



DOSSIER DE CONSULTATION

Consultation ouverte au rabais N° 119-23-CO

Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V, du PNA et des services publics

Lot 1 : Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V et des services publics.

Lot 2 : Restauration du personnel du PNA et des services publics.

TABLE DES MATIERES

AVIS DE CONSULTATION OUVERTE AU RABAIS	1
ARTICLE 01 : OBJET DE LA CONSULTATION	3
ARTICLE 02 : MODE DE PASSATION	3
ARTICLE 03 : MAITRE D'OUVRAGE.....	3
ARTICLE 04 : DESIGNATION DES PARTIES PRENANTES.....	3
ARTICLE 05 : CONTENU DU DOSSIER DE LA CONSULTATION	3
ARTICLE 06 : DEMANDE D'ECLAIRCISSEMENTS OU DE RENSEIGNEMENTS.....	4
ARTICLE 07 : MODIFICATIONS AU DOSSIER DE LA CONSULTATION	4
ARTICLE 08 : LANGUE DE L'OFFRE	4
ARTICLE 09 : JUSTIFICATION DES CAPACITÉS ET DES QUALITÉS DES CONCURRENTS.....	4
ARTICLE 10 : PRESENTATION DES OFFRES DES CONCURRENTS	7
ARTICLE 11 : DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.....	7
ARTICLE 12 : CAUTIONNEMENT PROVISoire	8
ARTICLE 13 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES ET DELAIS DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION	8
ARTICLE 14 : MODIFICATION ET RETRAIT DES OFFRES	8
ARTICLE 15 : OUVERTURE ET EVALUATION DES OFFRES DES CONCURRENTS	9
ARTICLE 16 : ANNULATION DE LA CONSULTATION	11
ANNEXE I : MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR	1
ANNEXE II : MODELE CAUTION PERSONNELLE ET SOLIDAIRE	3
ANNEXE III : MODELE D'ACTE D'ENGAGEMENT– LOT1	1
ANNEXE III : MODELE D'ACTE D'ENGAGEMENT– LOT2.....	3
ANNEXE IV : MODELE BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF (BDP-DE) – LOT 1	1
ANNEXE IV : MODELE BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF (BDP-DE) – LOT 2.....	2
CHAPITRE 1 : CLAUSES ADMINISTRATIVES	5
ARTICLE 01 : OBJET DU MARCHÉ	5
ARTICLE 02 : MODE DE PASSATION DU MARCHÉ	5
ARTICLE 03 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ	5
ARTICLE 04 : CONNAISSANCE DU DOSSIER	5
ARTICLE 05 : REFERENCES AUX TEXTES GENERAUX	5
ARTICLE 06 : DOMICILE DU TITULAIRE.....	6
ARTICLE 07 : NANTISSEMENT	6
ARTICLE 08 : RESILIATION.....	6
ARTICLE 09 : ENTREE EN VIGUEUR ET APPROBATION.....	6
ARTICLE 10 : CAS DE FORCE MAJEURE	7
ARTICLE 11 : REGLEMENT DES DIFFERENDS	7
ARTICLE 12 : DROIT APPLICABLE	7
ARTICLE 13 : FORMALITE D'ENREGISTREMENT.....	7
ARTICLE 14 : DROITS ET TAXES.....	7
CHAPITRE 2 : CLAUSES TECHNIQUES – LOT 1	8
ARTICLE 01 : MAITRE D'ŒUVRE	8

ARTICLE 02 :	DUREE DU MARCHE	8
ARTICLE 03 :	MODALITES DE PAIEMENT	8
ARTICLE 04 :	BASE DE FACTURATION ET DE REGLEMENT	8
ARTICLE 05 :	CAUTIONNEMENT DEFINITIF – RETENUE DE GARANTIE :	8
ARTICLE 06 :	PENALITES	9
ARTICLE 07 :	DISPOSITIONS GENERALES RELATIVES A L'EMPLOI DU PERSONNEL	10
ARTICLE 08 :	VISITES MEDICALES	10
ARTICLE 09 :	COMPORTEMENT DU PERSONNEL	10
ARTICLE 10 :	TENUE DE TRAVAIL	10
ARTICLE 11 :	EXONERATION DES REDEVANCES LOCATIVES	11
ARTICLE 12 :	PRISE EN POSSESSION DES LOCAUX – ETAT DES LIEUX.....	11
ARTICLE 13 :	MODIFICATION DES AMENAGEMENTS DES LOCAUX.....	11
ARTICLE 14 :	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	11
ARTICLE 15 :	PERSONNEL DE L'EXPLOITATION	12
ARTICLE 16 :	FRAIS GENERAUX	12
ARTICLE 17 :	APPROVISIONNEMENT	13
ARTICLE 18 :	HYGIENE	13
ARTICLE 19 :	INSPECTION ET SURVEILLANCE	14
ARTICLE 20 :	ENGAGEMENT ET POLITIQUE DE QUALITE ET D'HYGIENE	14
ARTICLE 21 :	REPRISE TOTALE OU PARTIELLE DES LIEUX DANS L'INTERET DU SERVICE PUBLIC	14
ARTICLE 22 :	MODE DE FONCTIONNEMENT	14
ARTICLE 23 :	NATURE DES PRESTATIONS ET REVISION DES PRIX.....	15
ARTICLE 24 :	OBJETS TROUVES.....	15
ARTICLE 25 :	DEFINITION DES PRIX DES PRESTATIONS	15

CHAPITRE 2 : CLAUSES TECHNIQUES-LOT 2 21

ARTICLE 01 :	MAITRE D'ŒUVRE	21
ARTICLE 02 :	DUREE DU MARCHE	21
ARTICLE 03 :	MODALITES DE PAIEMENT	21
ARTICLE 04 :	BASE DE FACTURATION ET DE REGLEMENT	21
ARTICLE 05 :	CAUTIONNEMENT DEFINITIF – RETENUE DE GARANTIE :	21
ARTICLE 06 :	PENALITES	21
ARTICLE 07 :	DISPOSITIONS GENERALES RELATIVES A L'EMPLOI DU PERSONNEL	23
ARTICLE 08 :	VISITES MEDICALES	23
ARTICLE 09 :	COMPORTEMENT DU PERSONNEL	23
ARTICLE 10 :	TENUE DE TRAVAIL	23
ARTICLE 11 :	EXONERATION DES REDEVANCES LOCATIVES	24
ARTICLE 12 :	PRISE EN POSSESSION DES LOCAUX – ETAT DES LIEUX.....	24
ARTICLE 13 :	MODIFICATION DES AMENAGEMENTS DES LOCAUX.....	24
ARTICLE 14 :	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	24
ARTICLE 15 :	PERSONNEL DE L'EXPLOITATION	25
ARTICLE 16 :	FRAIS GENERAUX	25
ARTICLE 17 :	APPROVISIONNEMENT	26

ARTICLE 18 :	HYGIENE	26
ARTICLE 19 :	INSPECTION ET SURVEILLANCE	27
ARTICLE 20 :	ENGAGEMENT ET POLITIQUE DE QUALITE ET D'HYGIENE	27
ARTICLE 21 :	REPRISE TOTALE OU PARTIELLE DES LIEUX DANS L'INTERET DU SERVICE PUBLIC	27
ARTICLE 22 :	MODE DE FONCTIONNEMENT	27
ARTICLE 23 :	NATURE DES PRESTATIONS ET REVISION DES PRIX.....	28
ARTICLE 24 :	OBJETS TROUVES.....	28
ARTICLE 25 :	DEFINITION DES PRIX DES PRESTATIONS	28

ROYAUME DU MAROC
OFFICE NATIONAL DES AEROPORTS

AVIS DE CONSULTATION OUVERTE AU RABAIS
N°119-23-CO

Le **mercredi 16 août 2023 à 10 heures**, il sera procédé, dans la salle de la Commission d'appel d'offres située au bâtiment de la Direction des Achats et de la Logistique (près de l'Aéroport Casablanca Mohammed V-Nouasseur) à l'ouverture des plis relatifs à la consultation ouverte au rabais concernant : **Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V, du PNA et des services publics.**

Lot 1 : Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V et des services publics.

Lot 2 : Restauration du personnel du PNA et des services publics.

Le dossier de la consultation peut être retiré **gratuitement**, auprès de la cellule Interface Achats au Département des Achats situé au bâtiment de la Direction des Achats et de la Logistique (près de l'Aéroport Casablanca Mohammed V-Nouasseur). Il peut également être téléchargé à partir de l'adresse électronique **www.onda.ma**.

Le cautionnement provisoire est fixé, **par lot**, à la somme de :

Lot 1: 158 000,00 DHS

Lot 2: 21 000,00 DHS

Le contenu, la présentation ainsi que le dépôt des dossiers des concurrents doivent être conformes aux dispositions des articles 8, 9, 10, 11 et 12 du règlement de la consultation.

Les concurrents peuvent :

- 1) Soit déposer contre récépissé leurs plis à la Cellule Interface Achats au Département des Achats situé au bâtiment de la Direction des Achats et de la Logistique (près de l'Aéroport Casablanca Mohammed V-Nouasseur) au plus tard le **mercredi 16 août 2023 à 9h00**;
- 2) Soit les remettre au président de la commission d'ouverture des plis au début de la séance et avant l'ouverture des plis.

Les plis déposés ou reçus postérieurement au jour et à l'heure fixés ci-dessus **ne sont pas admis**.

NB :

Une visite des lieux, non obligatoire, sera organisée au profit des concurrents intéressés selon le planning suivant :

Le mardi 08 août 2023 à 10h00 à la cantine de l'Aéroport Casablanca Mohammed V (Contact : 0660 100 817) ;

Le mardi 08 août 2023 à 11h00 à la cantine du Pôle Navigation Aérienne (Contact : 0660 100 135)



REGLEMENT DE CONSULTATION

**Consultation ouverte au rabais
N° 119-23-CO**

Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V, du PNA et des services publics

Lot 1 : Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V et des services publics.
Lot 2 : Restauration du personnel du PNA et des services publics.

