

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES

APPEL D'OFFRES OUVERT INTERNATIONAL N° 53/2025

Appel d'offres ouvert international sur offres de prix N° 53/2025 relatif au **Restauration collective du personnel de L'OFPPT**, en application de l'article 7, 19 et l'article 20, du décret n°2-22-431, du 15 Chaabane 1444 (08 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.), représenté par son Directeur Général,

ET D'autre Part :

1. Cas d'une personne morale :

(prénom, nom et qualité).....
 Agissant au nom et pour le compte de, en vertu des pouvoirs qui lui sont conférés.
 Au capital de : Taxe professionnelle n°:.....
 Inscrite au registre de commerce de :..... (localité) Sous le n°:
 Affiliée à la CNSS sous le n°.....
 Faisant élection de domicile au :
 Titulaire d'un compte bancaire n° :
 Ouvert auprès de :
 ICE n° :
 Désigné ci-après par le terme « prestataire » ou « Titulaire »

2. En cas de personne physique :

Monsieur (prénom, nom et qualité), agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte.
 Inscrit au registre de commerce de :Sous le n° :
 Affilié à la C.N.S.S. sous le n° :Taxe professionnelle n° :.....
 Faisant élection de domicile au :
 Titulaire du compte bancaire n° :
 Ouvert auprès de :
 Désigné ci-après par le terme « prestataire » ou « Titulaire »

3. En cas d'un groupement :

Les membres du groupement soussignés constitué aux termes de la convention(les références de la convention) :

– Membre n° 1:

– Membre n° 2:

– Membre n° n:

() Indiquer les mêmes informations prévues au a) ou b) ci-dessus, selon le cas

En vertu des pouvoirs qui nous sont conférés, nous nous engageons conjointement/solidairement (choisir la mention adéquate) et désignons.....(prénoms, noms et qualité) en tant que mandataire du groupement ;

Désigné ci-après par le terme « Prestataire » ou « Titulaire »

Il a été arrêté et convenu ce qui suit

SOMMAIRE

Article 1	:	Mode de passation	22
Article 2	:	Objet du marché	22
Article 3	:	Documents constitutifs du marché	22
Article 4	:	Références aux textes législatifs et réglementaires	22
Article 5	:	Délai d'exécution du marché	23
Article 6	:	Mode de fonctionnement de la commande	23
Article 7	:	Mode d'exécution des prestations	24
Article 8	:	Réception de la prestation	24
Article 9	:	Modalités de paiement	24
Article 10	:	Pénalités de retard	25
Article 11	:	Assurance risque	25
Article 12	:	Cautionnement et retenue de garantie	26
Article 13	:	Délai de garantie	26
Article 14	:	Droits, Impôts et taxes	26
Article 15	:	Nantissement	26
Article 16	:	Validité et délai de notification de l'approbation du Marché	26
Article 17	:	Sous-traitance	27
Article 18	:	Election de domicile	27
Article 19	:	Résiliation du marché	27
Article 20	:	Règlement de litige	27
Article 21	:	Caractère et nature des prix	27
Article 22	:	Frais de timbre et d'enregistrement	27
Article 23	:	Force majeure	27
Article 24	:	Retenue à la source applicable aux titulaires étrangers non-résidents au Maroc	28
Article 25	:	Octroi et restitution d'avances	28
Article 26	:	Système d'encaissement pour information et contrôle des convives du restaurant	28
Article 27	:	Equipe affecté pour la réalisation des prestations du marché	29
Article 28	:	Promotion de l'emploi local	29
Article 29	:	Consistance de la prestation	29
Article 30	:	Bordereau du prix –détail estimatif	43



Article 1 : Mode de passation

Le marché-cadre issu du présent appel d'offres est passé par application de l'alinéa 1 du paragraphe I-1 et de l'alinéa b) du paragraphe I-3 de l'article 19 et de l'alinéa b) du paragraphe 3 de l'article 20, du décret n°2-22-431, du 15 Chaabane 1444 (08 Mars 2023) relatif aux marchés publics.

