

**CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES****Marché cadre n°...../ 2025**

Passé en application des articles 7 et 19 du décret n°2-22-431 du 15 Chaâbane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

Entre les soussignés :

D'une part : **L'OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL (O.F.P.P.T),**

Représentée par sa Directrice Générale,

**D'une part**

Et,

D'autre part : .....

La société : .....

- Titulaire du compte ....(à la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) ouvert à mon nom (ou au nom de la société) à...(localité), sous relevé d'identification bancaire (RIB) numéro...

- Adresse du siège social de la société : .....

- Adresse du domicile élu : .....

- Affiliée à la CNSS sous le n° : .....

- Inscrite au registre de commerce de ..... (localité) sous le n° : .....

- Patente n° : .....

- N° d'identification Fiscale .....

- N° de l'Identifiant Commun de l'Entreprise : .....

- Représentée par :

Monsieur .....

Agissant au nom et pour le compte de ladite société en vertu des pouvoirs qui lui sont conférés,

**D'autre part**

**IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIT****Article n°1 Objet du marché et mode de passation**

Le présent marché a pour objet : Prestations de restauration à l'occasion des événements de l'OFPPT et pour l'accueil des délégations VIP.

**Il est passé par application de l'alinéa 1 du paragraphe I-1 et de l'alinéa a) du paragraphe I-3 de l'article 19 et de l'alinéa b) du paragraphe 3 de l'article 20 du décret relatif aux marchés publics.**

**Article n°2 Documents constitutifs du marché**

Les documents constitutifs du marché sont ceux énumérés ci-après :

1. L'acte d'engagement ;
2. Le présent Cahier des Prescriptions Spéciales (CPS) complété par l'offre technique ;
3. Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de services portant sur les prestations d'études et de maîtrise d'œuvre passées pour le compte de l'Etat, approuvé par le décret Royal 2-01-2332 du 22 Rabii I-1423 (juin 2002), CCAG-EMO ;

En cas de contradiction ou de différence entre les documents constitutifs du marché, ceux-ci prévalent dans l'ordre où ils sont énumérés ci-dessus.

**Article n°3 Autres textes applicables**

Le titulaire du marché est soumis aux dispositions notamment des textes suivants :

- Le Décret n° 2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics ;

- Le Dahir n°1-72-183 du 28 Rabii II 1394 (21 Mai 1974) Instituant l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail ;
- Le Dahir n°1-03-195 du 11 Novembre 2003 portant promulgation de la loi 69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes ;
- Le Dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics ;
- Le Dahir n° 1-14-190 du 6 rabii I 1436 (29 décembre 2014) portant application de la loi n° 18-12 relative à la réparation des accidents du travail et ses arrêtés d'application publiés en 2016 ;
- Le Décret royal n° 330.66 du 10 moharrem 1387 (21 avril 1967) portant règlement général de la comptabilité publique, modifié par le dahir n° 1-77-659 du 25 Chaoual 1397 (09/10/1977) et complété par le décret n°2-79-512 du 25 Joumada II 1400 (12/05/80) tel que modifié et complété ;
- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de services portant sur les prestations d'études et de maîtrise d'œuvre passées pour le compte de l'Etat, approuvé par le décret Royal 2-01-2332 du 22 Rabii I-1423 (juin 2002), CCAG-EMO ;
- Le Code Général des Impôts institué par la loi des finances 2006 et mis à jour à l'occasion de chaque loi des finances ;
- L'Arrêté du Ministre de l'Economie et des Finances n° 2 3772 du 19 juillet 2005 portant organisation comptable et financière de l'OFPPT ;
- La Décision du ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n°2-0610 du 26 Février 2008 fixant le visa préalable du Contrôleur d'Etat pour les marchés de fournitures et de prestations de service dont le montant est supérieur à 1 000 000,00 DH ;
- Arrêté du ministre délégué auprès de la ministre de l'Économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hija 1444 (23 juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatives aux marchés publics ;
- Lois et décrets de l'ONSSA : Loi N°28-07 Relative A La Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires pour l'application de certaines dispositions et ses décrets d'application n°2-10-473 et n°2-12-389.
- La loi n° 49-99 promulguée par le Dahir n° 1-02-119 du 13 Juin 2002 prise en application par le décret 2-04-684 du 27/12/2004 relative à la protection sanitaire des élevages avicoles, au contrôle de la production et la commercialisation des produits avicoles (B.0 5280 du 6 Janvier 2005)
- Le Dahir portant loi n° 1-75-291 du 08 Octobre 77 édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale.
- Le Décret n° 2-99-89 du 5 Mai 99 relatif au contrôle des produits de charcuterie.
- La lettre circulaire de Monsieur le ministre de l'Agriculture et du développement rural n°496/DE/DVHA du 22/01/2004 afférente au contrôle des denrées animales et d'origine animale destinées à la restauration ;
- Décret n°2-10-473 du 7 chaoual 1432 (6 septembre 2011) pris pour l'application de certaines dispositions de la loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires ;
- Dahir n° 1-83-108 du 5 octobre 1984 portant promulgation de la loi n° 13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises.
- Les Textes législatifs et réglementaires concernant l'emploi, la sécurité du personnel, et les salaires de la main d'œuvre en vigueur.

Ainsi que tous les textes réglementaires ayant trait aux marchés publics rendus applicables à la date limite de réception des offres.

De même, il doit être tenu compte de tous les textes réglementaires rendus applicables à la date de l'acte d'engagement. Dans le cas où ces textes prescrivant des clauses contradictoires, le titulaire de marché doit se conformer au plus récent d'entre eux.

Le prestataire devra, s'il ne les possède pas, se procurer ces documents. Il ne pourra en aucun cas, invoquer leur ignorance pour se soustraire aux obligations qui en découlent.

