptées, à la protection des denrées et à la propreté du matériel et du personnel. Les boissons chaudes sont servies à température appropriée. Les informations utiles relatives aux allergènes sont communiquées sur demande.

Art. 5 – Réception et conformité

Un représentant de l'EST-SB contrôle, pour chaque intervention, les quantités, les compositions, les poids et volumes prescrits, l'état des produits, l'hygiène, le matériel, la ponctualité et la qualité du service. Toute non-conformité constatée est consignée et doit être corrigée sans délai, aux frais du prestataire, dans la mesure compatible avec la continuité du service. La réception définitive est prononcée après vérification de l'ensemble des prestations exécutées.

Art. 6 – Modalités de règlement

Le règlement intervient après service fait et réception définitive, sur présentation de trois exemplaires de la facture détaillant les prestations effectivement réalisées et les montants correspondants, conformément au bon de commande. La facture comporte les références du bon de commande et les mentions administratives, fiscales et bancaires requises (TP, IF, ICE, CNSS le cas échéant et RIB).

Art. 7 – Confirmation de l'offre et attribution

L'examen, le classement et l'attribution des devis s'effectuent conformément à l'article 91 du décret n° 2-22-431 et à l'article 45 de l'arrêté n° 1692-23 du 23 juin 2023. Le concurrent moins-disant est invité via le portail à confirmer son offre par courrier signé électroniquement dans un délai de 24 heures. À défaut de confirmation dans ce délai, la suite de la procédure est conduite dans les conditions dudit article 45. Les informations pratiques demandées pour l'organisation du service ne constituent pas un critère supplémentaire d'attribution.

Art. 8 – Dispositions finales

Le présent avis et ses termes de référence définissent les exigences applicables aux prestations. Le prestataire retenu est tenu de les respecter dans leur intégralité, ainsi que les dispositions du bon de commande et la réglementation en vigueur.

École Supérieure de Technologie Sidi Bennour
Affaires Économiques