Article 2 : Objet du marché

Le présent appel d'offres ouvert international sur offres de prix a pour objet : **Restauration collective du personnel de l'OFPPT.**

Article 3 : 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 bordereau du prix global et la décomposition du montant global ;
4. 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 4 : Références aux textes législatifs et réglementaires

Dans la mesure où les pièces du marché n'y dérogent pas expressément, il est fait application des textes généraux 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 hijra 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.O 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 collective.
- 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 règlementaires 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 5 : 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 6 : Mode de fonctionnement de la commande

Le prestataire sera informé sur le nombre de repas à servir hebdomadairement et ce courant de la semaine qui précède celle de l'exécution de la commande.

Toutefois l'OFPPT est tenu d'informer le prestataire, préalablement, de tout changement du nombre de repas.

Article 7 : mode d'exécution des prestations

Le restaurant sera accessible au personnel de l'OFPPT pour le déjeuner :

Site	Fréquentation	Installations	Horaire d'ouverture et de fréquentation
Le restaurant de collectivité (self) du siège	- Le personnel du siège ; - Le personnel en formation ou convié à une réunion	- Une cuisine entièrement équipée ; - Une ligne de self dans une salle de restaurant.	- 12h00 à 14h00 du lundi au jeudi ; - Pour le vendredi de 12h30 à 15h00 ;

À la demande de l'office le prestataire pourrait être amené à assurer des repas à emporter.

Article 8 : 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 tient lieu de réception du marché.

Article 9 : Modalités de paiement

Le règlement des prestations réalisées sera effectué sur présentation de la facture établie en 5 exemplaires en application des prix du bordereau des prix – détail estimatif aux quantités des prestations réellement exécutées.

Le montant de chaque facture est réglé au prestataire de service après réception par le maître d'ouvrage des prestations objet du présent marché.

Seules sont réglées les prestations prescrites par le présent cahier des prescriptions spéciales ou par ordre de service notifié par le maître d'ouvrage. Sur ordre du maître d'ouvrage, les sommes dues au prestataire seront versées au compte n°.....ouvert auprès de.....

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 avenue » ;
- « 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 10 : Pénalités de retard

A défaut par le prestataire d'avoir terminé les prestations dans les délais prescrits par l'article 5 ci-dessus, l'OFPPT appliquera et sans préavis préalable une retenue d'une **1/1000** du montant total du marché, par jour calendaire de retard.

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.

Les pénalités prévues ci-dessous seront appliquées avec mise en demeure préalable sur simple constat de non-conformité aux prescriptions du marché :

a) Pénalités particulières pour manque d'entretien du matériel

En cas de constatation par l'OFPPT d'un matériel mal entretenu ou d'une détérioration jugée du fait du personnel du prestataire, une lettre d'information est adressée au prestataire. A la deuxième constatation, automatiquement, une pénalité de 5 % du prix mensuel est prélevée par simple constat de l'OFPPT et ce, unilatéralement.

b) Pénalité particulières pour non-remplacement du petit matériel

En cas de non-remplacement du petit matériel perdu ou cassé une lettre d'information est adressée au prestataire. A la deuxième constatation, automatiquement, une pénalité de 2 % du prix mensuel est prélevée par simple constat de l'OFPPT et ce, unilatéralement.

b) Pénalités particulières pour insuffisance du personnel

En cas d'absence répétitif, sur une durée d'une semaine, des responsables (gérant et chef de cuisine), une lettre d'information est adressée au prestataire. A la deuxième constatation une pénalité de **50 DHS** par responsable et par heure d'absence est appliquée par simple constat de l'OFPPT et ce, unilatéralement.

d) Pénalités particulières pour inadéquation ou insuffisance des consommables

En cas d'insuffisance ou d'inadéquation des consommables dûment constatés par l'OFPPT, une lettre d'information est adressée au prestataire. A la deuxième constatation, il sera appliqué au prestataire, une pénalité de 2% du prix mensuel est prélevée par simple constat de l'OFPPT et ce, unilatéralement.

g) Une répétition de ces constats peut entraîner la résiliation du présent marché par l'OFPPT conformément aux dispositions du marché

Article 11 : Assurance risque

Le prestataire doit souscrire aux assurances couvrant les risques inhérents à l'exécution des prestations, objet de cet appel d'offres, 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 par le MEF.