**Article n°4 Durée du marché-cadre**

La durée totale est de douze (12) mois, renouvelable par tacite reconduction, sans toutefois que la durée totale du marché de puisse excéder trois (03) années.

La durée du marché cadre cours à compter de la date de commencement de l'exécution des prestations fixés par ordre de service.

La non-reconduction du marché est prise à l'initiative de l'une des deux parties au marché moyennant un préavis de deux (02) mois.

#### **Article n°5 Modalités de la commande**

L'OFPPT informe le titulaire 24 h à l'avance par ordre de service porté par courrier électronique ou par lettre de commande de la part du Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique de l'O.F.P.P.T , ou du Chef de la Division des Affaires Générales ou toute autre personne dûment habilitée à cet effet de la commande en précisant : le nombre, le lieu et le type des prestations à servir.

Vu la nature des prestations objet de ce marché, le nombre demandé par l'OFPPT peut varier. Le prestataire doit assurer la prestation même en cas de changement de ce nombre toute en avisant l'OFPPT du nombre des prestations réellement servies.

Le prestataire doit prendre les mesures nécessaires pour servir les prestations demandées aux dates, lieux et heures demandées.

Le prestataire doit assurer à sa charge la logistique de livraison et le service durant toute la prestation et se chargera de la préparation des lieux et de leur remise en état avant sans départ.

#### **Article n°6 Réception de la prestation**

Conformément à l'article 49 du CCAG-EMO, à l'issue de la procédure de vérification de l'exécution de la prestation, le maître d'ouvrage prononce la réception partielle du marché. La réception est prononcée partiellement pour chaque mois. La dernière réception partielle tient lieu de réception définitive du marché.

#### **Article n°7 Mode de règlement**

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires définis et établis pour chaque item par le titulaire aux quantités réellement exécutées et réceptionnées, conformément aux descriptions figurant au bordereau des prix-détail estimatif et aux conditions particulières du marché.

#### **Article n°8 Modalités de paiement**

Le paiement sera effectué mensuellement pour les prestations réellement réalisées.

Le titulaire du marché adressera au maître d'ouvrage une facture en cinq exemplaires à la fin de chaque mois, accompagnée des copies des courriers électroniques ou des lettres de commandes avec signature et cachet de la Division des Affaires Générales de la Direction Approvisionnement et Logistique justifiant les prestations facturées.

Les sommes dues au titulaire seront réglées à son compte dont le numéro est précisé dans le marché.

Tout changement du numéro de compte doit faire l'objet d'un avenant.

#### **Article n°9 Délais de paiement**

En application des dispositions prévues par la loi 69-21, le délai de paiement des sommes dues au titulaire de ce marché est de 120 jours, et ce, conformément aux articles 78-1 et 78-2 de ladite loi.

#### **Article n°10 Dispositions relatives à la facturation**

- « Le prestataire doit impérativement établir une facture conformément aux dispositions de l'article 146 du Code Général des Impôts et des dispositions de l'article 78-2 de la Loi 69-21. Tout dépôt non conforme à la réglementation sera considéré comme nul et non avenu » ;
- « Le règlement des prestations réalisées ne devient exigible qu'à la suite de la constatation du service fait et le dépôt des factures auprès du bureau d'ordre de l'Office, au plus tard à la fin du mois de constatation du service fait ou du PV de réception » ;

- « Le délai maximum de paiement des prestations réalisées, est de 120 jours à compter de la date de la constatation du service fait ou du PV de réception » ;
- « **Tout retard ou défaut de dépôt de la facture est passible d'une amende équivalente à l'amende applicable au MO dans le cadre la loi 69-21** ».

#### Article n°11 **Pénalités de retard**

A défaut par le prestataire d'avoir exécuté les prestations dans les conditions prescrites par l'article 5 ci-dessus, l'OFPPT appliquera et sans préavis préalable une retenue d'une 1/1000 du montant total maximum TTC du marché, pour chaque constat par l'OFPPT du non-respect de l'une ou de plusieurs conditions demandées par l'OFPPT en terme de qualité, de lieu, de date ou du nombre de prestations à exécuter.

Le montant des pénalités sera plafonné à 10 % du montant total du marché. Ce montant est celui du marché initial éventuellement modifié ou complété par les avenants intervenus.

L'application de ces pénalités ne libère en rien le prestataire des autres obligations et responsabilités qu'il a souscrites vis-à-vis de l'OFPPT.

#### Article n°12 **Assurance risque**

Le prestataire doit souscrire aux assurances couvrant les risques inhérents à l'exécution des prestations, objet du présent marché, conformément aux dispositions de l'article 20 du CCAG-EMO tel qu'il a été modifié et approuvé par le décret N°02-05-1433 du 06 Dou al Kaâda 1426 (28 décembre 2005).

Cette police d'assurance doit être souscrite auprès d'une entreprise d'assurance agréée.

La copie de la police d'assurance doit être soumise à l'OFPPT avant l'exécution des prestations.

#### Article n°13 **Cautionnement et retenue de garantie**

Le montant du cautionnement provisoire est fixé à **17 000 DH**.

La caution ne doit pas porter de réserve ou une date limite de validité.

Le montant du cautionnement définitif est fixé à trois pour cent (3%) du montant initial du marché TTC.

Si le prestataire ne réalise pas le cautionnement définitif dans un délai de 30 jours à compter de la date de la notification de l'approbation du présent marché, le montant du cautionnement provisoire fixé ci-dessus reste acquis à l'OFPPT.

Le cautionnement définitif sera restitué ou la caution qui le remplace est libérée à la suite d'une mainlevée délivrée par le maître d'ouvrage dans un délai maximum de trois mois suivant la date de la réception du marché.

Vu la nature des prestations, aucune retenue de garantie ne sera opérée.

