ⵜⴰⴳⵍⴷⵉⵜ ⵏ ⵍⵎⵖⵔⵉⴱ

ⵜⴰⵎⴰⵡⴰⵙⵜ ⵜⴰⵎⴰⵔⵉⵜ
ⵖⵓⵔ ⵜⵎⴰⵡⴰⵙⵜ ⵏ ⵜⵄⵄⵓⵔⵎⴰ ⴷ ⵜⴷⵍⵙⴰ
ⴷ ⵜⵓⵏⵏⵓⵏⵜ ⵉⵜⵜⵓⵙⵎⴳⴰⵍⵏ ⵙ ⵜⵄⵄⵓⵔⵎⴰ

الوزارة المنتدبة
لدى وزارة الشباب والثقافة
والرياضة المكلفة بالشباب

Royaume du Maroc
Le Ministère délégué auprès du Ministère de la Jeunesse, de la Culture et des Sports, chargé de la Jeunesse

DIRECTION REGIONALE DRAA-TAFILALET
DIRECTION PROVINCIALE D'OUARZAZATE

AVIS D'ACHAT SUR BONS DE COMMANDE N°57/2026

Mme. La Directrice Provinciale du Ministère délégué auprès du Ministère de la Jeunesse, de la Culture et des Sports -Chargé de la Jeunesse de Ouarzazate 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 DES PROGRAMME DES UNIVERSITE DES JEUNES AU CAMP AGUELMOUS RELEVANT DE LA DIRECTION PROVINCIALE D'OUARZAZATE DU MINISTERE DELEGUE AUPRES DU MINISTERE DE LA JEUNESSE, DE LA CULTURE ET DES SPORTS- CHARGE DE LA JEUNESSE- PROVINCE DE OUARZAZATE - LOT UNIQUE (DU 06 Décembre 2026 au 09 Décembre 2026)**

Consistance de la prestation :

N°	Désignation	Caractéristiques et spécifications	Unité de mesure	Quantité	Garanties exigées
REPAS DES BENEFICIAIRES DE LA CATEGORIE DES UNIVERSITES DES JEUNES					
1	**Déjeuner (personnes * 4jours) (De 07h 30 à 08h 30)** - **1er jour:** Thé +Café + lait +jus + Confiture + beurre + viennoiserie + pain+msem+beghrir + œufs +l'eau (0.5L) - **2éme jour:** Thé +Café + lait +jus +Huile d'olive+ fromage + viennoiserie +pain+ msem+beghrir + œufs +l'eau (0.5L) - **3éme jour :** Thé+Café + lait +jus +Confiture +beurre +viennoiserie + pain+msem+beghrir + œufs +l'eau (0.5L) - **4éme jour:** Thé+Café + lait +jus +Confiture +beurre +viennoiserie + œufs +pain+msem+beghrir l'eau (0.5L)	- Les aliments utilisés les doivent être de bonne qualité et de premier choix. -Grammage des portions par personne : ➢ Fromage: **01 (20 g)** ➢ Lait: **200/250ml** ➢ Beurre cru: **15/20 g** ➢ Confiture: **15/20 g** ➢ Huile d'olive: **15/20 g** ➢ œuf: **02 u** ➢ Pain (200g): **0.5/01 u**	unité	600	**- Les concurrents doivent envoyer avant la date et heure limite de réception des devis sur email : (nawaloutougrar1@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 cinq ans dont l'objet est la restauration collective dans le domaine éducatif ou hospitalier.** **• Le fournisseur doit avoir un camion frigo agrée par l'ONSSA**
2	**Déjeuné: (personnes * 4jours) (De 13h 00 à 14h 30)** **1er jour:** Salade variée+ Filet dinde rôtie + légumes Pain +	- Les aliments utilisés les doivent être de bonne qualité et de premier choix. aliments utilisés.	unité	600	**Les concurrents doivent envoyer avant la date et heure limite de réception des devis sur email :**