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

Article 12 : Cautionnement et retenue de garantie

Le montant du cautionnement provisoire est fixé à **73 000,00 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 13 : délai de garantie

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

Article 14 : 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 15 : 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 16 : 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 17 : Sous-traitance

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

Article 18 : 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 19 : 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 20 : 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 21 : 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 22 : 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 23 : 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 24 : Retenue à la source applicable aux titulaires étrangers non-résidents au Maroc

Une retenue à la source au titre de l'impôt sur les sociétés ou de l'impôt sur le revenu, le cas échéant, fixée au taux de dix pour cent (10%), sera prélevée du montant hors taxe sur la valeur ajoutée des travaux réalisés au Maroc dans le cadre du présent marché.

Article 25 : Octroi et restitution 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 26 : Système d'encaissement et contrôle des convives du restaurant :

La mise en place d'un système d'encaissement avec une licence dédiée à l'OFPPT pour introduire les réservations des repas, contrôler l'accès au restaurant, identifier les bénéficiaires et suivre globalement la consommation des repas.

Article 27 : Equipe affecté pour la réalisation des prestations du marché

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

Personnel responsable permanent :

- ❖ Un « gérant » ayant un diplôme de technicien spécialisé au minimum en restauration et une expérience de 3 ans au moins en restauration collective ;
- ❖ Un « chef cuisinier » ayant un diplôme de technicien au minimum en cuisine et une expérience de 5 ans au moins en restauration collective.

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. Les passages du responsable qualité et du superviseur sont obligatoires. Ils seront de façon hebdomadaire et à chaque fois que le besoin se fait sentir.

Article 28 : 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 29 : Consistance de la prestation

1- : Mode de réalisation de la prestation de restauration

La réalisation de la prestation de restauration concerne le repas du déjeuner du lundi au vendredi. Ce repas comprend 4 articles : une entrée, un plat, un dessert et une petite bouteille d'eau minérale (33cl) ;

Les convives peuvent éventuellement compléter leur menu par une ou plusieurs boissons au choix et à leur charge.

REPAS

Le menu doit être proposé toutes les semaines, communiqué et affiché dans le local de restauration après approbation du responsable désigné par l'OFPPT.

Composition du Repas :

- 1 Entrée (minimum 250g) au choix parmi 2 propositions ;
- 1 Plat chaud au choix parmi 3 propositions (comprenant viande ou volaille ou poisson) **ou** un plat de snacking
- 2 Garnitures au minimum à discrétion ;
- 1 Dessert au choix parmi 4 (fruit, Yaourts variés, jus, pâtisserie) ;
- Le pain à discrétion ;
- Les assaisonnements et sauces à discrétion.

Des prestations spéciales devront être servies pour les personnes soumises à un régime alimentaire particulier.

Un repas à thème devra être organisé au minimum tous les deux mois.

L'élaboration des menus doit tenir compte du phénomène de lassitude. Les variétés proposées doivent être renouvelées régulièrement par période minimale de quatre semaines.

Grammage avant cuisson :

Le prestataire est tenu de respecter, scrupuleusement, les grammages de denrées, spécifiés ci-après (net minimum avant cuisson) :

- | | |
|----------------------------------------|----------|
| • Bœufs (steak ou sauté) | : 150 g. |
| • Agneau | : 250 g. |
| • Poulet ¼ | : 300 g. |
| • Poisson filet | : 150 g. |
| • Viande hachée (hachée au restaurant) | : 150 g. |

2 : Spécifications techniques de la prestation de restauration**A - Dispositions générales relatives à l'exécution du marché**

Le prestataire met en place et gère l'ensemble du personnel nécessaire au fonctionnement du restaurant, à ce titre, il recrute et rémunère le personnel nécessaire

À la bonne marche de l'exploitation. Le prestataire devra prévoir et fournir l'équipe de personnes nécessaire pour l'exécution de ce marché.

Le prestataire aura la responsabilité de la définition des tâches, de l'organisation et de la qualification du personnel.

Le prestataire doit remettre chaque fois que le maître d'ouvrage le demande, une copie des bulletins de paie du personnel affecté dans le cadre du marché.

Il est bien entendu que la présence d'un Gérant et d'un Chef de Cuisine qualifiés doit toujours être prévue. Le chef et le gérant tous les deux, doivent avoir une bonne expérience de prestations dans le domaine.

