ⵜⴰⵡⵍⴰⵖⵜ ⵏ ⵍⵎⵖⵔⵉⴱ
ⵜⴰⵎⴰⵡⴰⵙⵜ ⵜⴰⵎⴰⵣⵉⵖⵜ
ⵣⵜⵜⵓⵎⵔⴰⵏ ⴰ ⵜⵓⵙⵎⵓⵔ



المملكة المغربيـــة
الوزارة المنتدبـــة
المكلفة بالشبـاب

Royaume du Maroc

Le Ministère délégué chargé de la Jeunesse

Avis d'achat sur Bons de commande
Avis n° 53/2026

La Direction Préfectorale du ministère de la Jeunesse de la culture et de la communication Département de la jeunesse à salé procède à l'achat sur bon de commande des prestations objet du présent avis en application des dispositions de l'article du Décret n° 2-22-431 du 15 Chaâbane 1444 (8 mars 2023 relatif aux marchés publics)

Objet de la prestation : Prestation de restauration collective pour l'organisation de la formation ASAS aux profits des maisons de jeunes relevant de la direction préfectorale de la Jeunesse à Salé.

Période du 07/12/2026 au 11/12/2026-

N°	Désignation	Description de la prestation	Unité	Qté
1	Déjeuner – Jour 1	Déjeuner – Jour 1 (650 personne* 5jours): Brochettes de viande hachée de bœuf de première qualité (250 g minimum par personne, poids net à l'état cru, hors os), accompagnées de pommes de terre sautées (200 g minimum) ; Salade niçoise variée (250 g minimum : laitue, tomates, pommes de terre, haricots verts, thon, œuf et olives) ; deux (2) fruits frais de saison (150 g minimum chacun) ; une bouteille individuelle d'eau minérale de 50 cl ; une canette de boisson gazeuse de 33 cl ; pain individuel (100 g minimum). Conditionnement et livraison : préparation le jour du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ; conditionnement individuel dans des emballages aptes au contact alimentaire, fermés, résistants et adaptés au transport, avec séparation des aliments chauds et froids. Repas à emporter. Le prix comprend la préparation, les emballages, les couverts jetables adaptés, les serviettes, le transport et la livraison au lieu désigné par le maître d'ouvrage, dans le respect des températures de conservation applicables.	repas	650
2	Goûter – Jour 1	Goûter – Jour 1(650 personne* 5jours): Biscuits en portions individuelles (50 g minimum au total), petit pain au chocolat frais (80 g minimum) et jus de fruits en emballage individuel de 20 cl. Conditionnement et livraison: préparation le jour du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ; conditionnement individuel dans des emballages aptes au contact alimentaire, fermés, résistants et adaptés au transport, avec séparation des aliments chauds et froids. Repas à emporter. Le prix comprend la préparation,	repas	650

		les emballages, les couverts jetables adaptés, les serviettes, le transport et la livraison au lieu désigné par le maître d'ouvrage, dans le respect des températures de conservation applicables.		
3	Déjeuner – Jour 2	Déjeuner – Jour 2 (650 personne* 5jours): Steak de dinde grillé, à base de filet de dinde (250 g minimum par personne, poids net cru, hors os), accompagné de frites (200 g minimum) ; Salade niçoise variée (250 g minimum : laitue, tomates, pommes de terre, haricots verts, thon, œuf et olives) ; deux (2) fruits frais de saison (150 g minimum chacun) ; une bouteille individuelle d'eau minérale de 50 cl ; une canette de boisson gazeuse de 33 cl ; pain individuel (100 g minimum). Conditionnement et livraison : préparation le jour du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ; conditionnement individuel dans des emballages aptes au contact alimentaire, fermés, résistants et adaptés au transport, avec séparation des aliments chauds et froids. Repas à emporter. Le prix comprend la préparation, les emballages, les couverts jetables adaptés, les serviettes, le transport et la livraison au lieu désigné par le maître d'ouvrage, dans le respect des températures de conservation applicables.	repas	650
4	Goûter – Jour 2	Goûter – Jour 2(650 personne* 5jours): Biscuits en portions individuelles (50 g minimum au total), petit pain aux raisins frais (80 g) et jus de fruits en emballage individuel de 20 cl. Conditionnement et livraison: préparation le jour du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ; conditionnement individuel dans des emballages aptes au contact alimentaire, fermés, résistants et adaptés au transport, avec séparation des aliments chauds et froids. Repas à emporter. Le prix comprend la préparation, les emballages, les couverts jetables adaptés, les serviettes, le transport et la livraison au lieu désigné par le maître d'ouvrage, dans le respect des températures de conservation applicables.	repas	650
5	Déjeuner – Jour 3	Déjeuner – Jour 3 (650 personne* 5jours): Brochettes mixtes de viande de bœuf et de volaille (250 g au total par personne, poids net cru, hors os et hors marinade), accompagnées de légumes sautés variés (250 g minimum) ; Salade niçoise variée (250 g : laitue, tomates, pommes de terre, haricots verts, thon, œuf et olives) ; deux (2) fruits frais de saison (150 g chacun) ; une bouteille individuelle d'eau minérale de 50 cl ; une canette de boisson gazeuse de 33 cl ; pain individuel (100 g). Conditionnement et livraison : préparation le jour du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ; conditionnement individuel dans des emballages aptes au contact alimentaire, fermés, résistants et adaptés au transport, avec séparation des aliments chauds et froids. Repas à emporter. Le prix comprend la préparation, les emballages, les couverts jetables adaptés, les serviettes, le transport et la livraison au lieu désigné par le maître d'ouvrage, dans le respect des températures de conservation applicables.	repas	650
6	Goûter – Jour 3	Goûter – Jour 3 (650 personne* 5jours): Biscuits en portions individuelles (50 g minimum au total) et boisson lactée fermentée aromatisée aux fruits, en bouteille individuelle de 170 à 200 ml, conservée selon les indications du fabricant. Conditionnement et livraison: préparation le jour du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ; conditionnement individuel dans des	repas	650