TABLE DES MATIERES

ARTICLE 01 :	OBJET DE LA CONSULTATION	3
ARTICLE 02 :	MODE DE PASSATION	3
ARTICLE 03 :	MAITRE D'OUVRAGE.....	3
ARTICLE 04 :	DESIGNATION DES PARTIES PRENANTES.....	3
ARTICLE 05 :	CONTENU DU DOSSIER DE LA CONSULTATION	3
ARTICLE 06 :	DEMANDE D'ECLAIRCISSEMENTS OU DE RENSEIGNEMENTS.....	4
ARTICLE 07 :	MODIFICATIONS AU DOSSIER DE LA CONSULTATION	4
ARTICLE 08 :	LANGUE DE L'OFFRE	4
ARTICLE 09 :	JUSTIFICATION DES CAPACITÉS ET DES QUALITÉS DES CONCURRENTS.	4
ARTICLE 10 :	PRESENTATION DES OFFRES DES CONCURRENTS	7
ARTICLE 11 :	DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS.....	7
ARTICLE 12 :	CAUTIONNEMENT PROVISoire	8
ARTICLE 13 :	DELAi DE VALIDITE DES OFFRES ET DELAIS DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION	8
ARTICLE 14 :	MODIFICATION ET RETRAIT DES OFFRES	8
ARTICLE 15 :	OUVERTURE ET EVALUATION DES OFFRES DES CONCURRENTS	9
ARTICLE 16 :	ATTRIBUTION DU CONTRAT	10
ARTICLE 17 :	ANNULATION DE LA CONSULTATION	11
ANNEXE I :	MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR	1
ANNEXE II :	MODELE CAUTION PERSONNELLE ET SOLIDAIRE	3
ANNEXE III :	MODELE D'ACTE D'ENGAGEMENT– LOT1	1
ANNEXE III :	MODELE D'ACTE D'ENGAGEMENT– LOT2.....	3
ANNEXE IV :	MODELE BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF (BDP-DE) – LOT 1	1
ANNEXE IV :	MODELE BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF (BDP-DE) – LOT 2	2

REGLEMENT DE CONSULTATION

ARTICLE 01 : OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent règlement concerne la consultation relative à : **Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V, du PNA et des services publics.**

Lot 1 : Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V et des services publics.

Lot 2 : Restauration du personnel du PNA et des services publics.

La consistance des prestations demandées figure dans le Cahier des prescriptions spéciales.

ARTICLE 02 : MODE DE PASSATION

Le présent marché est passé dans les formes et selon les règles du droit commun tel que défini à l'article 4 paragraphe 7 du règlement relatif aux marchés publics de l'Office National des Aéroports en vigueur.

ARTICLE 03 : MAITRE D'OUVRAGE

Le Maître d'ouvrage est l'Office National des Aéroports (ONDA).

ARTICLE 04 : DESIGNATION DES PARTIES PRENANTES

Dans tout ce qui suit :

Les termes « Maître d'ouvrage », « Acheteur », « Office » et « ONDA » désignent l'Office National des Aéroports ;

Les termes « Candidat », « concurrent » et « soumissionnaire » désignent toute personne physique ou morale répondant à la consultation ;

Les termes « contractant », « consultant », « société », « fournisseur », « titulaire » et « prestataire » désignent l'attributaire du contrat.

ARTICLE 05 : CONTENU DU DOSSIER DE LA CONSULTATION

Le dossier de la consultation comprend :

1. L'avis de la consultation ;
2. Le règlement de la consultation ;
3. Le cahier des prescriptions spéciales ;
4. Le modèle de la déclaration sur l'honneur ;
5. Le modèle de la caution provisoire ;
6. Le modèle d'acte d'engagement ;
7. Le modèle bordereau des prix détails estimatifs.

Les textes réglementaires suivants font également partie du dossier de la consultation :

- Le décret N° 2-01-2332 du 22 Rabii I 1423 (04 juin 2002) approuvant le cahier des clauses administratives générales, applicables aux marchés d'études et de maîtrises d'œuvres (CCAG EMO) exécutés pour le compte de l'Etat le cas échéant ;
- Les lois et règlements en vigueur au Maroc à la date de la signature du présent contrat.

Le concurrent est tenu de prendre connaissance et d'examiner toutes les instructions, modèles et spécifications contenues dans les documents de la consultation. Le concurrent assumera les risques de défaut de fourniture des renseignements exigés par les documents

de la consultation ou de la présentation d'une offre non conforme, au regard, des exigences des documents de la consultation. Ces carences peuvent entraîner le rejet de son offre.

Bien que non jointes au dossier de la consultation, le concurrent est réputé connaître tous textes ou documents techniques applicables au contrat objet de la présente consultation. Le concurrent ne peut se prévaloir dans l'exercice de sa mission d'une quelconque ignorance de ces textes et, d'une manière générale, de toute la réglementation intéressant les prestations en question.

ARTICLE 06 : DEMANDE D'ECLAIRCISSEMENTS OU DE RENSEIGNEMENTS

Tout concurrent peut demander à l'ONDA, par lettre recommandée avec accusé de réception ou par **voie électronique** de lui fournir des éclaircissements ou renseignements concernant la consultation ou les documents y afférents aux coordonnées suivantes :

Département des Achats
Office National des Aéroports
Aéroport Mohammed V – Nouaceur
E-mail : achats@onda.ma

Cette demande n'est recevable que si elle parvient à l'ONDA au moins **03 jours ouvrables** avant la date prévue pour la séance d'ouverture de plis.

ARTICLE 07 : MODIFICATIONS AU DOSSIER DE LA CONSULTATION

Avant la date limite de remise des offres et pour tout motif que ce soit, à son initiative ou en réponse à une demande d'éclaircissement formulée par un concurrent, l'ONDA peut modifier par voie de rectificatifs le dossier de la consultation sans en changer l'objet.

La modification sera notifiée par écrit ou fax confirmé à tous les concurrents qui auront retiré les documents de la consultation et leur sera opposable.

Lorsque les modifications nécessitent le report de la date prévue pour la réunion de la commission d'ouverture des plis, ce report fera l'objet d'une publication et sera notifié par lettre recommandée avec accusé de réception ou par fax confirmé aux concurrents ayant retiré le dossier de la consultation.

ARTICLE 08 : LANGUE DE L'OFFRE

L'offre préparée par le concurrent ainsi que toute correspondance et tout document concernant l'offre échangés entre le concurrent et l'ONDA doivent être rédigés en **LANGUE FRANÇAISE**.

Tout document imprimé fourni par le candidat peut être rédigé en une autre langue dès lors qu'il est accompagné d'une traduction en langue française par une personne/autorité compétente (Les documents en arabe ne nécessitent pas de traduction en français), des passages intéressants l'offre. Dans ce cas et aux fins de l'interprétation de l'offre, la traduction française fait foi.

Seules les offres techniques peuvent être fournies en langue **ARABE ou ANGLAISE**. Toutefois, en cas de besoin la Commission des Appels d'Offres peut demander, au concurrent et aux frais de ce dernier, la traduction des documents constituant l'offre technique en langue française.

ARTICLE 09 : JUSTIFICATION DES CAPACITÉS ET DES QUALITÉS DES CONCURRENTS.

Pour établir la justification de ses qualités et capacités, chaque concurrent est tenu de présenter **un dossier administratif et de qualifications professionnelles**, **une offre technique** et **une offre financière**.

I- Le dossier administratif et qualifications professionnelles comprend :

- A1. Une déclaration sur l'honneur**, en un exemplaire unique, conformément au modèle joint en annexe. Cette déclaration sur l'honneur doit indiquer les nom, prénom, qualité et domicile du concurrent, et s'il agit au nom d'une société, la raison sociale, la forme juridique de la société, le capital social, l'adresse du siège social, la qualité en laquelle il agit et les pouvoirs qui lui sont conférés ;
- A2.** L'original du récépissé du **cautionnement provisoire** ou l'original de l'attestation de la caution personnelle et solidaire en tenant lieu, le cas échéant ;

En cas de groupement, le cautionnement provisoire peut être souscrit sous l'une des formes suivantes :

- 1) Au nom collectif du groupement ; **ou**
- 2) Par un ou plusieurs membres du groupement pour la totalité du cautionnement ; **ou**
- 3) En partie par chaque membre du groupement de telle sorte que le montant du cautionnement soit souscrit en totalité.

Dans les cas prévus aux 2) et 3), le récépissé du cautionnement provisoire ou l'attestation de la caution personnelle et solidaire en tenant lieu **doivent préciser** la mention suivante :

« La présente caution est délivrée dans le cadre d'un groupement et, en cas de défaillance, le montant dudit cautionnement reste acquis à l'ONDA abstraction faite du membre défaillant ».

- A3.** La ou les pièces justifiant **les pouvoirs** conférés à la personne agissant au nom du concurrent. Ces pièces varient selon la forme juridique du concurrent :

- s'il s'agit d'une personne physique agissant pour son propre compte, aucune pièce n'est exigée ;
- s'il s'agit d'un représentant, celui-ci doit présenter selon le cas :
 - Une copie conforme de la procuration légalisée lorsqu'il agit au nom d'une personne physique ;
 - Un extrait des statuts de la société et/ou le procès-verbal de l'organe compétent lui donnant pouvoir selon la forme juridique de la société, lorsqu'il agit au nom d'une personne morale ;
 - L'acte par lequel la personne habilitée délègue son pouvoir à une tierce personne, le cas échéant.

- A4. En cas de groupement**, un exemplaire légalisé de la convention de la constitution du groupement doit être présenté. Cette convention doit être accompagnée d'une note indiquant notamment l'objet de la convention, la nature du groupement (Solidaire ou conjoint), le mandataire, la durée de la convention, la répartition des prestations, le cas échéant.

- A5.** Le cahier des prescriptions spéciales paraphé à chaque page, signé à la dernière page par le concurrent.

- A6.** Copie de l'Extrait du Registre de Commerce.

