ROYAUME DU MAROC

Ministre de l'Education Nationale, du Préscolaire et des Sports
Academie Régionale d'Education et de Formation - Région Marrakech Safi
Direction Provinciale de Marrakech
LYCEE QUALIFIANT HASSAN II

AVIS D'ACHAT SUR BONS DE COMMANDE N°2/2026

Mr. Le directeur lycée qualifiant Hassan II procès de 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 : PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE U PROFIT DES ELEVES INTERNE DU LYCEE QUALIFIANT HASSAN II A MARRAKECH.

Consistance de la prestation :

N°	Désignation	Caractéristiques et spécifications	Unité de mesure	Garanties exigées
1	**Petit- déjeuner (personnes * 6 jours)(** - **Jour (1 - 3 et 5) composés** de : Thé + Café au lait + Confiture +beurre + petit pain + pain - **Jour (2- 4 et 6)**composés de : Thé + Café au lait + Huile d'olive + fromage + petit pain + pain	- Les aliments utilisés doivent être de bonne qualité et de premier choix. - Grammage des portions par personne : (lait 200 ml ; thé 200 ml ; fromage 1 U ; confiture 20 g ; beurre 20 g ; petit pain 1 U ; pain 1 U ; huile d'olive 20 g). - Mettre en place les personnels et les équipements et matériels de cuisine professionnels de restauration avant 48 heures. - Le personnel doit porter l'uniforme conforme aux conditions de l'activité ; d'hygiène et de sécurité. - Doit respecter les règles d'hygiènes au niveau des locaux et matériels utilisés pour préparation des repas ; conservation des aliments ; préparation des aliments. - Les plats doivent être individuels.	**Repas**	- **Disposer en plus des aides cuisiniers d'au moins un chef cuisinier expérimenté.** - **Avoir au moins une attestation de bonne réalisation de prestation similaires.**
2	**Déjeuner (personnes * 6 jours)** **Jour 1** composé de : Salade variée (marocaine) Viande Bœuf + légumes + Pain + 2 fruit - **Jour 2** composé de : Salade hors d'œuvre + Poulet + Riz à l'espagnole + Pain + 2 fruit - **Jour 3** composé de : Salade niçoise + Poisson + lentilles + Pain + fruit+ l'eau - **Jour 4** composé de : Salade variée (marocaine) Poulet + Riz à l'espagnole + Pain + 2 fruit - **Jour 5** composé de : Salade hors d'œuvre + Viande Bœuf + tajine (pomme de terre + olives) + Pain + 2 fruits	- Les aliments utilisés doivent être de bonne qualité et de premier choix. - Grammage des portions par personne :(filet de dinde 120 g ; viande de bœuf 90 g ; poulet 200 g ; poisson 200 g ; salade variée 200 g ; salade hors d'œuvre 200 g ; salade niçoise200 g ; fruit 200 g ; l'eau (bouteille de 500cl); lentille 100 g ; légumes en garniture 200 g ; pain 1 U ; pomme de terre 250 g ; haricot sec 100 g) - Mettre en place les personnels et les équipements et matériels de cuisine professionnels de restauration avant 48 heures. - Le personnel doit porter l'uniforme conforme aux conditions de l'activité ; d'hygiène et de sécurité.	**Repas**	- **Disposer en plus des aides cuisiniers d'au moins un chef cuisinier expérimenté.** - **Avoir au moins une attestation de bonne réalisation de prestation similaires.**

	- Jour 6 composé de : Tagine aux légumes +Couscous Marocain au viandes + Leben +1 Fruit +Pain	- Doit respecter les règles d'hygiènes au niveau des locaux et matériels utilisés pour préparation des repas ; conservation des aliments ; préparation des aliments. - Les plats doivent être individuels.		
3	Diner (personnes * 6 jours) - Jour 1 composé de : Harira marocaine + Œufs durs +pomme de terre +huile d'olive +thé + dates - Jour 2composé de : Soupe légumes + brochette de dinde + Pain + yaourt - Jour 3 composé de : Harira marocaine + Œufs durs +pomme de terre +huile d'olive +thé + Chabbakia - Jour 4composé de : Soupe légumes + (Spaghetti bolognaise +viande Hachée + Pain + yaourt - Jour 5 composé de : Harira marocaine + Œufs durs +pomme de terre +huile d'olive +thé + dates - Jour 6 composé de : viande hachée + Pain +yaourt+ Œufs	- Les aliments utilisés doivent être de bonne qualité et de premier choix. - Grammage des portions par personne :(filet de dinde 80g ; pain 1 U ; viande hachée 90 g ; yaourt 1 U de 110g par unité ; haricot sec 100 g ; spaghetti et vermicelle et riz 60g ; légumes en garniture 150 g ; l'eau (bouteille de 500cl)) - Mettre en place les personnels et les équipements et matériels de cuisine professionnels de restauration avant 48 heures. - Le personnel doit porter l'uniforme conforme aux conditions de l'activité ; d'hygiène et de sécurité. - Doit respecter les règles d'hygiènes au niveau des locaux et matériels utilisés pour préparation des repas ; conservation des aliments ; préparation des aliments. - Les plats doivent être individuel.	Repas	- **Disposer en plus des aides cuisiniers d'au moins un chef cuisinier expérimenté.** - **Avoir au moins une attestation de bonne réalisation de prestation similaire.**

-Bordereaux des prix

N° ARTICLE	DESIGNATION DES ARTICLES	UNITE DE MESURE	PRIX UNITAIRE EN DH HT	QUANTITE DES REPAS	PRIX EN DH HT	PRIX MAX EN DH HT
1	ETIT DEJEUNER	REPAT		7300		
2	DEJEUNER	REPAT		7300		
3	DINER	REPAT		7300		
				TOTAL EN DH HT		
				TOTAL TVA 10%		
				TOTAL EN DH TTC		

Lieux d'exécution : Internat du lycée qualifiant Hassan II à Marrakech

Date de commencement de la prestation : 13/9/2026.
Nombre maximum des jours d'exécution de la prestation : 60 jours (Soixante jours)
Date et heure limites de réception des devis des concurrents le : 10 SEPTEMBRE 2026 à10h00min
Les plis des concurrents sont déposés par voie électronique dans le portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchespublics.gov.ma

- **Les devis doivent comporter les désignations et les caractéristiques techniques.**

Conditions d'exécution la prestation :

- **Les concurrents doivent envoyer avant la date et heure limite de réception des devis sur email (azeddineelkarkoubi@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 la restauration collective dans le domaine éducatif ou hospitalier cacheté et signé par le prestataire.**
- **Une référence moins de trois ans dont l'objet est la restauration collective dans le domaine éducatif ou hospitalier.**

AREF Région Marrakech-Safi
Lycée Qualifiant Hassan II
Direction Provinciale Marr

Le Sous Ordonnateur :

EL HAMYDY ABDELKARIM