Le prestataire doit inscrire l'ensemble du personnel affecté dans le cadre du marché auprès de la CNSS dont des copies des bordereaux de déclaration du personnel auprès de ladite caisse seront mises à la disposition du maître d'ouvrage.

Le nombre de jours de travail du personnel déclaré à la CNSS doit correspondre exactement au nombre de jours travaillés à l'OFPPT.

B - Visites médicales

Une fiche d'aptitude médicale à exercer la profession devra être fournie à l'OFPPT par le prestataire pour chaque employé devant intervenir dans le service du restaurant de l'OFPPT.

Cette fiche devra être accompagnée des résultats d'analyses médicales et dépistages nécessaires pour la profession.

Le personnel devra être, par la suite, soumis aux examens médicaux en vigueur dans la profession, à raison de deux fois par an. Les résultats des examens et visites médicales seront communiqués obligatoirement à l'OFPPT.

Le Prestataire s'engage à assurer la surveillance médicale du personnel intervenant aux restaurants de l'OFPPT, quel que soit le poste de travail et ce conformément à la réglementation en vigueur.

L'OFPPT se réserve le droit de procéder à tout contrôle qu'il aura jugé nécessaire et notamment de refuser l'embauche de tout agent ne s'étant pas soumis à la visite médicale de contrôle ou déclaré atteint d'une maladie à caractère contagieux.

C - 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 à 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 tout en respectant les conditions de sélection précitées dans la présente consultation.

D - 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.

E - Exonération des redevances locatives

Les locaux mis à la disposition pour les prestations de ces services sont exonérés des redevances locatives. Le Titulaire utilisera les locaux pour rendre les services auxquels il s'engage, sans acquérir de ce fait le moindre droit à la propriété commerciale.

F - Prise en possession des locaux – état des lieux

Lors de la prise en possession par l'OFPPT des locaux mis à la disposition du titulaire, l'état des lieux est dressé contradictoirement entre le représentant du titulaire et le représentant de l'OFPPT.

Les équipements et matériels resteront propriété de l'OFPPT, le prestataire s'engage à en faire bon usage.

L'état des lieux est dressé dans les mêmes conditions en fin de contrat, pour quelque cause que ce soit.

La comparaison de ces états servira de base pour la détermination, le cas échéant, des travaux de remise en état.

G - Modification des aménagements des locaux

Le prestataire ne pourra entreprendre des travaux améliorant, modifiant ou complétant les biens mis à sa disposition, y compris l'installation d'équipements qu'après accord de l'OFPPT.

H - Maintenance, entretien et nettoyage

a. Maintenance

Le Titulaire du marché concerné prendra en charge l'entretien et la maintenance mécanique, électrique, de plomberie, etc. et toute sujétion de fourniture, de raccordement et de pose aussi bien des installations de froid, de chaud et de tous les équipements et matériel fourni par le Maître d'Ouvrage et ce par le biais de contrôles périodiques.

La petite maintenance en électricité, plomberie, etc., avec toute sujétion de fourniture, de raccordement et de pose au niveau des locaux annexes (toilettes restaurant, vestiaire personnel, etc.), sont aussi à la charge du Titulaire du présent Marché.

b. Entretien

La conservation et l'entretien courant des locaux et de tous les objets dont l'usage est confié, de quelque manière que ce soit, au titulaire, sont à sa charge.

Le titulaire sera donc responsable de toute éventuelle dégradation de ce fait, des locaux, matériel dépassant l'usure normale et cela, pendant toute la durée du contrat. Il sera, à cet effet, tenu de procéder à leur bonne utilisation conformément aux normes et mode d'utilisation préconisés par les fabricants, à leur entretien avec les produits qui conviennent.

Les travaux de désinsectisation et de dératisation se feront par le prestataire au début de chaque trimestre, d'une manière générale chaque fois que le besoin se fait sentir.

Les travaux de désinfection sont à la charge du prestataire quotidiennement.

Les travaux seront exécutés selon un planning aux lieux désignés ci-après :

Cuisine : self-service, bloc de cuisson central, fours, matériel de cuisine, batterie, frigos, différentes zones de travail, boucherie, pâtisserie, économat, bureaux, locaux annexes, coffrets électriques, la plonge, les égouts de la cuisine.

Salles de Restaurants : deux restaurants, les vestiaires, le local renfermant placards du personnel de cuisine et de restauration ainsi que toute autre dépendance occupée par le Titulaire.