#### Article n°14 **Délai de garantie**

Vu la nature des prestations, il n'est prévu aucun délai de garantie.

#### Article n°15 **Droits, impôts et taxes**

Les droits, impôts et taxes de toute nature auxquels donnerait lieu le présent CPS sont à la charge du titulaire du marché.

#### Article n°16 **Nantissement**

Le titulaire du marché pourra demander, s'il remplit les conditions requises, le bénéfice du régime institué par le dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics.

Dans l'éventualité d'une affectation en nantissement du présent marché, il est précisé que :

- 1- La liquidation des sommes dues par le maître d'ouvrage en exécution du marché sera opérée par les soins de la Directrice Générale de l'OFPPT ou son délégué ;

- 2- Au cours de l'exécution du marché, les documents cités à l'article 8 de la loi n°112-13 peuvent être requis du maître d'ouvrage, par le titulaire du marché ou le bénéficiaire du nantissement ou de la subrogation et sont établis sous sa responsabilité ;
- 3- Lesdits documents sont transmis directement à la partie bénéficiaire du nantissement avec communication d'une copie au titulaire du marché, dans les conditions prévues par l'article 8 de la loi n° 112-13 ;
- 4- Les paiements prévus au marché, seront effectués par le Trésorier Payeur de l'OFPPT, seul qualifié pour recevoir les significations des créanciers du titulaire du marché ;
- 5- Le maître d'ouvrage remet au titulaire du marché une copie du marché portant la mention « exemplaire unique » dûment signé et indiquant que ladite copie est délivrée en exemplaire unique destiné à former titre pour le nantissement du marché.

#### **Article n°17 Validité et délai de notification de l'approbation du marché**

Le présent marché ne sera valable, définitif et exécutoire qu'après son approbation par la Directrice Générale de l'OFPPT ou son délégué et son visa par le contrôleur d'Etat lorsque ledit visa est requis.

L'approbation du marché doit intervenir avant tout commencement d'exécution. Cette approbation sera notifiée dans un délai maximum de 60 jours à compter de la date d'ouverture des plis conformément à l'article 143 du Décret n° 2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

Les conditions de prorogation de ce délai sont fixées par les dispositions du Décret n° 2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

#### **Article n°18 Sous-traitance**

Tenant compte de la nature de la prestation de restauration, aucune sous-traitance n'est autorisée par le maître d'ouvrage.

#### **Article n°19 Election de domicile**

A défaut par le prestataire de satisfaire aux obligations qui lui sont imposées par l'article 17 du CCAG-EMO, toutes les notifications qui se rapportent au marché auquel donnera lieu le présent cahier des prescriptions spéciales seront valablement faites à son domicile, figurant dans son acte d'engagement.

En cas de changement de domicile, le prestataire est tenu d'en aviser le maître d'ouvrage, par accusé de réception dans les quinze (15) jours suivant la date d'intervention de ce changement.

#### **Article n°20 Résiliation du marché**

Le présent marché sera résilié de plein droit, conformément aux dispositions des articles 28, 29, 30 et 31 du C.C.A.G-EMO, en cas de décès du titulaire ou si l'OFPPT constate, au cours de l'exécution de ces prestations, que le prestataire ne remplit pas ses engagements, il serait en droit de demander la résiliation du marché. A cet effet, la demande de résiliation sera notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception.

#### **Article n°21 Règlement de litige**

Tout litige survenu à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution de la présente mission, s'il n'est pas réglé à l'amiable, sera traité en application de la procédure prévue par les articles 52, 53 et 54 du C.C.A.G-EMO. Si cette procédure ne permet pas le règlement du litige, celui-ci sera soumis aux tribunaux compétents, conformément à l'article 55 du C.C.A.G-EMO.

#### **Article n°22 Caractère et nature des prix**

Le présent marché est à prix unitaires et non révisables.

Les sommes dues au titulaire du marché sont calculées par application des prix unitaires portés au bordereau des prix- détail estimatif, le cas échéant, joint au présent cahier des prescriptions spéciales, aux quantités réellement exécutées conformément au marché.

Les prix du marché sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de l'exécution des prestations y compris tous les droits, impôts, taxes, frais généraux, faux frais, bénéfices et risques

et d'une façon générale toutes les dépenses qui sont la conséquence nécessaire et directe de l'exécution de la prestation.

#### Article n°23 **Frais de timbre et d'enregistrement**

Les frais de timbres ou d'enregistrement du marché auquel donnera lieu le présent cahier des prescriptions spéciales sont à la charge du titulaire du marché.

#### Article n°24 **Octroi d'avances**

Dans le cas d'octroi d'avances par le maître d'ouvrage il est fait application des dispositions du décret n° 2.14.272 du 14 mai 2014 relatif aux avances en matière de marchés publics.

Le paiement de cette avance sera effectué après :

- La réception par le titulaire de l'ordre de service de commencement des prestations ;
- Le dépôt d'une demande d'avance auprès du maître d'ouvrage ;
- La présentation par le titulaire d'une caution personnelle et solidaire d'avance instaurée par le décret précité.

Le montant de l'avance est fixé à 10% du montant du marché toutes taxes comprises (TTC).

Le remboursement du montant de l'avance est effectué par déduction sur les acomptes dus au titulaire du marché. Le remboursement du montant total de l'avance doit, en tout état de cause, être effectué lorsque le montant des prestations exécutées par le titulaire du marché atteint 80 % du montant toutes taxes comprises des prestations qui lui sont confiées au titre dudit marché.

