ROYAUME DU MAROC

LE MINISTÈRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DU MINISTÈRE DE LA JEUNESSE, DE LA CULTURE ET DES SPORTS, CHARGÉ DE LA JEUNESSE

المملكة المغربية

الوزارة المنتدبة لدى وزارة الشباب والثقافة والرياضة المكلفة بالشباب

DIRECTION PROVINCIALE DE TAOUNATE

Avis d'achat sur bons de commande n°31 /2026

La directrice provinciale secteur jeunesse de Taounate procède à l'achat sur bons de commande des prestations du présent avis, en application des dispositions de l'article 91 du décret n° 2-22-431 relatif aux marchés publics.

Objet : PRESTATION DE RESTAURATION AU TITRE DU PROGRAMME NATIONAL ASSASSE AUX MAISONS DES JEUNES DE LA DIRECTION PROVINCIALE TAOUNATE

N°	Désignation	Caractéristiques et spécifications	Unité de mesure	quantité	Garanties exigés
1	**Déjeune 1**	1er jours (Salade consistante -300g- : « Riz et carottes sautées+ Pommes de terre sautées+ Haricots verts sautés+ Betteraves rouges+ Laitue+1 Œuf dur+ Fromage rouge », Steak de dindon avec chapelure 300g+ ZAALOUK 250G + TAKTOUKA 200G+2 fruits de saison moyen calibre+ pain -200g- boisson gazeuse -33cl- + eau minéral 50cl) le repas individuel doit être présenter dans des barquettes en aluminium jetable le tous dans des sachets en carton. La facturation portera uniquement sur les prestations effectivement réalisées.	Repas	1080	
2	**Déjeune 2**	2eme jour (salade russe -300g-+ viande au pruneaux - viande 200g sans os ni graisse+6piéces de pruneaux -+ frite -100g-+2 fruits de saison moyen calibre+pain -200g- boisson gazeuse -33cl- + eau minéral 50 cl) le repas individuel doit être présenter dans des barquettes en aluminium jetable le tous dans des sachets en carton La facturation portera uniquement sur les prestations effectivement réalisées.	repas	1080	
3	**Déjeune 3**	3eme jours (salade russe -300g-+ riz paella - 200g- +poule rôtie au four -250g-+ frite -100g-+2 fruits de saison moyen calibre+ pain -200g- boisson gazeuse -33cl- + eau minéral 50cl) le repas individuel doit être présenter dans des barquettes en aluminium jetable le tous dans des sachets en carton La facturation portera uniquement sur les prestations effectivement réalisées.	Repas	1080	
4	**Déjeune 4**	2eme jour (salade russe -300g-+ viande au pruneaux - viande 200g sans os ni graisse+6piéces de pruneaux -+ frite -100g-+2 fruits de saison moyen calibre+pain -200g- boisson gazeuse -33cl- + eau minéral 50 cl) le repas individuel doit être présenter dans des barquettes en aluminium jetable le tous dans des sachets en carton La facturation portera uniquement sur les prestations effectivement réalisées.		1080	

5	pose café	buffet pose café Caractéristiques et spécifications pour 4 jours chaque jour doit contient les quantités suivant : -thé -café - jus de fruit nature (orange + avocat) - 8 plateaux amande (48 pièces) - 8 plateaux sablé (48 pièces) - 8plateaux soiré (48 pièces) - 8 plateaux salé (48 pièces) - eau minérale 400 pièces de 50cl le buffet doit être bien servis (les personnels de service professionnel et le matériel royal).	Buffet	1	

- Garanties exigées :
- -les concurrents doivent envoyer avant la date et heure limite de réception des devis sur email (dpjtaounate@gmail.com) les pièces suivantes :
- *diplôme CV de chef de cuisinier ayant un diplôme de technicien spécialisé en restauration ou de cuisinier et ayant au moins une expérience de 2 ans dans le domaine de restauration collective dans le domaine éducatif ou hospitalier cacheté et signé par le prestataire
- *une référence moins de 1 an dont l'objet est la restauration collective dans le domaine éducatif ou hospitalier.
- Le titulaire s'engage à :
- 1- Assurer la prestation de restauration, dans 8 MAISONS DES JEUNES Aa la province de taounate en respectant les règles et normes sanitaires d'hygiène fixées par la loi marocaine.
- 2- Affecter le personnel nécessaire et suffisant pour la bonne exécution de la prestation. L'ensemble du personnel devra être immédiatement identifiable par le port d'une tenue uniforme. Cette tenue doit être de couleur claire, adapté au maintien d'une hygiène rigoureuse, et en bon état tout au long de l'exécution de la prestation. Le titulaire devra veiller à ce que son personnel ait une tenue et un comportement exempt de tout reproche vis-à-vis des tiers.Ce personnel relève de la responsabilité exclusive et directe du prestataire.
- 3- Respecter la quantité et la qualité indiquée sur le bon de commande en général et le respect de la
- préparation des repas, leur présentation et leur température, ainsi que toutes les règles d'hygiène dans la
- chaîne alimentaire et toutes les normes et les règles concernant la restauration collective.
- 4- Assurer le matériel convenable, suffisant et nécessaire (tables ; chaises ; nappes ; tapis ; vaisselle et
- couverts …) de bonne qualité et de propreté irréprochable.
- Chaque table est équipée en serviettes, nappes royales. Service : Service professionnel et ponctuel lors de la livraison ou du service et mise en place du matériel, mobilier et équipement nécessaire à l'exécution de la prestation. Respect stricte des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Décoration florale, matériels et services inclus.
- lieu d'exécution: direction provinciale secteur jeunesse de taounate

Délai d'exécution ou date de livraison des prestations: 2 jours à compter du lendemain de la date de notification du BC

- Date et heure limites de réception des devis des concurrents: voir date sur portail
- les concurrents qui ont pas envoyé les pièces demandés sur avis N 31/2026 avant la date et heure limite de réception des devis sur email (dpjtaounate@gmail.com) seront écarté
- Après le classement automatique des offres financières par le portail des marchés et avant l'attribution du bon de commande,
- le concurrent ayant présenté l'offre le moins disant est tenu de confirmer son offre dans 24h passé ce délai on passe
- au deuxième concurrent.
- Les plis des concurrents sont déposés par voie électronique dans le portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchespublics.gov.ma