Les produits à utiliser doivent respecter les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur

c. Nettoyage

Le prestataire assurera le maintien quotidien des locaux, équipements, petit matériel ainsi que le mobilier du restaurant en parfait état de propreté. À cet effet, il sera tenu d'assurer par tous les moyens qu'il jugera nécessaires, un nettoyage quotidien efficace et irréprochable.

En plus du nettoyage lié à l'exploitation du restaurant, Le prestataire assurera le nettoyage des sols des salles de restaurant ainsi que les baies vitrées et les sanitaires réservés aux convives et l'ensemble des locaux mis à sa disposition, en dehors des horaires de fonctionnement du restaurant.

Les matériels et produits de nettoyage, employés doivent être techniquement adaptés à leur usage. Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clé.

Les locaux, le matériel de cuisine et de distribution seront maintenus en parfait état de propreté par le prestataire, notamment la cuisine, les réserves, les différents matériels pour la réception de la marchandise ou l'évacuation des déchets.

Cette obligation s'applique à toutes les surfaces normalement accessibles.

K - Personnel d'exploitation

a- Le personnel mis en place sera qualitativement et en nombre suffisant déployé avec les exigences d'un service de qualité.

b- Le personnel doit porter l'uniforme et une tenue appropriée, conforme aux conditions d'hygiène et de propreté.

- Pour le personnel de production : Toque, bonnet, gants, tour de cou, veste de cuisine, pantalon de cuisine, tablier blanc ;
- Pour le personnel de service : Chemise blanche, veste de couleur, pantalon noir, cravate ou papillon, chaussures et chaussettes noires ;

c- Une liste complète du personnel affecté au restaurant sera remise à la direction concernée de l'OFPPT avec les justifications professionnelles.

d- Personnel entièrement déclaré à la CNSS, leur liste doit être présentée à l'OFPPT.

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

f- Le prestataire devra soumettre son personnel 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, et pourra, le cas échéant, effectuer des contre visites médicales de ce personnel.

H - Frais généraux

a. Energie et fluides :

L'OFPPT met à la disposition du titulaire l'énergie électrique, l'eau chaude et froide et le gaz.

b. Equipements et gros matériel

Le prestataire est responsable de la gestion du matériel et de sa maintenance préventive mis à sa disposition par l'OFPPT.

Toute détérioration jugée du fait du prestataire ou de son personnel sera réparée à ses frais.

c. Petit matériel d'exploitation

Le renouvellement du petit matériel d'exploitation est à la charge du prestataire et à ses frais, il sera tenu de remettre le stock à niveau.

Le prestataire devra prendre en charge :

- Les produits nécessaires au nettoyage.
- Les serviettes en papier de bonne qualité
- Les produits lessiviels spéciaux.
- La fourniture et l'entretien du linge de cuisine et de service.
- La fourniture de sacs à usage unique pour l'évacuation des déchets.

I - Approvisionnement

Le prestataire passera les commandes auprès des fournisseurs de son choix. La réception sera assurée par lui en présence d'une commission désignée par l'OFPPT, qui aura pour tâche de contrôler la qualité et les quantités des marchandises livrées et servies.

J - 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 journalier d'échantillons de plats témoins représentatifs des plats proposés en distribution 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 mis à disposition.
- 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.

L - Inspection et surveillance

L'OFPPPT est habilité à inspecter ou à faire inspecter, pendant toute la durée du contrat, le bon entretien des lieux et des équipements ainsi que la qualité et quantité des repas servis. Conformément aux modalités arrêtées dans le protocole de gestion du marché.

M - Engagements et politique de qualité et d'hygiène

Le prestataire devra préciser sa politique de qualité, notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, et proposer le plan d'action qualité qu'il compte mettre en place, notamment pour mesurer la qualité perçue et améliorer la satisfaction des convives.

En outre, il devra procéder à des enquêtes « qualité » auprès des convives sur les prestations et la qualité des repas. Elles se feront 2 fois par an et seront à la charge du Prestataire. Les résultats devront être communiqués à l'OFPPPT.