- Q1.** Une **note** indiquant **les moyens humains et techniques** du concurrent et mentionnant éventuellement,

- La date,

- Le lieu,
- La nature et l'importance des prestations à l'exécution desquelles le concurrent a participé et la qualité de sa participation.

Q2. Fournir les attestations de référence originales ou leurs copies certifiées conformes à l'original délivrées par les maîtres d'ouvrage publics ou privés ou par les hommes de l'art sous la direction desquels le concurrent a exécuté lesdites prestations. **Chaque attestation** précise notamment :

- La nature des prestations ;
- Le montant des prestations :
 - **Pour le lot 1 : Le montant annuel de l'attestation de référence doit être supérieur ou égal à 7 000 000,00 Dirhams TVA comprise ;**
 - **Pour le lot 2 : Le montant annuel de l'attestation de référence doit être supérieur ou égal à 1 000 000,00 Dirhams TVA comprise ;**
- Le nom et la qualité du signataire et son appréciation ;
- L'année de réalisation (**entre 2017 et 2023**).

II- L'offre Technique comprend :

1. Un descriptif détaillé de tous les menus hebdomadaires proposés.

Profils exigés du personnel affecté au projet :

- **Le gérant** doit être titulaire d'un diplôme en gestion et ayant une expérience minimale de **7 ans** en tant que gérant de restaurant.
- **Le chef cuisinier** doit être titulaire d'un diplôme en cuisine délivré par un organisme en métiers de l'hôtellerie ou de la restauration ou équivalent et ayant une expérience minimale de **7 ans** en tant que chef de cuisine.
- **Les cuisiniers** doivent être titulaires d'un diplôme en cuisine délivré par un organisme en métiers de l'hôtellerie ou de la restauration ou équivalent et ayant une expérience minimale de **3 ans** en tant que cuisinier.

Fournir pour tous les profils ci-dessus :

2. Copie de(s) diplôme(s) ;
3. CV signé par le concurrent (précisant notamment la formation académique, le parcours professionnel et le nombre d'années d'expérience).

III- L'offre financière comprend :

F1. L'acte d'engagement par lequel le concurrent s'engage à réaliser les prestations objet du contrat conformément aux conditions prévues aux cahiers des charges et moyennant un prix qu'il propose. Il est établi en un seul exemplaire conformément au modèle en annexe.

Cet acte d'engagement dûment rempli, et comportant le relevé d'identité bancaire (RIB), est signé par le concurrent ou son représentant habilité, sans qu'un même représentant puisse représenter plus d'un concurrent à la fois pour le même contrat.

Lorsque l'acte d'engagement est souscrit par un groupement, il doit être signé soit par chacun des membres du groupement ; soit seulement par le mandataire si celui-ci justifie des habilitations sous forme de procurations légalisées pour représenter les membres du groupement lors de la procédure de passation du contrat.

Le groupement conjoint doit présenter un acte d'engagement unique qui indique le montant total du contrat et doit préciser la ou les parties des prestations que chacun

des membres du groupement conjoint s'engage à réaliser.

Le groupement solidaire doit présenter un acte d'engagement unique qui indique le montant total du contrat et l'ensemble des prestations que les membres du groupement s'engagent solidairement à réaliser, étant précisé que cet acte d'engagement peut, le cas échéant, indiquer les prestations que chacun des membres s'engage à réaliser dans le cas dudit contrat.

F2. Le bordereau des prix-détail estimatif et le sous-détail des prix le cas échéant, établis conformément aux modèles du dossier de la consultation, dûment signés et cachetés par le représentant habilité à engager le concurrent.

ARTICLE 10 : PRESENTATION DES OFFRES DES CONCURRENTS

L'offre du concurrent doit être présentée en un seul exemplaire sous **un pli fermé et cacheté** portant :

- Le nom l'adresse électronique et l'adresse du concurrent ;
- L'objet et la référence de la consultation ;
- La date et l'heure de la séance d'ouverture des plis ;
- L'avertissement que « **le pli ne doit être ouvert que par le président de la commission lors de la séance d'ouverture des plis** ».

Ce pli contient **3 enveloppes** :

1) Une première enveloppe contenant les pièces du **dossier administratif et de qualifications professionnelles**.

Cette enveloppe doit être **fermée** et porter de façon apparente :

- Le nom du concurrent ;
- L'objet et la référence de la consultation ;
- La mention « **dossier administratif et de qualifications professionnelles** ».

2) Une deuxième enveloppe contenant les pièces de **l'offre technique**. Cette enveloppe doit être fermée et porter de façon apparente :

- Le nom du concurrent ;
- L'objet et la référence de la consultation ;
- La mention « **Offre technique** ».

3) Une troisième enveloppe contenant **l'offre financière**. Cette enveloppe doit être fermée et porter de façon apparente :

- Le nom du concurrent ;
- L'objet et la référence de la consultation ;
- La mention « **Offre financière** ».

NB : Lorsque la consultation est alloti :

- Le concurrent peut participer à un ou plusieurs lots ;
- Le concurrent doit présenter les offres techniques et financières **séparément** pour chaque lot.

ARTICLE 11 : DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS

Les plis sont, au choix des concurrents :

- Soit déposés, contre récépissé, à la **Cellule Interface Achats au Département des Achats, situé au bâtiment de la Direction des Achats et de la Logistique (près de l'aéroport Casablanca Mohammed V-Nouasseur)** ;
- Soit remis, séance tenante, au président de la commission d'ouverture des plis au début de la séance, et avant l'ouverture des plis ;

Le délai pour la réception des plis expire à la date et à l'heure fixées par l'avis de la consultation pour la séance d'ouverture des plis.

Les plis déposés ou reçus postérieurement au jour et à l'heure fixés ne sont pas admis.

ARTICLE 12 : CAUTIONNEMENT PROVISOIRE

Chaque concurrent est tenu de produire un cautionnement provisoire tel qu'indiqué sur l'avis de la consultation et le point **A2 de l'article 9**.

Chaque concurrent est tenu de produire un cautionnement provisoire, par un organisme marocain agréé, tel qu'indiqué sur l'avis de la consultation, conformément au modèle en **ANNEXE II** des présentes dispositions générales.

NB : Le cautionnement ne doit pas être limité dans le temps, ni comporter des conditions et/ou réserves de la part de la banque et/ou du soumissionnaire.

Le cautionnement provisoire reste acquis à l'ONDA dans les cas prévus par :

- L'article 15 du CCAG EMO ;
- L'article 40 du règlement des marchés publics de l'ONDA.

ARTICLE 13 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES ET DELAIS DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION

Les concurrents restent engagés par leurs offres pendant un délai de **quatre-vingt-dix (90) jours**, à compter de la date d'ouverture des plis.

Si, dans ce délai, la commission de l'ouverture des plis estime ne pas être en mesure d'exercer son choix, l'ONDA peut proposer, par lettre accusé de réception ou par courriel la prolongation de ce délai. Seuls les soumissionnaires qui ont donné leur accord par lettre ou par courriel adressés à l'ONDA restent engagés pendant ce nouveau délai.

L'approbation du marché doit être notifiée à l'attributaire dans un délai maximum de **quatre-vingt-dix (90) jours** à compter de la date d'ouverture des plis. Dans le cas où le délai de validité des offres est prorogé conformément au deuxième alinéa du présent article, le délai d'approbation est majoré d'autant de jours acceptés par l'attributaire du marché.

Si la notification de l'approbation n'est pas intervenue dans ce délai, l'attributaire est libéré de son engagement vis-à-vis de l'ONDA.

Lorsque l'ONDA décide de demander à l'attributaire de proroger la validité de son offre, il doit, avant l'expiration du délai visé à l'alinéa 3 du présent article, lui proposer par lettre avec accusé de réception, par courriel ou par tout autre moyen de communication donnant date certaine, de maintenir son offre pour une période supplémentaire déterminée. L'attributaire doit faire connaître sa réponse avant la date limite fixée par l'ONDA.

ARTICLE 14 : MODIFICATION ET RETRAIT DES OFFRES

Tout pli déposé ou reçu peut être retiré antérieurement au jour et l'heure fixés pour la séance d'ouverture des plis.

Le retrait du pli fait l'objet d'une demande écrite et signée par le concurrent ou son représentant dûment habilité et adressée à l'ONDA.

Les concurrents ayant retiré leurs plis peuvent, dans les conditions prévues dans le présent règlement, présenter de nouveaux plis.

ARTICLE 15 : OUVERTURE ET EVALUATION DES OFFRES DES CONCURRENTS

Étape 1 : Ouverture des plis ; séance publique.

L'ouverture des plis contenant les dossiers administratifs et de qualifications professionnelles, les offres techniques et les offres financières de tous les concurrents **se fera de manière simultanée**.

Étape 2 : Examen et évaluation des offres à huis clos.

Dans cette étape, la commission s'assure **de la présence et de la conformité** des pièces des dossiers administratifs, des qualifications professionnelles, des offres techniques et des offres financières fournies par les concurrents.

L'évaluation de la conformité des offres des concurrents est effectuée, **par lot**, suivant les exigences du présent règlement de consultation et du cahier des prescriptions spéciales.

Aussi, les offres des concurrents seront évaluées comme suit :

Critère d'évaluation	Barème	Support d'évaluation (cf. art 9 du règlement de la consultation)
1- Expérience du concurrent	40 points	
Références du prestataire dans le domaine de la restauration collective : 2 points par attestation de référence dans la limite de 20 points .	20	Attestations de référence
Expérience du prestataire dans le domaine de la restauration collective : 2 points par année d'expérience dans la limite de 20 points .	20	Extrait du Registre de commerce
Qualité de l'équipe	40 points	
Expérience du gérant : 2 points par année d'expérience dans le domaine de la gestion de restaurants, dans la limite de 20 points .	20	CVs
Expérience du chef cuisinier : 2 points par année d'expérience dans le domaine de cuisine dans la limite de 20 points .	20	
Qualité des menus proposés	20 points	
Composition des menus et processus de diversification des propositions :	20	Descriptif détaillé des composantes du menu.

