Université Ibn Tofaïl
Faculté des Sciences

المملكة المغربية
وزارة التعليم العالي
والبحث العلمي والابتكار

Avis d'achat sur bon de commande n°179/HB/FSK/2026

Le Doyen de la **Faculté des Sciences de Kénitra** procède à l'achat sur bon 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 : Réception et restauration dans le cadre d'une journée scientifique (Projet Prima : SUPREM-Milk(08PR/2024))

Consistance de la prestation :

N°	Désignation	Caractéristiques	Unité de mesure	Quantité	Garanties Exigées
01	**Pause-café pour 80 personnes Le 08 Décembre 2026**	Café et thé à volonté ; - L'eau 80 bouteilles 33cl (eau minérale); - Jus 3 sortes (04 litres de jus d'orange, 04 litres de jus d'avocat, 04 litres de jus de mangue) ; - Gâteaux amandes 4 plateaux 900 g chaque plateau (7 variétés) ; - Gâteaux sables 4 plateaux 1250g chaque plateau (7 variétés) ; - Gâteaux soirées 4 plateaux 24 unités chaque plateau (7variétés) ; - Salés 4 plateaux 15 unités chaque plateau ; - Cake 4 plateaux 15 unités chaque plateau ; - Macaron 4 plateaux 24 unités chaque plateau (6 variétés) ; - Gâteaux prestige 4 plateaux 24 unités chaque plateau (6 variétés).	**Ensemble**	**01**	Le prestataire est tenu de fournir les quantités requises de produits frais et d'assurer, sous sa responsabilité entière, leur livraison dans les délais convenus, dans le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire, ainsi que la mise en œuvre de tous les moyens et services nécessaires à la bonne exécution de la prestation.
02	**Repas complet pour 50 personnes Le 08 Décembre 2026**	Déjeuner complet de qualité supérieure, servi à table, pour 50 invités • Cocktail d'accueil : jus variés (de préférence naturels), eau minérale de marque, assortiments salés (feuilletés, mini-briouates, mini-pizzas…)	**Table de 10 personnes**	**01**	Le prestataire est tenu de fournir les quantités requises de produits frais et d'assurer, sous sa responsabilité entière, leur livraison dans les délais convenus,

		• Entrées : assortiment de salades marocaines variées et raffinées (méchouia, taktouka, zaalouk, salade verte, betterave, carottes…) • Plat principal (un seul plat pour l'ensemble des convives, de même gamme, proposé par le prestataire et validé par maître d'ouvrage : – Pastilla au poulet de qualité, – Ou poulet beldi au citron confit et olives, – Ou tajine d'agneau aux pruneaux et amandes, – Ou pastilla de poisson, – Ou tout autre plat marocain de même standing à base de volaille, de viande rouge ou de poisson ; • Garnitures : légumes de saison et accompagnement (riz, pommes de terre ou équivalent). • Desserts : pâtisseries marocaines fines, fruits de saison, yaourt ou dessert lacté • Boissons : eau minérale plate et gazeuse, sodas, thé à la menthe, café • Dressage : nappage propre et harmonieux, vaisselle et couverts de bonne qualité, verres adaptés • Service : personnel en tenue correcte, présence suffisante pour le suivi continu pendant tout le repas			dans le strict respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire, ainsi que la mise en œuvre de tous les moyens et services nécessaires à la bonne exécution de la prestation.

- Lieu d'exécution : Faculté des Sciences de Kénitra.

- Date de livraison de la prestation : **le 08 Décembre 2026**

- Date et heure limites de réception des devis des concurrents : le 30/11/2026 à 10H

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

Kénitra, le 27/11/2026

EBN TOUHAMI Mohamed

Président de l'Université