#### Article n°25 **Promotion de l'emploi local**

Un taux de recours à la main-d'œuvre locale est fixé dans la limite de vingt pour cent (20%) de l'effectif requis pour la réalisation des prestations objet du présent marché. Il est entendu par « main d'œuvre locale » la main d'œuvre issue de la commune lieu d'exécution des prestations objet du marché ou, le cas échéant, de la préfecture ou de la province ou de la Région Casablanca-Settat

#### Article n°26 **Force majeure**

En cas de force majeure, événement imprévisible hors de contrôle des deux parties tel que prévu par les articles 268 et 269 du dahir du 9 ramadan 1331 (12 août 1913) formant code des obligations et des contrats, le marché peut faire l'objet d'un avenant, étant précisé toutefois qu'aucune indemnité ne peut être accordée au prestataire.

Le prestataire qui invoque le cas de force majeure devra aussitôt après l'apparition d'un tel cas, et dans un délai de sept (07) jours, adresser à la Direction Générale de l'OFPPT une notification par lettre recommandée avec accusé de réception établissant les éléments constitutifs de la force majeure et ses conséquences probables sur la réalisation de la prestation.

Dans tous les cas, le prestataire devra prendre toutes les dispositions utiles pour assurer, dans les plus brefs délais, la reprise normale de l'exécution des obligations affectées par le cas de la force majeure.

Si, par le cas de la force majeure, le prestataire ne peut plus exécuter les prestations telles que prévues dans la présente mission pendant une période de trente (30) jours, il devra examiner dans les plus brefs délais avec l'OFPPT les incidences contractuelles desdits événements sur l'exécution de la prestation et en particulier sur le prix, les délais et les obligations respectives de chacune des deux parties.

Quand une situation de force majeure persiste pendant une période de soixante (60) jours au moins, la prestation pourra être résiliée sur l'initiative de l'OFPPT.

#### Article n°27 **Equipe affecté pour la réalisation des prestations du marché**

L'équipe dédiée à cette mission devra répondre aux critères suivants :

##### **Personnel responsable de l'exécution :**

- ❖ Un « gérant » ayant un diplôme de technicien spécialisé au minimum en restauration et une expérience de 3 ans au moins en restauration ;

- ❖ Un « chef cuisinier » ayant un diplôme de technicien au minimum en cuisine et une expérience de 5 ans au moins en restauration.
- ❖ Un maître d'hôtel ayant un diplôme de technicien en service et une expérience de 3 ans en restauration

**Personnel responsable de supervision et de contrôle :**

- ❖ Un superviseur ayant un diplôme de technicien spécialisé au minimum en restauration avec une expérience de 3 ans au moins ;
- ❖ Un responsable de qualité ayant, au minimum, un diplôme de Technicien Spécialisé avec une expérience de 3 ans au moins.

**Personnel d'exécution :**

- ❖ Composé au moins de : un pâtissier, deux cuisiniers, deux plongeurs, deux garde-manger, deux commis de cuisine, une caissière, deux serveurs avec une expérience de 3 ans au minimum.

**Article n°28 Consistance de la prestation**

Pour assurer et organiser les Prestations de restauration à l'occasion des événements de l'OFPPT et pour l'accueil des délégations VIP, le prestataire s'engage à fournir des repas sur commande, dont les menus seront soumis à l'approbation du responsable d'interface de l'OFPPT en respectant les critères suivants :

**A. Qualité des plats :**

- Les menus doivent offrir un équilibre nutritionnel rigoureux et une grande richesse alimentaire, en intégrant une variété de produits frais, sains et diversifiés, tout en assurant une rotation régulière pour maintenir l'intérêt et la qualité des repas.
- Saisons (fruits et légumes de saison).
- Prise en compte des régimes spéciaux (allergies, religions, végétarisme) en gardant la qualité gustative.

**1. Équilibre nutritionnel des repas :**

- Respect des recommandations du **PNNS** (Programme National Nutrition Santé) ou équivalent.
- Composition des repas selon le modèle : **entrée + plat principal + accompagnement + dessert + pain + eau** selon la formule choisie
- Apport calorique adapté selon le profil des bénéficiaires (adultes, jeune)
- Répartition équilibrée des macronutriments :
  - Glucides : 50-55 %
  - Lipides : 30-35 %
  - Protéines : 10-15 %
- Limitation des produits riches en sucre, sel et matières grasses saturées.
- Présence obligatoire de **légumes ou crudités** au moins 5 fois par semaine.
- Présence obligatoire de **fruits frais** au moins 4 fois par semaine.
- **Produits laitiers** ou équivalents (yaourt, fromage, lait) proposés quotidiennement.

**2. Richesse et variété alimentaire :**

- **Diversité des sources de protéines :**
  - Viandes blanches et rouges
  - Poissons (au moins 1 fois/semaine)
  - Œufs
  - Légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...) au moins 1 fois/semaine
- Utilisation de **produits frais, de saison et si possible locaux**.
- Rotation des menus sur **4 à 6 semaines** pour éviter la monotonie.
- Inclusion de **menus végétariens équilibrés** au moins une fois par semaine.
- Intégration de plats typiques ou internationaux pour renforcer la richesse culturelle des repas

**3. Qualité des ingrédients :**

- Privilégier les **produits certifiés**.

- Interdiction ou limitation stricte des produits ultra-transformés.
- Pain complet ou semi-complet en alternative au pain blanc.
- Cuissons recommandées : vapeur, grillée, braisée, four (éviter les fritures excessives).

#### 4. Information nutritionnelle :

- Mise à disposition de **fiches techniques des repas** à la demande.

##### B. Formule des plats :

Ils peuvent être sous forme de :

- Repas Sandwich servi à table (une entrée, un sandwich, un dessert, eau minérale) ;
- Repas servi à table (une entrée, un plat, un dessert, eau minérale) ;
- Repas VIP 1 servi à table (une entrée, un plat, un dessert, eau minérale, thé, café, limonade) ;
- Repas VIP 2 servi à table (une entrée, un plat poisson ou volaille, un plat de viande, un dessert, eau minérale, une boisson froide et une boisson chaude) ou en buffet (composition du buffet à présenter).