- Richesse des menus et de la quantité des composants des plats (Quantité, équilibre nutritionnel) : - Excellente = 20 points - Bonne = 10 points - Moyenne = 5 points - Faible = 0 point NB : La note "0" est éliminatoire		
Total	100 points	

N.B. :

- Afin de pouvoir mieux évaluer chaque proposition, le concurrent est tenu de fournir le maximum d'informations concernant son offre.
- **Chaque offre qui aura une note totale inférieure à 60/100 points sera écartée.**

La commission peut, avant de se prononcer, consulter tout expert ou technicien ou constituer une sous-commission pour analyser les offres des concurrents.

La commission peut demander par écrit, par email ou par tout autre moyen de communication donnant date certaine à l'un ou à plusieurs concurrents des éclaircissements sur leurs offres, en lui fixant un délai raisonnable sauf urgence pour l'ONDA. Ces éclaircissements doivent se limiter aux documents contenus dans lesdites offres.

De même et dans l'objectif d'assurer l'efficacité de la commande publique et de garantir le choix de l'offre techniquement et économiquement la plus avantageuse pour l'ONDA, la commission se réserve le droit de demander, **lorsqu'elle juge opportun, au concurrent ayant présenté l'offre la plus avantageuse** tout éclaircissement, confirmation, rectification, levée de discordance ou complément de dossier concernant son offre, par écrit, par email ou par tout autre moyen de communication donnant date certaine, en lui fixant un délai raisonnable sauf urgence pour l'ONDA.

De ce fait, les éléments de réponse du concurrent et le cas échéant, les pièces produites par lui suite à la demande de la commission, doivent être fournis selon les conditions fixées dans la demande de ladite commission.

La commission écarte toute offre :

- ayant une insuffisance sur l'un des éléments exigés au niveau de l'article 9 ci-dessus et/ou ;
- n'ayant pas donné une suite favorable aux demandes de la commission susmentionnées et/ou ;
- ayant une note éliminatoire de « **0** » points dans un critère susmentionné et/ou ;
- ayant **une note totale inférieure à 60/100 points.**

À l'issue de cette étape, la commission propose à l'autorité compétente de retenir l'offre la plus avantageuse **par lot**.

ARTICLE 16 : ATTRIBUTION DU CONTRAT

Après admission des concurrents à l'issue de **l'étape 2 de l'article 15 ci-dessus**, le contrat sera attribué au concurrent ayant proposé **le prix le moins disant par lot**.

Dans le cas où plusieurs offres jugées les plus avantageuses sont tenues pour équivalentes,

tous éléments considérés, la commission, pour départager les concurrents, procède entre eux à un tirage au sort.

ARTICLE 17 : ANNULATION DE LA CONSULTATION

L'autorité compétente peut, sans de ce fait encourir aucune responsabilité à l'égard des concurrents et quel que soit le stade de la procédure pour la conclusion du contrat, annuler la consultation. En cas d'annulation, les concurrents ou l'attributaire ne peuvent prétendre à indemnité.

ANNEXE I : MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

Déclaration sur l'honneur

- Référence de la consultation : **119-23-CO**
- Mode de passation : **Consultation ouverte sur offres de prix portant sur la passation d'un contrat de Droit Commun**
- Objet du marché : **Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V, du PNA et des services publics**
 - **Lot 1 : Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V et des services publics.**
 - **Lot 2 : Restauration du personnel du PNA et des services publics.**

A – Si le concurrent est une personne physique

Je, soussigné :(prénom, nom et qualité)

Numéro de tél.....numéro du fax.....adresse électronique.....

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

-Adresse du domicile élu :

-Affilié à la CNSS sous le n° : (1)

-Inscrit au registre du commerce de.....(localité) sous le n° (1)

-N° de patente..... (1)

-N° du compte courant postal/bancaire ou à la TGR.....(RIB)

B - Si le concurrent est une personne morale

Je, soussigné(prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)

numéro de tél.....numéro du fax.....adresse électronique.....

-Agissant au nom et pour le compte de..... (raison sociale **(**)** et forme juridique de la société) au capital de :

-Adresse du siège social de la société :

-Adresse du domicile élu.....

-Affiliée à la CNSS sous le n°.....(1)

-Inscrite au registre du commerce.....localité) sous le n°.....(1)

-N° de patente.....(1)

-N° du compte courant postal-bancaire ou à la TGR.....(RIB)

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés déclare sur l'honneur :

- 1) M'engager à couvrir, dans les limites fixées dans le cahier des charges, par une police d'assurance, les risques découlant de mon activité professionnelle ;
- 2) Que je remplit les conditions prévues à l'article 24 du règlement des marchés publics de l'ONDA ;
- 3) Étant en redressement judiciaire j'atteste que je suis autorisé par l'autorité judiciaire compétente à poursuivre l'exercice de mon activité (2) ;
- 4) M'engager, si j'envisage de recourir à la sous-traitance :
 - a) À m'assurer que les sous-traitants remplissent également les conditions prévues par l'article 24 du règlement des marchés publics de l'ONDA ;
 - b) Que celle-ci ne peut dépasser 50 % du montant du marché, ni porter sur les prestations constituant le lot ou le corps d'état principal prévues dans le cahier des

prescriptions spéciales, ni sur celles que le maître d'ouvrage a prévu dans ledit cahier ;

- 5) M'engager à ne pas recourir par moi-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption de personnes qui interviennent à quelque titre que ce soit dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du présent marché.
- 6) M'engager à ne pas faire, par moi-même ou par personnes interposées, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusion du présent marché.
- 7) Attester que je ne suis pas en situation de conflit d'intérêt tel que prévu à l'article 151 du règlement des marchés publics de l'ONDA.
- 8) Certifier l'exactitude des renseignements contenus dans la présente déclaration sur l'honneur et dans les pièces fournies dans mon dossier de candidature.
- 9) Reconnaître avoir pris connaissance des sanctions prévues par l'article 142 du règlement des marchés publics de l'ONDA, relatives à l'inexactitude de la déclaration sur l'honneur.

Fait à.....le.....

Signature et cachet du concurrent

(1) pour les concurrents non installés au Maroc, préciser la référence aux documents équivalents lorsque ces documents ne sont pas délivrés par leur pays d'origine ou de provenance.

(2) à supprimer le cas échéant.

NB : Pour les groupements, chaque membre du groupement doit présenter sa propre déclaration sur l'honneur.

() La raison sociale doit être identique à celle figurant sur les statuts de la société**

ANNEXE II : MODELE CAUTION PERSONNELLE ET SOLIDAIRE
Constitution d'une caution personnelle et solidaire
au titre du cautionnement provisoire

Nous soussignés, (**nom de la banque, raison sociale, domicile, tél et fax du siège social et de l'agence**), ayant décision d'agrément délivrée par le Ministre de l'Economie et des Finances **sous n°**..... ..en date du.....,

Représentée par : **[Nom(s), prénom(s) et qualité(s)]**

(Ci-après le « **Banque** ») Déclarons par le présent acte nous porter caution personnelle et solidaire sur ordre et pour :

- a) La société.....(Dénomination de la société **(**)**) **(1)**
- b) La société.....(Dénomination de la société **(**)**), **pour sa partie dans le groupement (1)**
- c) La société.....(Dénomination de la société **(**)**) **pour le compte du Groupement de sociétés**.....(Dénominations des sociétés membres du groupement) **(1)**
- d) Le Groupement(Dénominations des sociétés membres du groupement) **(1)**
- e) Monsieur/Madame.....(Nom & Prénom de la **personne physique**) **(1)**

(Ci-après le « **Soumissionnaire** ») pour le montant du cautionnement provisoire de (Montant en chiffres et en lettres), auquel est assujéti le soumissionnaire au profit de l'Office National Des Aéroports (ONDA) (Ci-après le « **Bénéficiaire** ») dans le cadre de l'appel d'offres ouvert n° 119-23-CO relatif à « **Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V, du PNA et des services publics** »(Ajouter le numéro et objet du lot ou de la tranche, le cas échéant).

Nous nous engageons, par la présente, de façon inconditionnelle et irrévocable en qualité de Garant (la banque), à payer sans délai au Bénéficiaire, à sa première demande et sans s'opposer au paiement pour quelque motif que ce soit, toute somme que celui-ci pourrait réclamer au Débiteur à concurrence du montant sus-indiqué.

*[En cas de défaillance d'un membre du Groupement, le montant dudit cautionnement reste acquis à l'ONDA abstraction faite du membre défaillant dudit Groupement] **(2)**.*

La présente garantie est régie par le droit marocain et tous litiges relatifs à l'existence, la validité, l'interprétation ou l'exécution de la présente garantie seront soumis aux tribunaux compétents dans le ressort territorial de Casablanca (Maroc).

Fait à(ville)

le,.....(jj/mm/aaaa)

(1) Supprimer les paragraphes inutiles ;

(2) Mention à préciser obligatoirement en cas de groupement b), c) et d) ci-haut.

NB : Le cautionnement ne doit pas être limité dans le temps, ni comporter d'autres conditions et/ou réserves de la part de la banque ou du soumissionnaire. A défaut, l'offre sera écartée.

() La raison sociale doit être identique à celle figurant sur les statuts de la société**

ANNEXE III : MODELE D'ACTE D'ENGAGEMENT- LOT1**Acte d'engagement**

Consultation ouverte au rabais n° **119-23-CO** du **mercredi 16 août 2023**

A - Partie réservée à l'ONDA

Objet du marché : **Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V, du PNA et des services publics**

Lot 1 : Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V et des services publics.

Passé dans les formes et selon les règles du droit commun tel que défini à **l'article 4 paragraphe 7** du règlement relatif aux marchés publics de l'Office National des Aéroports en vigueur.

B - Partie réservée au concurrent**a) Si le concurrent est une personne physique**

Je, soussigné :(prénom, nom et qualité)

Numéro de tél.....numéro du fax.....adresse électronique.....