L'OFPPPT se réserve toutefois le droit de mener ses propres enquêtes de suivi qualité, il se réserve le droit, aussi souvent qu'il le jugera nécessaire, de faire contrôler, par un organisme tiers, le respect des règles d'hygiène, de modes opératoires et du Cahier des Charges. Il pourra également consulter les enregistrements Qualité du prestataire.

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.

N - Reprise totale ou partielle des lieux dans l'intérêt du service public

L'OFPPT se réserve expressément la faculté de faire exécuter des travaux partout où besoin est, sous réserve, sauf cas d'urgence, d'un préavis d'un mois par lettre recommandée, et si certains travaux présentent un caractère exceptionnel soit comme nature, soit comme durée, de même que si l'exécution du service public dont il a la charge l'exige, l'OFPPT se réserve la faculté de reprendre tout ou partie des biens occupés par le titulaire, celui-ci s'oblige à évacuer les lieux dont la reprise est nécessaire.

Dans ces éventualités, le titulaire ne peut s'opposer ni à l'exécution des travaux ni à la reprise totale ou partielle des biens mis à sa disposition.

Il ne peut prétendre à aucune indemnité pour pertes, dommages, troubles de jouissance, éviction temporaire ou définitive.

O - Objets trouvés

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

3 : Répartition des charges et procédures d'approvisionnement et de stockage et spécifications qualitatives :

A-Répartition des Charges :

Moyens techniques et humains de restauration collective Grille de répartition des responsabilités (1/2)		
Bâtiment et locaux	L'OFPPT	LE PRESTATAIRE
Surveillance et gardiennage du restaurant jour et nuit	X	
Maintenance lourde / gros œuvre (enveloppe bâtiment)	X	
Maintenance second œuvre (vitrage, huisserie, éclairage)	X	
Maintenance des locaux	X	
Matériels et contrôles sécurité / prévention incendie	X	
Génie civil (fissures, carrelage, peinture, etc.)	X	
Génie électrique, climatisation, plomberie	X	
Remis en état des sols	X	
Fluides et Energie		
Installation ligne téléphonique	X	
Communications téléphoniques		X
Eau	X	
Gaz	X	
Electricité	X	
Renouvellement des lampes		X
Chauffage central	X	
Climatisation / conditionnement d'air (si existant)	X	
Canalisations	X	
Nettoyage fréquent des regards trappent		X

Zones de consommation (salle à manger restaurant)	L'OFPPT	LE PRESTATAIRE
Fourniture des denrées et produits alimentaires nécessaires à la production des prestations		X
Nettoyage des murs, plafonds, huisseries (annuel)	X	
Fourniture et renouvellement mobilier (tables, chaises, claustras, etc.)	X	
Nettoyage des mobiliers (quotidien)		X
Nettoyage des salles des restaurants de terrasses		X
Fourniture signalétique		X
Dératisation et désinsectisation		X
Désinfection du matériel et des locaux		X
Nettoyage de la salle		X
Zones techniques (stockage, cuisine, distribution)	L'OFPPT	LE PRESTATAIRE
Nettoyage des sols (quotidien)		X
Nettoyage des murs au-delà de 1,80 mètre, plafonds, vitres, dômes	X	
Nettoyage des murs à moins de 1,80 mètre		X
Gaines d'extraction et extracteur (nettoyage et entretien semestriel)	X	
Hottes (entretien trimestriel)	X	
Filtres à graisse (entretien hebdomadaire)		X
Moteurs de hotte	X	
Vidange du bac à graisse	X	
Récupération des huiles de friteuse usagées		X
Enlèvement des déchets (évacuation des déchets, ordures et emballages à partir de la locale poubelle) Fourniture des containers réutilisables et autres réceptacles destinés au stockage temporaire des déchets et emballages avant leur évacuation, le tout conforme à toute réglementation en vigueur		X
Gros matériel de cuisine et distribution (appareils de préparation, de cuisson, de laverie, frigorifiques, de service)	L'OFPPT	LE PRESTATAIRE
Fourniture et renouvellement	X	
Maintenance préventive		X
Maintenance curative	X	
Nettoyage (quotidien)		X
Moyens techniques et humains de restauration collective		
Grille de répartition des responsabilités (2/2)		
Matériel et logiciel d'encaissement	L'OFPPT	LE PRESTATAIRE
Fourniture et renouvellement matériel (caisse, badge, borne, badgeuse)		X
Fourniture et renouvellement serveur et logiciels		X
Fournitures consommables		X
Petit matériel de service (vaisselle - verrerie - couverts - plateaux)	L'OFPPT	LE PRESTATAIRE
Fourniture (dotation de base ou initiale)	X	
Renouvellement		X
Nettoyage quotidien		X
Petit matériel de cuisine (batterie et ustensiles)	L'OFPPT	LE PRESTATAIRE
Fourniture (dotation de base ou initiale)	X	
Nettoyage		X