##### C. Exemple de plats :

###### Les entrées :

- Variétés de salade Marocaine
- Cornet de saumon au chèvre frais
- Assiette méditerranéenne
- Parfait de foie gras au confit d'oignon
- Pointes d'asperges au jambon halal ou salade périgourdine

###### Les plats :

- Plat Marocain traditionnel (Pastille de poulet ou de poisson, Tagine, Méchoui, Couscous, etc...)
- Magret de canard et sa vinaigrette aux framboises
- Pavé de loup bar aux 2 sauces
- Filet de turbo à l'estragon
- Tournedos Rossini
- Mignon d'agneau à la parmesane
- Paupiettes de sole à la mousse de surimi
- Médaillon de veau aux cèpes
- Accompagnement

###### Les desserts

- Coupe de fruits exotiques
- Tarte au citron meringuée
- Moelleux au chocolat
- Tarte tatin
- Délice aux noix
- Assortiment de sorbet
- Tiramisu

\*Les boissons sont composées de limonades, eau minérale, thé et café, infusion (capsule).

Grammage avant cuisson :

Le prestataire est tenu de respecter, scrupuleusement, le grammage des denrées, désignés ci-après (net avant cuisson)

###### Concernant les repas sandwich :

Entrée : 250g

Bœuf (Steak ou en sauce) : 150g

Agneau : 250g

Poulet ¼ : 300g

Poisson filet : 150g

Viande hachée (hachée au restaurant) : 150g

###### Concernant les repas VIP :

Entrée : 300g

Filet de bœuf : 200g



Ou agneau : 300g

Ou poulet ¼ : 300g

Ou poisson en pavé : 200g

Garniture à discrétion

Pain à discrétion

Assaisonnement et sauces à discrétion

### **Cocktail riche (12 pièces par personne)**

Exemple :

Canapés : Magret de canard, œuf de truite, truite saumonée, œufs de lumps, foie gras ;

Bouchées chaudes : Mini brochettes de poulet à l'orientale, mini brochettes de lotte aux herbes ;

Mini médaillon de filet au poivre vert salés : Mini pizza, mini quiche, chausson variés ...

Petits fours variés, gâteaux soirées, gâteaux marocains, amuses bouches, sodas, jus variés, eau de source, café(capsule) et thé.

### **Des pause-café :**

- Une pause-café 1 : Thé, café (capsule) et eau minérale ;
- Une pause-café 2 : Thé, café (capsule), jus, mini viennoiserie (3pièces par personne) et eau minérale ;
- Une pause-café 3 : Thé, café (capsule), jus, eau minérale, mini pâtisseries 5 pièces par personne (gâteaux marocains aux amendes et/ou gâteaux soirées de **1<sup>er</sup> choix**).

Les pauses café seront servies sur commande dans les salles de réunion, aux invités conviés à des réunions de travail et ce selon le règlement en vigueur interne de l'OFPPT.

### **Logistique d'exécution des prestations :**

Le prestataire doit prévoir à sa charge la logistique nécessaire pour la réalisation de la prestation (matériel du service, nappes et serviettes, décoration florale, tables et chaises).

## **I. Spécifications qualitatives des approvisionnements**

### **A. Viande**

#### **-Viande de bœuf**

Les viandes de bœuf, de qualité, sont seules admises dans les fournitures. Elles doivent provenir d'animaux abattus au moins 12 heures avant la livraison et au plus tard 24 heures. Dans des abattoirs régulièrement surveillés par les services vétérinaires et estampillées conformément aux règles et lois d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur au Maroc, et des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale.

Le désossage et la préparation de la viande hachée devront être au sein du restaurant du siège de l'OFPPT, et sera à la charge du Titulaire du présent Marché.

#### **- Viande d'ovine**

Les viandes d'ovine, de qualité, sont seules admises dans les fournitures. Elles doivent provenir d'animaux abattus au moins 12 heures avant la livraison et au plus tard 24 heures. Dans des abattoirs régulièrement surveillés par les services vétérinaires, et estampillées conformément au Dahir portant loi n° 1-75-291 du 8 octobre 1977 édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale et du décret n° 2-98-617 du 5 janvier 1999, pris pour son application.

#### **- Estampilles sanitaires**

Aucune viande ne peut être livrée si elle n'est pas revêtue de l'estampille sanitaire des services municipaux des Abattoirs du Maroc, accompagnés des certificats sanitaires.

### **B. Volailles et œufs**

Le poulet doit être de première qualité, égorgé, déplumé, vidé, débarrassé de la tête et des pattes et portant l'estampille sanitaire des abattoirs avicoles.

Le poulet doit peser entre 1kg 200 g et 1 kg600 g. Tout poulet reconnu être poule pondeuse ou sacrifié plus de vingt-quatre heures sera rejeté.

Les œufs de poule frais doivent être de bonne qualité avec un poids de 60 gr environ. L'unité présentera une coquille sans fêlures ou casse. Les œufs de conserve sont exclus de fournitures. Les unités reconnues impropres à la consommation devront être remplacées par le Titulaire.

### **Moyen de transport des viandes**

Le moyen de transport utilisé pour l'acheminement des viandes doit répondre aux normes D'hygiène prévues par la réglementation en vigueur exigée par le décret n°2-97-177 du 23 mars 99 relatif au transport des denrées périssables.