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

- Adresse du domicile élu :
- Affilié à la CNSS sous le n° : (2)
- Inscrit au registre du commerce de.....(localité) sous le n° (2)
- N° de patente..... (2)

b) Si le concurrent est une personne morale

Je, soussigné(prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)

numéro de tél.....numéro du fax.....adresse électronique.....

- Agissant au nom et pour le compte de..... (raison sociale **(**)** et forme juridique de la société) au capital de :
- Adresse du siège social de la société :
- Adresse du domicile élu.....
- Affiliée à la CNSS sous le n°.....(2)
- Inscrite au registre du commerce.....localité) sous le n°.....(2)
- N° de patente.....(2)(3)

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

Après avoir pris connaissance du dossier de consultation concernant les prestations précisées en objet de la partie A ci-dessus ;

Après avoir apprécié à mon point de vue et sous ma responsabilité la nature et les difficultés que comportent ces prestations :

- Remets, revêtu (s) de ma signature un bordereau de prix, un détail estimatif et/ou la décomposition du montant global) établi (s) conformément aux modèles figurant au dossier de consultation ;
- M'engage à exécuter lesdites prestations conformément au cahier des prescriptions spéciales et moyennant les prix que j'ai établis moi-même, lesquels font ressortir :

- Montant annuel hors T.V.A. : (en chiffres et en lettres) ;
- Taux de la T.V.A. : **10%** ;
- Montant de la T.V.A. : (en chiffres et en lettres) ;
- Montant annuel T.V.A. comprise : (en chiffres et en lettres).

L'Office National des Aéroports se libérera des sommes dues par lui en faisant donner crédit au 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

Fait à.....le.....
(Signature et cachet du concurrent)

- 1) Lorsqu'il s'agit d'un groupement, ses membres doivent :
 - a) Mettre : «Nous, soussignés..... nous obligeons conjointement/ou solidairement (choisir la mention adéquate et ajouter au reste de l'acte d'engagement les rectifications grammaticales correspondantes) ;
 - b) Ajouter l'alinéa suivant : « désignons..... (prénoms, noms et qualité) en tant que mandataire du groupement ».
 - c) **Préciser la ou les parties** des prestations que chacun des membres du groupement s'engage à réaliser **pour le groupement conjoint** et éventuellement pour le groupement solidaire (optionnelle).
- 2) Pour les concurrents non installés au Maroc, préciser la référence des documents équivalents et lorsque ces documents ne sont pas délivrés par leur pays d'origine, la référence à la déclaration délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que ces documents ne sont pas produits.
- 3) Ces mentions ne concernent que les personnes assujetties à cette obligation.

() La raison sociale doit être identique à celle figurant sur les statuts de la société**

ANNEXE III : MODELE D'ACTE D'ENGAGEMENT- LOT2
Acte d'engagement

Consultation ouverte au rabais n° **119-23-CO** du **mercredi 16 août 2023**

A - Partie réservée à l'ONDA

Objet du marché : **Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V, du PNA et des services publics**

Lot 2 : Restauration du personnel du PNA et des services publics.

Passé dans les formes et selon les règles du droit commun tel que défini à **l'article 4 paragraphe 7** du règlement relatif aux marchés publics de l'Office National des Aéroports en vigueur.

B - Partie réservée au concurrent
c) Si le concurrent est une personne physique

Je, soussigné :(prénom, nom et qualité)
 Numéro de tél.....numéro du fax.....adresse électronique.....

Agissant en mon nom personnel et pour mon propre compte,

- Adresse du domicile élu :
- Affilié à la CNSS sous le n° : (2)
- Inscrit au registre du commerce de.....(localité) sous le n° (2)
- N° de patente..... (2)

d) Si le concurrent est une personne morale

Je, soussigné(prénom, nom et qualité au sein de l'entreprise)
 numéro de tél.....numéro du fax.....adresse électronique.....

- Agissant au nom et pour le compte de..... (raison sociale **(**)** et forme juridique de la société) au capital de :
- Adresse du siège social de la société :
- Adresse du domicile élu.....
- Affiliée à la CNSS sous le n°.....(2)
- Inscrite au registre du commerce.....localité) sous le n°.....(2)
- N° de patente.....(2)(3)

En vertu des pouvoirs qui me sont conférés :

Après avoir pris connaissance du dossier de consultation concernant les prestations précisées en objet de la partie A ci-dessus ;

Après avoir apprécié à mon point de vue et sous ma responsabilité la nature et les difficultés que comportent ces prestations :

- Remets, revêtu (s) de ma signature un bordereau de prix, un détail estimatif et/ou la décomposition du montant global) établi (s) conformément aux modèles figurant au dossier de consultation ;
- M'engage à exécuter lesdites prestations conformément au cahier des prescriptions spéciales et moyennant les prix que j'ai établis moi-même, lesquels font ressortir :

- Montant annuel hors T.V.A. : (en chiffres et en lettres) ;
- Taux de la T.V.A. : **10%** ;
- Montant de la T.V.A. : (en chiffres et en lettres) ;
- Montant annuel T.V.A. comprise : (en chiffres et en lettres).

L'Office National des Aéroports se libérera des sommes dues par lui en faisant donner crédit au 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

Fait à.....le.....
(Signature et cachet du concurrent)

- 4) Lorsqu'il s'agit d'un groupement, ses membres doivent :
 - a) Mettre : «Nous, soussignés..... nous obligeons conjointement/ou solidairement (choisir la mention adéquate et ajouter au reste de l'acte d'engagement les rectifications grammaticales correspondantes) ;
 - b) Ajouter l'alinéa suivant : « désignons..... (prénoms, noms et qualité) en tant que mandataire du groupement ».
 - c) **Préciser la ou les parties** des prestations que chacun des membres du groupement s'engage à réaliser **pour le groupement conjoint** et éventuellement pour le groupement solidaire (optionnelle).
- 5) Pour les concurrents non installés au Maroc, préciser la référence des documents équivalents et lorsque ces documents ne sont pas délivrés par leur pays d'origine, la référence à la déclaration délivrée par une autorité judiciaire ou administrative du pays d'origine ou de provenance certifiant que ces documents ne sont pas produits.
- 6) Ces mentions ne concernent que les personnes assujetties à cette obligation.

() La raison sociale doit être identique à celle figurant sur les statuts de la société**

ANNEXE IV : MODELE BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF (BDP-DE) – LOT 1**Consultation ouverte au rabais N° : 119-23-CO****Objet : Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V, du PNA et des services publics****Lot 1 : Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V et des services publics.**

N° PRIX	DESCRIPTION	UDM	QUANTITE ANNUELLE	PU HORS TVA EN CHIFFRES EN DHS	PT ANNUEL HORS TVA EN CHIFFRES EN DHS
1	REPAS ou SANDWICH	U	340 000	25,90	8 806 000,00
MENU RAMADAN					
2	REPAS FTOUR	U	24 000	25,90	621 600,00
3	REPAS SHOUR	U	3 100	25,90	80 290,00
4	DÎNER	U	3 100	25,90	80 290,00
<u>TOTAL ANNUEL HORS TVA EN DIRHAMS</u>					9 588 180,00
<u>RABAIS EN %</u>					
<u>RABAIS EN VALEUR</u>					
<u>TOTAL ANNUEL GENERAL HORS TVA APRES RABAIS</u>					
<u>TVA (10%)</u>					
<u>TOTAL ANNUEL TVA COMPRISE APRES RABAIS EN DIRHAMS</u>					

ANNEXE IV : MODELE BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF (BDP-DE) – LOT 2

Consultation ouverte au rabais N° : 119-23-CO

Objet : Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V, du PNA et des services publics

Lot 2 : Restauration du personnel du PNA et des services publics.

N° PRIX	DESCRIPTION	UDM	QUANTITE ANNUELLE	PU HORS TVA EN CHIFFRES EN DHS	PT ANNUEL HORS TVA EN CHIFFRES EN DHS
1	REPAS ou SANDWICH	U	45 000	25,90	1 165 500,00
MENU RAMADAN					
2	REPAS FTOUR	U	2 000	25,90	51 800,00
3	REPAS SHOUR	U	2 000	25,90	51 800,00
4	DÎNER	U	2 000	25,90	51 800,00
<u>TOTAL ANNUEL HORS TVA EN DIRHAMS</u>					1 320 900,00
<u>RABAIS EN %</u>					
<u>RABAIS EN VALEUR</u>					
<u>TOTAL ANNUEL GENERAL HORS TVA APRES RABAIS</u>					
<u>TVA (10%)</u>					
<u>TOTAL ANNUEL TVA COMPRISE EN DIRHAMS</u>					



CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES

Consultation ouverte au rabais N° 119-23-CO

**Restauration du personnel de l'ONDA du Siège,
de l'Aéroport Casablanca Mohammed V, du
PNA et des services publics**

**Lot 1 : Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de
l'Aéroport Casablanca Mohammed V et des services publics.**

Lot 2 : Restauration du personnel du PNA et des services publics.