		emballages aptes au contact alimentaire, fermés, résistants et adaptés au transport, avec séparation des aliments chauds et froids. Repas à emporter. Le prix comprend la préparation, les emballages, les couverts jetables adaptés, les serviettes, le transport et la livraison au lieu désigné par le maître d'ouvrage, dans le respect des températures de conservation applicables.		
7	Déjeuner – Jour 4	Déjeuner – Jour 4 (650 personne* 5jours): Brochettes de poulet grillé (250 g par personne, poids net cru, hors os et hors marinade), accompagnées de frites (200 g minimum) ; Salade niçoise variée (250 g minimum : laitue, tomates, pommes de terre, haricots verts, thon, œuf et olives) ; deux (2) fruits frais de saison (150 g minimum chacun) ; une bouteille individuelle d'eau minérale de 50 cl ; une canette de boisson gazeuse de 33 cl ; pain individuel (100 g minimum). Conditionnement et livraison : préparation le jour du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ; conditionnement individuel dans des emballages aptes au contact alimentaire, fermés, résistants et adaptés au transport, avec séparation des aliments chauds et froids. Repas à emporter. Le prix comprend la préparation, les emballages, les couverts jetables adaptés, les serviettes, le transport et la livraison au lieu désigné par le maître d'ouvrage, dans le respect des températures de conservation applicables.	repas	650
8	Goûter – Jour 4	Goûter – Jour 4(650 personne* 5jours): Biscuits en portions individuelles (50 g minimum au total), petit pain frais fourré à la crème d'amande (80 g minimum) et jus de fruits en emballage individuel de 20 cl ; présence de fruits à coque à signaler. Conditionnement et livraison : préparation le jour du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ; conditionnement individuel dans des emballages aptes au contact alimentaire, fermés, résistants et adaptés au transport, avec séparation des aliments chauds et froids. Repas à emporter. Le prix comprend la préparation, les emballages, les couverts jetables adaptés, les serviettes, le transport et la livraison au lieu désigné par le maître d'ouvrage, dans le respect des températures de conservation applicables.	repas	650
9	Déjeuner – Jour 5	Déjeuner – Jour 5 (650 personne* 5jours): Sandwich mixte à base de pain frais (160 g minimum), garni de viande de bœuf et de volaille (250 g minimum au total par personne, poids net cru, hors os), de crudités fraîches (80 g minimum) et de sauce conditionnée dans des conditions d'hygiène adaptées ; accompagné de salade variée (250 g minimum), de frites (200 g minimum), de deux (2) fruits frais de saison (150 g minimum chacun), d'une bouteille d'eau minérale de 50 cl et d'une canette de boisson gazeuse de 33 cl. Conditionnement et livraison : préparation le jour du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ; conditionnement individuel dans des emballages aptes au contact alimentaire, fermés, résistants et adaptés au transport, avec séparation des aliments chauds et froids. Repas à emporter. Le prix comprend la préparation, les emballages, les couverts jetables adaptés, les serviettes, le transport et la livraison au lieu désigné par le maître d'ouvrage, dans le respect des températures de conservation applicables.	repas	650
10	Goûter – Jour 5	Goûter – Jour 5 (650 personne* 5jours): Biscuits en portions individuelles (50 g minimum au total), petit pain au lait frais	repas	650

		(80 g minimum) et yaourt brassé aromatisé aux fruits en pot individuel de 110 à 125 g, conservé selon les indications du fabricant. Conditionnement et livraison : préparation le jour du service dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ; conditionnement individuel dans des emballages aptes au contact alimentaire, fermés, résistants et adaptés au transport, avec séparation des aliments chauds et froids. Repas à emporter. Le prix comprend la préparation, les emballages, les couverts jetables adaptés, les serviettes, le transport et la livraison au lieu désigné par le maître d'ouvrage, dans le respect des températures de conservation applicables.		

- **Lieu d'exécution : La direction préfectorale de la Jeunesse Salé.**
- **Délai d'exécution de la prestation : deux jours (02 jours)**
- **Date et heure limite de réception des Devis des concurrents : 23/11/2026 à 10h00.**
- **Les plis des concurrents sont déposés par voie électronique dans le portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchespublics.gov.ma.**

Le Directeur Préfectoral

OMAR BARTAL