	fruit+ soda 25cl + l'eau (0.5L) **2éme jour:** Salade hors d'œuvre Viande Bœuf + pruneaux sec + Pain + fruit+ soda 25cl + l'eau (0.5L) **3éme jour:** Salade mexicaine+ Poulet aux olives+ frites +Pain+ fruit+ soda 25cl + l'eau (0.5L) **4éme jour:** Salade marocaine+ Poisson + lentilles/haricot sec + Pain + fruit+ soda25 cL+ l'eau	-Grammage des portions par personne : ➢ Filet Dinde: **150 g** ➢ Viande Boeuf sans os: **120/150 g** ➢ Poulet: **250 g** ➢ salade variée: **250 g** ➢ Fruit (200 g): **01 u** ➢ Légumes en Garniture:**200 g**			**(nawaloutougrar1@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 cinq ans dont l'objet est la restauration collective dans le domaine éducatif ou hospitalier.** • **Le fournisseur doit avoir un camion frigo agrée par l'ONSSA**
3	**Gouté: (personnes * 4jours) (De 17h à 17h 30)** **1er jour:** Thé+Café + lait +jus +msemen+beghrir **2éme jour: Thé+Café + lait +jus +viennoiserie** **3éme jour:** Thé+Café + lait +jus +biscuits **4éme jour:** Thé+Café +lait +jus +hercha marocaine	-Les aliments utilisés doivent être de bonne qualité et de premier choix. -Grammage des portions par personne : -Lait: **200/250ml** ➢ Fruit (200 g): **01 u**	**unité**	**600**	- **Les concurrents doivent envoyer avant la date et heure limite de réception des devis sur email : (nawaloutougrar1@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 cinq ans dont l'objet est la restauration collective dans le domaine éducatif ou hospitalier.** • **Le fournisseur doit avoir un camion frigo agrée par l'ONSSA**

4	**Diner: (personnes * 4jours) (De 20h 00 à 21h)** **1er jour:** Harira marocaine +Tajine aux légumes + viande H+ Pain + yaourt+ œufs + l'eau (0.5L) **2éme jour:** Soupe légumes +Spaghetti + brochette de dinde+ Pain + yaourt + l'eau (0.5L) **3éme jour:** Harira marocaine + Riz aux légumes+ œufs+ Pain + yaourt+ œuf +l'eau (0.5L) **4éme jour :** Soupe légumes (velouté à la carotte) Spaghetti bolognaise +viande Hachée Pain + yaourt+l'eau (0.5L)	-Les aliments utilisés doivent être de bonne qualité et de premier choix. -Grammage des portions par personne : ➢ Yaourt (110g): **01** ➢ viande hachée : **100 g** ➢ Pain (200g): **01 u** ➢ Légumes en Garniture :**200g** ➢ œuf: **02 u** ➢ Spaghetti /vermicelli : **80 g**	**unité**	**600**	- **Les concurrents doivent envoyer avant la date et heure limite de réception des devis sur email : (nawaloutougrar1@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 cinq ans dont l'objet est la restauration collective dans le domaine éducatif ou hospitalier.** • **Le fournisseur doit avoir un camion frigo agrée par l'ONSSA**

Lieux d'exécution :

➢ **Colonie de vacances Aguelmouss, Commune Territoriale Ighrem N'ougdal, Province de Ouarzazate.**

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

- **Conditions d'exécution de la prestation :**
- **Les concurrents doivent envoyer avant la date et heure limite de réception des devis sur email : (nawaloutougrar1@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 cinq ans dont l'objet est la restauration collective dans le domaine éducatif ou hospitalier.**
  - **Le fournisseur doit avoir un camion frigo agrée par l'ONSSA**

Délais d'exécution ou date de la prestation : Quatre Jours (04 Jours)

Date et heure limites de réception des devis des concurrents le: Lundi 30 novembre 2026 à 9H00

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

Royaume du Maroc ★ Ministère de la Jeunesse, de la Culture et des Sports
Direction Provinciale de la Jeunesse Ouarzazate
Directeur Provincial
NAOUAL OUTOUGRAR