TABLE DES MATIERES

CHAPITRE 1 : CLAUSES ADMINISTRATIVES	5
ARTICLE 01 : OBJET DU MARCHÉ	5
ARTICLE 02 : MODE DE PASSATION DU MARCHÉ	5
ARTICLE 03 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ	5
ARTICLE 04 : CONNAISSANCE DU DOSSIER	5
ARTICLE 05 : REFERENCES AUX TEXTES GENERAUX	5
ARTICLE 06 : DOMICILE DU TITULAIRE	6
ARTICLE 07 : NANTISSEMENT	6
ARTICLE 08 : RESILIATION.....	6
ARTICLE 09 : ENTREE EN VIGUEUR ET APPROBATION.....	6
ARTICLE 10 : CAS DE FORCE MAJEURE	7
ARTICLE 11 : REGLEMENT DES DIFFERENDS	7
ARTICLE 12 : DROIT APPLICABLE	7
ARTICLE 13 : FORMALITE D'ENREGISTREMENT.....	7
ARTICLE 14 : DROITS ET TAXES.....	7
CHAPITRE 2 : CLAUSES TECHNIQUES – LOT 1	8
ARTICLE 01 : MAITRE D'ŒUVRE	8
ARTICLE 02 : DUREE DU MARCHÉ	8
ARTICLE 03 : MODALITES DE PAIEMENT	8
ARTICLE 04 : BASE DE FACTURATION ET DE REGLEMENT	8
ARTICLE 05 : CAUTIONNEMENT DEFINITIF – RETENUE DE GARANTIE :.....	8
ARTICLE 06 : PENALITES.....	9
ARTICLE 07 : DISPOSITIONS GENERALES RELATIVES A L'EMPLOI DU PERSONNEL	10
ARTICLE 08 : VISITES MEDICALES	10
ARTICLE 09 : COMPORTEMENT DU PERSONNEL	10
ARTICLE 10 : TENUE DE TRAVAIL	10
ARTICLE 11 : EXONERATION DES REDEVANCES LOCATIVES	11
ARTICLE 12 : PRISE EN POSSESSION DES LOCAUX – ETAT DES LIEUX.....	11
ARTICLE 13 : MODIFICATION DES AMENAGEMENTS DES LOCAUX.....	11
ARTICLE 14 : ENTRETIEN ET NETTOYAGE	11
ARTICLE 15 : PERSONNEL DE L'EXPLOITATION	12
ARTICLE 16 : FRAIS GENERAUX	12
ARTICLE 17 : APPROVISIONNEMENT.....	13
ARTICLE 18 : HYGIENE.....	13
ARTICLE 19 : INSPECTION ET SURVEILLANCE	14
ARTICLE 20 : ENGAGEMENT ET POLITIQUE DE QUALITE ET D'HYGIENE	14
ARTICLE 21 : REPRISE TOTALE OU PARTIELLE DES LIEUX DANS L'INTERET DU SERVICE PUBLIC	14
ARTICLE 22 : MODE DE FONCTIONNEMENT	14
ARTICLE 23 : NATURE DES PRESTATIONS ET REVISION DES PRIX.....	15
ARTICLE 24 : OBJETS TROUVES.....	15

ARTICLE 25 :	DEFINITION DES PRIX DES PRESTATIONS	15
CHAPITRE 2 : CLAUSES TECHNIQUES-LOT 2		21
ARTICLE 01 :	MAITRE D'ŒUVRE	21
ARTICLE 02 :	DUREE DU MARCHÉ	21
ARTICLE 03 :	MODALITES DE PAIEMENT	21
ARTICLE 04 :	BASE DE FACTURATION ET DE REGLEMENT	21
ARTICLE 05 :	CAUTIONNEMENT DEFINITIF – RETENUE DE GARANTIE :.....	21
ARTICLE 06 :	PENALITES	21
ARTICLE 07 :	DISPOSITIONS GENERALES RELATIVES A L'EMPLOI DU PERSONNEL	23
ARTICLE 08 :	VISITES MEDICALES	23
ARTICLE 09 :	COMPORTEMENT DU PERSONNEL	23
ARTICLE 10 :	TENUE DE TRAVAIL	23
ARTICLE 11 :	EXONERATION DES REDEVANCES LOCATIVES	24
ARTICLE 12 :	PRISE EN POSSESSION DES LOCAUX – ETAT DES LIEUX.....	24
ARTICLE 13 :	MODIFICATION DES AMENAGEMENTS DES LOCAUX	24
ARTICLE 14 :	ENTRETIEN ET NETTOYAGE	24
ARTICLE 15 :	PERSONNEL DE L'EXPLOITATION	25
ARTICLE 16 :	FRAIS GENERAUX	25
ARTICLE 17 :	APPROVISIONNEMENT	26
ARTICLE 18 :	HYGIENE	26
ARTICLE 19 :	INSPECTION ET SURVEILLANCE	27
ARTICLE 20 :	ENGAGEMENT ET POLITIQUE DE QUALITE ET D'HYGIENE	27
ARTICLE 21 :	REPRISE TOTALE OU PARTIELLE DES LIEUX DANS L'INTERET DU SERVICE PUBLIC	27
ARTICLE 22 :	MODE DE FONCTIONNEMENT	27
ARTICLE 23 :	NATURE DES PRESTATIONS ET REVISION DES PRIX.....	28
ARTICLE 24 :	OBJETS TROUVES.....	28
ARTICLE 25 :	DEFINITION DES PRIX DES PRESTATIONS	28

ENTRE :

L'OFFICE NATIONAL DES AEROPORTS, désigné ci-après, par le sigle « O.N.D.A », représenté par sa Directrice Générale, faisant élection de domicile à l'Aéroport Casablanca Mohammed V - Nouasseur.

D'une part

ET :

(Titulaire)

Faisant élection de domicile à

Inscrite au Registre de Commerce de

sous le n°

Affiliée à la CNSS sous le n°

Représentée par _____ en vertu des pouvoirs qui lui sont conférés,

D'autre part,

CHAPITRE 1 : CLAUSES ADMINISTRATIVES

ARTICLE 01 : OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet : **Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V, du PNA et des services publics**

Lot 1 : Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V et des services publics.

Lot 2 : Restauration du personnel du PNA et des services publics.

Tel que décrits dans le Chapitre 2 (clauses techniques) du présent Cahier des Prescriptions Spéciales.

ARTICLE 02 : MODE DE PASSATION DU MARCHÉ

Le présent marché est passé dans les formes et selon les règles du droit commun tel que défini à **l'article 4 paragraphe 7** du règlement relatif aux marchés publics de l'Office National des Aéroports en vigueur.

ARTICLE 03 : PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

Les pièces constitutives du présent marché sont :

- 1) L'acte d'engagement ;
- 2) Le présent cahier des prescriptions spéciales (CPS) ;
- 3) Les pièces constitutives de l'offre technique ;
- 4) Le Bordereau Des Prix – Détail Estimatif (BDP-DE) ;
- 5) Le C.C.A.G.EMO.

ARTICLE 04 : CONNAISSANCE DU DOSSIER

Les spécifications et les prescriptions techniques relatives aux prestations à réaliser sont contenues dans le présent marché, l'entrepreneur déclare :

- Avoir pris pleine connaissance de l'ensemble des prestations ;
- Avoir fait préciser tous points susceptibles de contestations ;
- Avoir fait tous calculs et sous détails ;
- N'avoir rien laissé au hasard pour déterminer le prix de chaque nature de prestations présentées par elle et pouvant donner lieu à discussion.
- Avoir apprécié toutes les difficultés qui pourraient se présenter lors de l'exécution des prestations objet du marché et pour lesquelles aucune réclamation ne sera prise en considération.

ARTICLE 05 : REFERENCES AUX TEXTES GÉNÉRAUX

Le présent marché est soumis aux prescriptions relatives aux marchés publics notamment celles définies par :

- Le décret N° 2-01-2332 du 22 Rabii I 1423 (04 juin 2002) approuvant le cahier des clauses administratives générales, applicables aux marchés d'études et de

maîtrises d'œuvres (C.C.A.G. EMO) exécutés pour le compte de l'Etat ;

- Tous les textes législatifs et réglementaires concernant l'emploi et les salaires de la main d'œuvre ;
- Les lois et règlements en vigueur au Maroc à la date de la signature du présent marché.

Bien que non jointes au présent CPS, le titulaire est réputé connaître tous textes ou documents techniques applicables au présent marché. Le titulaire ne peut se prévaloir dans l'exercice de sa mission d'une quelconque ignorance de ces textes et, d'une manière générale, de toute la réglementation intéressant les prestations en question.

ARTICLE 06 : DOMICILE DU TITULAIRE

Le titulaire doit élire son domicile dans les conditions fixées par l'article 17 du C.C.A.G. EMO.

ARTICLE 07 : NANTISSEMENT

En cas de nantissement, les dispositions applicables sont celles prévues par la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics promulguée par le Dahir n°1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015).

En vue de l'établissement de l'acte de nantissement, l'ONDA remet au titulaire du marché, sur demande et sans frais, une copie du marché portant la mention « EXEMPLAIRE UNIQUE » dûment signée et indiquant que ladite copie est délivrée en unique exemplaire destiné à former titre pour le nantissement du marché, et ce conformément aux dispositions de l'article 4 de la loi n°112-13 susmentionnée.

Le responsable habilité à fournir au titulaire du marché ainsi qu'au bénéficiaire du nantissement ou de subrogation les renseignements et les états prévus à l'article 8 de la loi n° 112-13 est le Directeur ou la Directrice Général(e) de l'ONDA.

Le Directeur ou la Directrice Général(e) de l'ONDA et/ou toute autre personne désignée par lui/elle sont seul(e)s habilité(e)s à effectuer les paiements au nom de l'ONDA entre les mains du bénéficiaire du nantissement ou de la subrogation, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 08 : RESILIATION

Dans le cas où le titulaire aurait une activité insuffisante ou en cas de la non-exécution des clauses du présent CPS, l'Office National Des Aéroports le mettrait en demeure de satisfaire à ses obligations, si la cause qui a provoqué la mise en demeure subsiste, le marché pourra être résilié sans aucune indemnité sous peine d'appliquer les mesures coercitives prévues par l'article 52 du C.C.A.G. EMO.

L'ONDA se réserve le droit de résilier le marché dans le cas de modifications importantes ne pouvant être prises en charge dans le cadre du présent marché conformément à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 09 : ENTREE EN VIGUEUR ET APPROBATION

L'entrée en vigueur, du présent marché interviendra après son approbation par l'autorité compétente et la notification au titulaire.

ARTICLE 10 : CAS DE FORCE MAJEURE

En cas de survenance d'un événement de force majeure, telle que définie par les articles 268 et 269 du dahir du 9 ramadan 1331 (12 août 1913) formant code des obligations et contrats, les dispositions applicables sont celles définies par l'article 32 du C.C.A.G. EMO.

ARTICLE 11 : REGLEMENT DES DIFFERENDS

Tout litige entre l'Office National Des Aéroports et le prestataire sera soumis aux tribunaux compétents de Casablanca « MAROC ».