### **C. Poissons frais**

Le **poisson frais** est un poisson qui **n'a subi aucun procédé de conservation** autre que le **refroidissement** depuis sa capture jusqu'à sa consommation. Il est conservé à basse température (entre 0 °C et 4 °C), sans congélation ni transformation, et doit **présenter toutes les caractéristiques naturelles de fraîcheur** :

- Aspect général : corps rigide, peau brillante, écailles bien adhérentes.
- Yeux : clairs, bombés et brillants.
- Branchies : rouges ou roses, humides et sans odeur désagréable.
- Chair : ferme, élastique, adhérente à l'arête.
- Odeur : fraîche, marine, sans trace d'ammoniaque ni d'aigreur.
- Ventre : bien fermé, sans gonflement ni déchirure

Et sous réserve de présenter le certificat sanitaire à chaque livraison conformément à la réglementation en vigueur.

Elle ne doit pas dépasser la durée de six mois à moins 18°C à partir de la date de sa fabrication. Il est obligé de présenter à chaque livraison, un certificat sanitaire justifiant le contrôle du poisson par les services vétérinaires compétents accompagné de :

- L'attestation de conditionnement d'origine du poisson.
- Le certificat sanitaire d'origine.
- Le certificat d'agrément sanitaire relatif au transport des denrées périssables.

### **Livraison :**

Les livraisons doivent être effectuées par véhicule frigorifique ou isotherme, respectant les conditions et normes d'hygiène prévues par la réglementation en vigueur exigée par le décret n°2-97-177 du 23 mars 99 relatif au transport des denrées périssables.

### **D. Légumes et fruits frais**

#### **-Légumes**

Tous les légumes doivent être de bonne qualité, de calibre moyen et seront exempts de terre et lavés.

Tous les légumes doivent être débarrassés de tous les déchets.

**Par exemple** : Le vert des carottes, navets, betteraves etc.... sera coupé au ras de la racine, les queues de poireaux seront coupées à 10 cm de la racine.

Les oignons secs seront débarrassés de leurs tiges il ne sera livré que le bulbe.

Les oignons frais seront débarrassés de leurs tiges et de leurs feuilles ; celles-ci seront coupées à 10 cm de la racine.

Les choux fleurs seront débarrassés des feuilles et trognons non consommables.

Les artichauts seront débarrassés de la tige non consommable.

Les pommes de terre devront avoir un poids minimum de 40 g ; celles papillonnées ou germées seront exclues.

La coupe des navets ne devra pas présenter un aspect spongieux, quant à celle des carottes elle ne devra pas présenter l'aspect neigeux.

Les tomates seront de bonne qualité, de calibre moyen de 1ère fraîcheur, sans souillures et de bonne apparence.

Les aubergines seront de première fraîcheur sans moisissures.

Les courgettes seront de calibre moyen de 1ère fraîcheur, sans souillures et de bonne apparence.

#### **-Fruits frais**

Les fruits seront de bonne qualité (1<sup>er</sup> choix), de grand calibre, de première fraîcheur, sans souillures et de bonne apparence.

**E. Produits laitiers**

Le lait doit être frais et comporte la date du jour.

Les produits laitiers doivent comporter des dates de validité minimales de sept jours.

**F. Epicerie - pâtes et conserves****- EPICERIE :****-Sucre en poudre :**

Il doit être blanc, sec, franc de goût et ne pas contenir d'impuretés.

**-Le sel alimentaire :**

Le sel doit être de bonne qualité, iodé, purgés des matières hétérogènes, débarrassé des matières terreuses et sablonneuses.

**✓ Les Haricots :**

Les haricots pouvant être admis en livraison doivent être de bonne qualité exempte d'acide cyanhydrique, débarrassés de toute matière non consommable et prêt à cuire.

**✓ Les Lentilles :**

Les lentilles admises sont les lentilles doivent être débarrassées de toute matière non consommable et prêtes à cuire.

**✓ Pois-chiches :**

Les pois-chiches doivent être de bonne qualité, débarrassés de toute matière non consommable et prêt à cuire.

**✓ Le chocolat à pâtisserie :**

Le chocolat à pâtisserie doit être de bonne qualité contenant 55% de cacao au minimum...

**- PATES :****- Pâtes alimentaires :**

Les pâtes alimentaires doivent être préparées exclusivement à partir de la semoule de blé dur correspondant à la réglementation en vigueur.

- Teinte uniforme
- Surface lisse et unie
- Aspect et dimensions homogènes, sans déchirures ni cassures ni déformation.
- Absence de moisissures, des souillures d'insectes et d'autres matières étrangères.
- Odeur saine, saveur fraîche et agréable, absence de toutes matières colorantes.

**- Couscous :**

Le couscous devra être de bonne qualité d'un type commercial légal fabriqué à la pure semoule de blé dur. Il devra être exempt de moisissures et de toutes souillures, insectes, etc...

**- Les Riz :**

Ils doivent être :

- De la dernière récolte, usinés, ventilés, de couleur blanche, débarrassés entièrement de leurs péri corps.
- Exempts de poussière, de débris d'enveloppes de toutes matières étrangères et d'insectes morts ou vivants.
- Constitués par les grains bien nourris, sensiblement de même volume et de même forme.
- Sains, ne représentant pas, soit en l'état, soit après cuisson, de goûts bus d'odeurs anormales...

**- CONSERVES :**

Les conserves de poissons doivent répondre aux caractéristiques indiquées par les décisions et mesures de fabrication de la confédération des industries de traitement des produits des pêches maritimes, sous réserves de modifications ou précision des denrées ci-après :

**Ancienneté :**

Les conserves proposées en livraison seront celles fabriquées au cours de la campagne de pêche de l'année pendant laquelle est lancée la demande d'offres.

**Caractéristiques de l'huile :**

Est admise exclusivement l'huile de tournesol, d'arachide ou d'olive de bonne qualité et dont l'acidité exprimée en poids d'acide oléique n'excède pas 1% à l'analyse.