Fournitures diverses et consommables	L'OFPPT	LE PRESTATAIRE
Produits jetables (serviettes papier, Essuie main, zone de cuisson...)		X
Produits d'entretien		X
Produits lessiviels		X
Personnel	L'OFPPT	LE PRESTATAIRE
Recrutement et gestion		X
Formation initiale et continue, frais afférents compris		X
Rémunération (salaires et charges sociale)		X
Taxe professionnelle sur salaires		X
Transport du personnel (Shifts matin & soir)		X
Visites médicales		X
Fourniture et entretien des tenues vestimentaires		X
Divers	L'OFPPT	LE PRESTATAIRE
Assurance Responsabilité civile / Assurance Intoxication Alimentaire		X
Assurance Risques locatifs (immeuble et vol)	X	
Contrôles bactériologiques		X
Frais divers pour journées à thème		X
Frais bancaires		X
Frais postaux		X
Système de réservation des repas et contrôle d'entrée		X

B-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 réceptionnées.

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.

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

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 ordonnés et avec une date d'entrée affichée.

C-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.

D- Spécifications qualitatives des approvisionnements

a: Viande

- Viande de bœuf

Les viandes de bœuf, de qualité, 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 estampillés 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'OFPP, et sera à la charge du Titulaire du présent Marché.

- Viande d'ovine

Les viandes d'ovine, de qualité, 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 estampillés 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 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 ponduse 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 congelés et traites

- Emballage :

Le poisson congelé et traité doit être emballé dans du plastique polyéthylène hermétique transparent portant les indications suivantes :

Nom de la société d'origine.

Date de fabrication et de péremption.

Nom du produit.

Le n° d'agrément de la société d'origine.

Puis mis dans des cartons de 20 kg conformément à la réglementation en vigueur.

Par exemple :

Le Merlan, la sole : doivent être nettoyé, vidé, pesant entre 200g à 250g, emballé dans du plastique alimentaire.

L'ombrine : doit être nettoyé et coupé en tranche, pesant entre 250g à 300g emballé dans du plastique alimentaire

Le filet de l'Aba dèche : doit être coupé en filet pesant entre 150 et 200 g, emballé dans du plastique alimentaire en 2 kg/sachet.

d : Poissons frais

Le poisson frais doit être programmé dans le menu hebdomadaire sous réserve de présenter le certificat sanitaire à chaque livraison conformément à la réglementation en vigueur.

1- Durée de conservation :

Elle ne doit pas dépasser la durée de six mois à moins 18°C à partir de la date de sa fabrication.

2- Contrôle des services municipaux :

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.

3- 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.

c: 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**

Qualité :

Les fruits seront de bonne qualité (1^{er} choix), de grand calibre, de première fraîcheur, sans souillures et de bonne apparence.

d : 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.

e : Epicerie - pates 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...

f- 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...

-

g 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.

h : 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.

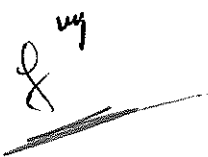
i Mention à faire figurer sur les boîtes :

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.

j : 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.



Article 30 : bordereau des prix – détail estimatif

Objet : Restauration Collective du Personnel de l'OFPPT

Prix	Description	Unité	Quantité annuelle minimale	Quantité annuelle Maximale	PU Hors TVA en DHS	PT annuel minimum Hors TVA en DHS	PT annuel maximum Hors TVA en DHS
1	Repas	U	40 000,00	80 000,00			
<u>TOTAL ANNUEL HORS TVA</u>							
<u>TVA 10%</u>							
<u>TOTAL ANNUEL TVA COMPRISE</u>							

Le Concurrent	Le Maître d'Ouvrage
Lu et Accepté	 Said SLAOUI Directeur des Ressources Humaines