ARTICLE 12 : DROIT APPLICABLE

Le marché sera interprété conformément au droit Marocain.

ARTICLE 13 : FORMALITE D'ENREGISTREMENT

Le titulaire s'engage à présenter le présent marché à la formalité d'enregistrement dans un délai de **30 jours** à compter de la date de la notification de son approbation conformément à la réglementation en vigueur. L'original du marché enregistré sera conservé par l'Office National Des Aéroports.

ARTICLE 14 : DROITS ET TAXES

Les prestations réalisées pour le compte de l'ONDA par une entreprise non résidente sont soumises :

- ❖ A l'impôt sur les sociétés au taux de **10%** sur le prix de ces prestations. Cet impôt est prélevé sous forme de retenue à la source. Une copie de l'attestation du versement de cet impôt sera remise au titulaire du marché. Pour les Entreprises originaires de pays ayant signé avec le Maroc une convention destinée à éviter les doubles impositions, la retenue à la source est déductible des impôts dus dans leur pays d'origine.
- ❖ A la taxe sur la valeur ajoutée au taux de **20%** sur le prix de ces prestations.

CHAPITRE 2 : CLAUSES TECHNIQUES – LOT 1

ARTICLE 01 : MAITRE D'ŒUVRE

Le maître d'œuvre du présent marché est **la Direction du Capital Humain**

ARTICLE 02 : DUREE DU MARCHÉ

Le présent marché est valable pour une durée **d'un (1) an** à compter de la date de l'ordre de service prescrivant le commencement des prestations.

Il sera reconduit d'année en année par tacite reconduction pour une durée globale de **trois (3) années**. Il peut être dénoncé par l'une des parties sous préavis de **trois (3) mois** (avant la date anniversaire) par lettre recommandée.

ARTICLE 03 : MODALITES DE PAIEMENT

La facturation doit être effectuée **mensuellement** sur la base des rapports journaliers visés conjointement par le prestataire et le responsable de l'ONDA dans le site concerné. Un état récapitulatif mensuel sera soumis à la Direction concernée pour signature.

Le paiement des factures s'effectuera sur la base des attestations de service fait établies et signées par la personne habilitée de la direction concernée.

L'ONDA se libérera des sommes dues en exécution des prestations auprès du titulaire par virement au compte bancaire indiqué sur l'acte d'engagement.

Le paiement des sommes dues est effectué dans un délai maximum de quatre-vingt-dix jours (90) à compter de la date de réception des prestations demandées sur présentation de factures en cinq exemplaires.

ARTICLE 04 : BASE DE FACTURATION ET DE REGLEMENT

* Enregistrement à la caisse

Dès composition de son plat, le convive se présentera à la caisse pour enregistrement de son repas, à l'aide du badge qui lui sera attribué par L'ONDA.

* Facturation et Règlement.

La facturation et le règlement se feront sur la base des prix arrêtés par le présent marché et du nombre de repas consommés pendant le mois.

ARTICLE 05 : CAUTIONNEMENT DEFINITIF – RETENUE DE GARANTIE :

a) **Cautionnement** : Le cautionnement définitif est fixé à **Trois pour cent (3 %)** du montant initial du marché conformément aux dispositions de l'article 12 du C.C.A.G.EMO.

b) **Retenue de garantie** : Par dérogation aux dispositions l'article 40 du C.C.A.G.EMO, aucune retenue de garantie ne sera opérée au titre du présent marché.

Toutes les cautions présentées sous forme de cautions personnelles et solidaires doivent contenir la mention « à première demande de l'ONDA » et être émises par un organisme marocain agréé.

ARTICLE 06 : PENALITES**I. Pénalités de retard :**

A défaut par le titulaire d'avoir terminé les prestations définies par le présent marché ou d'avoir respecté tout planning ou délai prévue par ce marché, il lui sera appliqué sans préjudice de l'application des mesures prévues à l'article 42 du CCAG EMO, par jour de retard, une pénalité de **cinq pour mille (5‰)** du montant du marché initial, éventuellement modifié ou complété par les avenants intervenus. La pénalité est plafonnée à **dix pour Cent (10 %)** du montant initial du marché, éventuellement modifié ou complété par les avenants intervenus ; au-delà de ce plafond, l'O.N.D.A. se réserve le droit de procéder à la résiliation du marché sans préjudice des mesures coercitives prévues par l'article 52 du CCAG EMO.

II. Pénalités supplémentaires :

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

a) Pénalités pour inadéquation ou insuffisance du matériel :

En cas de constatation par l'ONDA d'un matériel mal entretenu ou d'inadéquation du matériel mis en œuvre dûment constatés par l'ONDA, une pénalité de **Cinq Cent (500,00)** Dirhams par article et par jour lui sera appliquée est prélevée par simple constat de l'ONDA et ce, unilatéralement.

b) Pénalités pour le non-respect du grammage des rations :

En cas de constatation par l'ONDA du non-respect du grammage des rations, une pénalité de **mille (1000,00)** Dirhams par article et par jour lui sera appliquée est prélevée par simple constat de l'ONDA et ce, unilatéralement. « Le contrôle du grammage se fait par la pesée de 10 rations tirées au hasard. La moyenne de ces rations doit être conforme au grammage des aliments mentionnés sur le tableau de grammage décrit ci-dessous. En tout cas et pour tous les produits à cuire, le grammage après cuisson ne doit pas s'écarter de plus de 15% de celui avant cuisson. »

c) Pénalités pour insuffisance du personnel :

En cas d'insuffisance de l'effectif fixé, une pénalité de **200 Dh** par personne et **par jour** d'absence est appliquée par simple constat de l'ONDA et ce, unilatéralement.

d) Pénalités pour inadéquation ou insuffisance des consommables :

En cas d'insuffisance ou d'inadéquation des consommables dûment constatés par l'ONDA, il sera appliqué au prestataire, une pénalité de 10 % du prix mensuel est prélevée par simple constat de l'ONDA et ce, unilatéralement.

NB : Une répétition de ces constats peut entraîner la résiliation du présent marché par l'ONDA.

Cumul des pénalités :

Les pénalités ci-dessus sont cumulables sans, toutefois, que le cumul ne dépasse **10% du montant initial du marché**, éventuellement modifié ou complété par les avenants intervenus.

NB : Une répétition des constats de non-conformité et/ou l'atteinte du plafond des pénalités (10% du montant du marché) peut entraîner la résiliation de ce marché de la part de l'ONDA conformément aux dispositions de l'article 42 du CCAG- EMO.

ARTICLE 07 : DISPOSITIONS GENERALES RELATIVES A L'EMPLOI DU PERSONNEL

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.

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 et la déclaration du personnel auprès de ladite caisse.

Le prestataire est tenu au respect strict de la législation du travail en vigueur. L'ONDA se réserve le droit de procéder à tout contrôle qu'il aura jugé nécessaire et notamment la déclaration de l'ensemble du personnel auprès de la CNSS et les copies des bulletins de paie du personnel affecté dans le cadre du marché.

NB : Le nombre de jours de travail du personnel déclaré à la CNSS doit correspondre exactement au nombre de jours travaillés.

ARTICLE 08 : VISITES MEDICALES

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

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'ONDA.

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

L'ONDA 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.

ARTICLE 09 : 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.

Le prestataire s'engage, sur simple demande écrite de représentant de l'ONDA, à prendre les mesures disciplinaires à l'encontre du personnel ayant fait l'objet d'une remarque et à son remplacement.

ARTICLE 10 : 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'ONDA se réserve le droit d'interdire l'accès de ses locaux à tout personnel du prestataire qui dérogerait à ces règles.

ARTICLE 11 : EXONERATION DES REDEVANCES LOCATIVES

Les locaux mis à la disposition pour les prestations de ces services sont exonérés des redevances locatives.

ARTICLE 12 : PRISE EN POSSESSION DES LOCAUX – ETAT DES LIEUX

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

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

Le prestataire prendra en charge l'acquisition de tout nouveau matériel qu'il jugera nécessaire pour le bon fonctionnement de la cuisine et du restaurant

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.

ARTICLE 13 : MODIFICATION DES AMENAGEMENTS 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'ONDA.

ARTICLE 14 : ENTRETIEN ET NETTOYAGE

a- 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.

L'entretien technique des équipements et installations nécessitant un personnel spécialisé est aussi à la charge du titulaire.

Les opérations spéciales telles que la désinsectisation, la dératisation sont à la charge du titulaire, il s'agit notamment des plafonds, circuits électriques, gaines de ventilation et hottes d'aspiration.

b- 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, qui doit être assuré de manière permanente par le prestataire, L'ONDA assurera le nettoyage des sols des salles de restaurant ainsi que les baies vitrées et les sanitaires réservés aux convives, 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.

L'ONDA se charge de faire évacuer les ordures et les déchets par les services compétents, les poubelles affectées aux ordures et déchets seront entreposées par le titulaire au jour le jour, dans le lieu réservé à cet effet par l'ONDA.

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.

ARTICLE 15 : PERSONNEL DE L'EXPLOITATION

a- Le personnel mis en place sera qualitativement et en nombre minimale déployer 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, tour de cou, veste de cuisine, jupe ou pantalon de cuisine, tablier blanc
- Pour le personnel de distribution : 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'ONDA avec les justifications professionnelles.

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

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 gorge
- Parasitologie
- Cliché pulmonaire

L'ONDA a le droit d'accès à tout moment aux carnets médicaux du personnel du titulaire, et pourra, le cas échéant, faire effectuer à ses frais une contre visite médicale.

ARTICLE 16 : FRAIS GENERAUX

a- Énergie et fluides

L'ONDA met à la disposition du titulaire l'énergie électrique et l'eau froide.

b- Gros matériel installation

Le prestataire est responsable de la gestion du matériel mis à sa disposition par l'ONDA. L'entretien, la maintenance et le remplacement des pièces usées sont à la charge du prestataire.

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

c- Petit matériel d'exploitation

Le renouvellement du 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 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.