**Mention à faire figurer sur les boîtes :**

Les boîtes doivent être illustrées et portent obligatoirement les mentions ci-après :

- Raisons sociales ou marque déposée du conservateur.
- Dénomination précise des poissons mis en boîtes suivant les espèces et les préparations. Cette dénomination doit être complétée par les indications précisant le mode de présentation et les parties des poissons incluses dans les boîtes
- L'indication du poids brut et du poids net.
- Mois et année de fabrication, soit estampés sur les fonds de fermeture, soit apposés de manière très lisible sur la boîte.

### **G. Pains**

Le pain à fournir sera présenté sous la forme de blé tendre et blé complet

Il doit être bien cuit, développé et de belle apparence, la mie sèche et exempte de toutes matières étrangères.

## **II. Spécifications techniques de la prestation de restauration**

### **A. Dispositions générales relatives à l'exécution du marché**

#### **a. Préparation**

Le titulaire du marché doit disposer d'un espace de travail adéquat qui respecte la réglementation, les normes et règles de travail relatif aux prestations de restauration. L'OFPPT se réserve le droit à tout moment de réaliser des visites ou inspections des lieux de travail du titulaire. Tout manquement aux règles d'hygiène ou de sécurité lui sera signalé et auxquelles il doit remédier dans un délai de 24 h maximum.

La préparation des commandes se fera dans les lieux propres du titulaire. Aucun espace de travail ou matériel de cuisine ne sera mis à disposition du titulaire par l'OFPPT ni avant ni pendant l'exécution des commandes de l'OFPPT.

#### **b. Livraison**

La logistique (transport de la marchandise et du personnel du titulaire) relative à l'exécution des commandes de l'OFPPT est à la charge du titulaire.

Le titulaire assurera l'exécution des prestations demandées par l'OFPPT dans les lieux qui lui sont indiqués par ces propres moyens par un personnel qualifié et en nombre suffisant.

La nourriture servie à l'OFPPT doit être transportée dans conditions adéquats et par des moyens adaptés qui respectent toute les normes, réglementation et règles en vigueur en terme d'hygiène et de sécurité alimentaire.

#### **c. Contrôle**

A chaque livraison relative à une commande de l'OFPPT, le matériel du titulaire qui sera utilisé pour l'exécution au sein de l'OFPPT et la nourriture ainsi que le matériel utilisé pour leur transport peut être vérifié et contrôlé par la personne à charge de l'OFPPT ou par un prestataire externe mandaté par l'OFPPT pour effectuer ces vérifications. L'OFPPT se réserve le droit de refuser la livraison de toute nourriture ou matériel de service qui s'avérera impropre à la consommation ou inadéquat ou non accompagné du personnel du titulaire en nombre suffisant pour l'exécution de la commande concernée, par simple constat du représentant de l'OFPPT chargé de cette vérification. Le titulaire doit procéder à sa seule charge au changement de la nourriture ou du matériel inadéquat dans les délais demandés dans la commande initiale. Seule les commandes exécutées et réceptionnées sans aucune réserve de l'OFPPT peuvent être facturées.

Toute commande livrée en retard par rapport au délai précisé sur la lettre de commande sera rejetée par l'OFPPT. Ces commandes doivent être récupéré par le titulaire à sa charge et ne peuvent donner droit à aucune indemnisation du titulaire par l'OFPPT.

Le prestataire devra soumettre une attestation d'assurance d'accidents de travail.

#### **d. Exécution**

La commande de l'OFPPT précisera le lieu, le nombre des personnes à servir, la date et l'heure d'exécution des prestations demandées.

Le titulaire du marché procédera par ses propre moyens et son propre personnel à l'exécution des prestations demandées, après livraison et vérification de la nourriture et du matériel qui sera utilisé par l'OFPPT.

Comportement du personnel : Le personnel du prestataire devra faire preuve d'une discrétion et d'un comportement exempt de tout reproche vis-à-vis des tiers et du personnel. L'OFPPT se réserve le droit de demander le remplacement d'un employé et le prestataire s'engage le remplacer dans un délai ne dépassant pas 48 Heures. Le prestataire s'engage, sur simple demande écrite du représentant de l'OFPPT, à sensibiliser son employé objet d'un comportement inadmissible. En cas de répétition, le prestataire procède à son remplacement.

Tenue de travail : Le prestataire devra doter son personnel d'exécution d'une tenue de travail uniforme ou, éventuellement, de protection, d'un type et d'une couleur agréée. Une attention particulière sera apportée à la courtoisie et à la présentation du personnel. L'ensemble du personnel à la charge du prestataire devra être immédiatement identifiable par le port d'une tenue et d'un badge mettant en évidence sa qualité de salarié, son nom et prénom ainsi que sa fonction. Les tenues seront fournies et entretenues par le prestataire. Ces tenues devront être adaptées au maintien d'une hygiène rigoureuse. La toque, la charlotte ou une coiffe adéquate, les gants et les chaussures appropriées devront être obligatoires. De manière générale, l'OFPPT se réserve le droit d'interdire l'accès de ses locaux à tout personnel du prestataire qui dérogerait à ces règles.

Le prestataire devra soumettre son personnel affecté à l'exécution de ce marché à 2 visites médicales annuelles et ce conformément à la législation en vigueur dans chacune de ces visites, les analyses suivantes devront être obligatoirement faites :

- Sérodiagnostic de la syphilis
- Prélèvement de la gorge
- Parasitologie
- L'hépatite de type B et C
- Cliché pulmonaire

L'OFPPT a le droit d'accès à tout moment aux carnets médicaux du personnel du titulaire affecté à l'exécution de ce marché, et pourra, le cas échéant, effectuer des contre visites médicales de ce personnel.

#### **e. Achèvement**

Le titulaire est responsable de toute éventuelle dégradation des locaux de l'OFPPT résultant de l'exécution des commandes par le titulaire et il doit procéder à leur remise en état à sa charge. Le titulaire doit procéder au nettoyage et à la remise en état des locaux avant son départ.

Tout déchet ménager ou autre résultant de l'exécution de la commande de l'OFPPT doit être récupérer par le titulaire à sa charge.

Aucun matériel ou mobilier ou autre propriété de l'OFPPT ne doit être récupéré par le titulaire.

Les objets trouvés dans l'enceinte des bâtiments de l'OFPPT par le personnel du prestataire doivent être remis directement et contre émargement au service concerné.

#### **f. Hygiène**

##### **Fiche de traçabilité :**

Le Titulaire s'engage à :

- S'assurer que de la provenance des produits de chez des fournisseurs agréés conformément à la législation en vigueur tel que les abattoirs agréés...etc, et transportés selon les normes en vigueur en matière d'hygiène et de salubrité ;
- Vérifier que les personnes impliquées dans la préparation et le service des repas répondent aux exigences médicales légales notamment en matière d'hygiène ;
- Mettre en place un plan d'hygiène depuis la réception des denrées alimentaires jusqu'au service des repas
- Procéder régulièrement à des prélèvements des échantillons alimentaires pour analyse bactériologique ;

Le Titulaire devra passer un contrat avec un organisme extérieur compétent en vue d'un contrôle bactériologique régulier. Elle aura obligation minimum de se conformer aux contrôles ci-après mentionnés :

##### **Prélèvement d'Echantillon**

Le Titulaire veillera au prélèvement régulier d'échantillons de plats témoins représentatifs des plats servi à l'OFPPT qui seront gardés en congélateur (en évidence) avec mention de la date pendant un minimum de 5 jours.

##### **Contrôles Bactériologiques**

Le Titulaire devra faire procéder par un laboratoire indépendant compétent et agréé à des contrôles bactériologiques à un rythme minimum d'un prélèvement sur trois denrées chaque mois, effectué sur un repas type.

Le double des résultats devra être envoyé directement par le laboratoire au Maître d'Ouvrage.

En outre, le Titulaire effectuera et enregistrera les contrôles d'huile de friture ainsi que les contrôles quantitatifs et qualitatifs à réception.

Le Maître d'Ouvrage se réserve le droit, aussi souvent qu'il le jugera nécessaire, de faire contrôler, par un organisme tiers, le respect des règles d'hygiène.

Le Maître d'Ouvrage procédera à tout moment à des audits de qualité concernant :

- L'hygiène et la qualité des repas notamment la prise de prélèvement pour analyse dans des laboratoires agréés.
- La propreté des installations de cuisson et des ustensiles de cuisine et des locaux du titulaire utilisée pour exécuter les commandes de l'OFPPT.
- Le grammage des aliments utilisés pour la préparation des repas précisés dans les fiches techniques élaborées par le Titulaire qui doit être scrupuleusement conforme au cahier des spécifications qualitatives d'approvisionnement.

Au cas où il a été constaté une défaillance ou un manquement concernant la qualité des prestations, des mises en demeure seront adressées au titulaire, l'invitant à pallier aux insuffisances constatées, à défaut l'OFPPT aura la faculté de résilier le contrat.

### **III. Procédures d'Approvisionnement et de Stockage :**

L'OFPPT se réserve le droit, à chaque fois que le besoin se fait sentir, de surveiller la conformité, la qualité et l'hygiène des denrées périssables et non périssables chez le titulaire. Le titulaire doit disposer au minimum de chambre froides positive et négative fonctionnelles et bien entretenues pour le stockage des aliments.

Les produits périssables sont conditionnés et stockés, dans les Chambres froides positive et négative avec un étiquetage indiquant leur date d'entrée.

Concernant les produits périssables, il est indispensable de respecter la chaîne du froid au niveau du transport et du stockage, et d'en apporter toutes les preuves de traçabilité au service de contrôle.

Ces enceintes doivent faire l'objet d'un nettoyage désinfectant régulièrement, avec des produits adaptés à l'usage en milieu agro-alimentaire.

Les produits non périssables sont reçus avec des dates de péremption lointaines. Ils sont stockés à économat du titulaire ordonné et avec une date d'entrée affichée.

### **IV. Contrôle d'exécution de la prestation de restauration et conformité contractuelle :**


Le titulaire met tout en œuvre pour assurer une hygiène et une sécurité irréprochables de l'ensemble de ses préparations. Pour se faire, il s'appuie notamment sur les procédures de la méthode HACCP et il met en place un plan de maîtrise sanitaire (Note d'engagement décrivant le processus d'hygiène demandé dans les pièces à fournir) qu'il s'engage à suivre rigoureusement. Le titulaire s'engage à respecter les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires en vigueur au moment de la signature du présent cahier des prescriptions spéciales et celles qui seraient prises pendant la durée du contrat, l'obligeant ainsi à une veille juridique.

L'OFPPT se réserve le droit à effectuer, ou à se faire assister pour effectuer des contrôles des installations et des matières d'œuvre à chaque fois qu'il est nécessaire.

### Bordereau des prix – détail estimatif

**Objet : Prestations de restauration à l'occasion des événements de l'OFPPT et pour l'accueil des délégations VIP.**

N°	Désignation	Unité	Quantité		Prix Unitaire DH HT	Prix Total annuel en chiffres	
			Minimale annuelle	Maximale annuelle		Minimum	Maximum
1	Pause-Café normale	U	5000	10000			
2	Pause-café améliorée	U	2000	3000			
3	Petit déjeuner	U	300	600			
4	Cocktail riche	U	800	1500			
5	Repas VIP 1	U	300	600			
6	Repas VIP 2	U	500	800			
7	Repas SANDWICH Servi à table	U	300	600			
Montant Total en HT							
Montant TVA en HT (TVA 10%)							
Montant Total en DH TTC							

Le Concurrent	Le Maître d'Ouvrage
Lu et Accepté	 Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique Abdeltif AOURAGH