La liste des équipements **consignée dans un devis légalisé** (ustensiles- matériels de cuisine...) à affecter à la réalisation des prestations

ARTICLE 17 : APPROVISIONNEMENT

Le prestataire passera les commandes auprès des fournisseurs agréés par l'ONSSA de son choix. La réception sera assurée par lui en présence d'un contrôleur désigné par l'ONDA, qui aura pour tâche de contrôler la qualité et les quantités des marchandises livrées et servies.

ARTICLE 18 : HYGIENE

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

- PRELEVEMENT ECHANTILLON

Le prestataire 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 3 jours.

- CONTROLES BACTERIOLOGIQUES

Le prestataire devra faire procéder par un laboratoire indépendant compétent et agréé à des contrôles bactériologiques à un rythme minimum d'un prélèvement sur trois denrées par mois, effectué sur un repas type, ainsi que des contrôles de surfaces à un rythme minimum un contrôle par mois.

Le double des résultats devra être envoyé directement par le Laboratoire à l'ONDA. En outre, le prestataire effectuera et enregistrera les contrôles d'huile de friture ainsi que les contrôles quantitatifs et qualitatifs à réception des denrées fraîches.

L'ONDA se réserve la possibilité de faire effectuer par tout organisme de son choix, à ses frais exclusifs et aussi souvent qu'elle le jugera bon, tout contrôle bactériologique qu'elle estimera opportun.

ARTICLE 19 : INSPECTION ET SURVEILLANCE

L'ONDA 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.

ARTICLE 20 : ENGAGEMENT ET POLITIQUE DE QUALITE ET D'HYGIENE

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'ONDA.

L'ONDA se réserve toutefois le droit de mener ses propres enquêtes de suivi qualité, elle se réserve le droit, aussi souvent qu'elle le jugera nécessaire, de faire contrôler, par un organisme tiers, le respect des règles d'hygiène, de modes opératoires et du Cahier des Charges. Elle 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'ONDA aura la faculté de résilier le contrat.

ARTICLE 21 : REPRISE TOTALE OU PARTIELLE DES LIEUX DANS L'INTERET DU SERVICE PUBLIC

Dans le cas où des travaux sont décidés dans l'intérêt de l'exploitation de l'Aéroport ou pour tout autre motif d'intérêt général, l'ONDA se réserve expressément la faculté de les faire exécuter 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'ONDA 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.

ARTICLE 22 : MODE DE FONCTIONNEMENT

Le restaurant sera accessible au personnel de l'ONDA, des services publics en activité dans l'aéroport Mohammed V.

Fréquentation :

Site	Fréquentation	Installations	Horaire d'ouverture et fréquentation
Siège et DAM	-Personnel ONDA -Services publics	1 Cuisine entièrement équipée 2 Lignes Self 2 Salles de restaurant 1 Salle VIP.	-7/7 jours de 11h30 à 14h30 -7/7 jours du 11h30 à 14h30mn

ARTICLE 23 : NATURE DES PRESTATIONS ET REVISION DES PRIX

Le présent marché est une prestation de **service** dont les prix applicables sont fermes et non révisables.

ARTICLE 24 : OBJETS TROUVES

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

ARTICLE 25 : DEFINITION DES PRIX DES PRESTATIONS

Les prix sont définis conformément aux dispositions de l'article 34 du CCAG-EMO.
Les prix des repas suivants doivent tenir compte de leur préparation dans les locaux et avec les équipements de l'ONDA et à l'exception des frais généraux à la charge de l'ONDA.

Les prix proposés par le prestataire doivent prendre en considération le caractère social du service

1- MENU QUOTIDIEN**PRIX N° 1 : REPAS ou SANDWICH**

Le menu doit être proposé toutes les semaines, et communiqué aussitôt par le titulaire au responsable de la cantine de l'ONDA pour son approbation, et son affichage dans le local de restauration.

Composition du menu REPAS :

- 1 Entrée au choix parmi 3 (salade variée bien garnie) ;
- 1 Plat chaud au choix parmi 3 (poisson, bœuf, volaille) ;
- 2 Garnitures au minimum ;
- 1 Dessert au choix parmi 4 (fruit, Yaourts variés, jus, pâtisserie) ;
- Le pain à discrétion ;
- La garniture à discrétion ;
- Les assaisonnements et sauces à discrétion.

Le plat chaud peut être remplacé par un steak grillé (viande ou volaille).

Composition du menu SANDWICH :

Des sandwiches bien garnis peuvent être servis aux personnels (ONDA et service public) au même prix que les repas, le menu Sandwich est composé comme suit :

- 1 sandwich au choix parmi : poisson filet, viande de bœuf, viande de bœuf hâchée, poulet, fromage, dinde et thon, garni avec salade (tomate, olive, oignon, laitue et fromage) ;
- Une salade et deux desserts au choix parmi 4 (fruit, Yaourts variés, jus, pâtisserie) **ou** 3 Desserts au choix parmi 4 (fruit, Yaourts variés, jus, pâtisserie) ;
- Les assaisonnements et sauces à discrétion.

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

La cuisine traditionnelle marocaine doit être représentée dans les menus au moins deux fois par semaine à savoir Couscous et Tajine.

Un repas à thème devra être organisé tous les trois mois.

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

Les plats à emporter doivent être servis dans des barquettes ou des plats appropriés.

Grammage avant cuisson :

Le prestataire est tenu de respecter, scrupuleusement, les grammages de denrées, spécifiés ci- après :

a. Repas à 150 Grs

Bœufs (steak ou sauté)	: 150Grs net avant cuisson.
Ou Agneau	: 200Grs net avant cuisson.
Ou Poulet ¼	: 300Grs net avant cuisson.
Ou Poissons filet	: 150Grs net avant cuisson.
Ou Dinde désossé	: 150Grs net avant cuisson.

b. Sandwich à 150 Grs

Bœufs (steak ou sauté)	: 150 Grs net avant cuisson.
Viande de Bœufs hachée	: 150 Grs net avant cuisson
Ou Poulet ¼	: 300 Grs net avant cuisson.
Ou Poissons filet	: 150 Grs net avant cuisson.
Ou Dinde	: 150 Grs net avant cuisson.
Ou Thon	: 150 Grs net
Ou fromage	: 150 Grs net

2- MENU RAMADAN

PRIX N° 2 : REPAS FTOUR

Le repas FTOUR est composé comme suit :

- Harira et
- 07 dattes et
- 02 morceaux de chabbakia et
- Pain sandwich et
- 01 œuf dur et
- une portion de fromage et
- Viennoiserie ou Msammen ou Harcha avec portion beurre ou miel, et
- 1/4 L de lait frais ou jus d'orange, et
- Café au lait chaud ou thé

PRIX N° 3 : REPAS SHOUR

Le repas Shour est composé comme suit :

- 1 sandwich au fromage (150Grs) ;
- Trois desserts au choix parmi 4 (fruits, Yaourts variés, jus, lait)

PRIX N° 4 : DÎNER

Le dîner est équivalent au repas quotidien.

3- SPECIFICATIONS QUALITATIVES DES APPROVISIONNEMENTS

SECTION 1 : VIANDES

I. Viande de bovins et ovins

Les viandes des bœufs et des moutons doivent être d'origine bête male, de première qualité et portent le CACHET ROUGE 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. Seules sont acceptées dans la livraison : les globes. La viande doit être bien saignée et doit avoir une couleur rouge franc, le grain fin et le suc musculaire assez abondant.

II. Estampilles sanitaires

Aucune viande ne peut être livrée si elle n'est pas revêtue de l'estampille sanitaire des services des Abattoirs municipaux du Grand Casablanca et accompagnée d'un certificat de salubrité délivré par ces derniers.

SECTION 2 : 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 en moyenne 1 kg 300g (poids net) avec une date de validité minimale de trois jours.

Filet de dinde doit être de première qualité et portant l'estampille sanitaire des abattoirs avicoles avec une date de validité minimale de trois jours.

Les œufs de poule doivent être frais et de bonne qualité avec un poids de 60 gr environ et une date de validité minimale de sept jours.

Les unités reconnues impropres à la consommation devront être remplacées.

SECTION 3 : POISSONS

Le poisson doit être surgelé, de premier choix et servi par une société confirmée avec une date de validité minimale de deux mois. Les variétés recommandées sont : merlan, sole.

Dispositions particulières liées au surgelé

La viande blanche (découpée de dindes) et la viande rouge hachée (fournie par le marché local) doivent être livrées en surgelé, munis de leur certificat sanitaire, tout en respectant les normes réglementaires en vigueur.

SECTION 4 : LEGUMES ET FRUITS FRAIS

I. Légumes

Tous les légumes doivent être de bonne qualité, de calibre moyen et seront exempts de terre et lavés selon la nature des légumes. (Les légumes trop petits ou trop gros seront rejetés).

Tous les légumes doivent être débarrassés de tous les déchets et des racines.

Les oignons secs seront débarrassés de leurs tiges. Les oignons frais seront débarrassés de leurs tiges et de leurs feuilles.

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 **150g**, 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.

Tous les autres légumes entrant dans la préparation des repas devront être de la 1ère fraîcheur, de bonne qualité et de calibre moyen.

II. Fruits frais

Les fruits seront de bonne qualité, de calibre moyen, de première fraîcheur, sans souillures et de bonne apparence.

Les bananes, les pommes et les poires seront délicieuses. Les deux dernières seront triées et étalées dans des caissettes à une seule rangée.

SECTION 5 : PRODUITS LAITIERS

Les produits laitiers doivent être variés et seront au choix de l'ONDA.

Les Yoghourt et tous les laitages sous forme de boisson doivent comporter des dates de Validité Minimales de Sept Jours.

Le lait doit être livré le jour même.

Les flans doivent être préparés à la base de produits de qualité.

SECTION 6 : EPICERIE, PATES, CONSERVES, HUILE D'OLIVE ET CONFITURE

I. Epicerie

- Sucre en poudre : Il doit être blanc, sec, franc de goût et ne pas contenir d'impuretés.
- Café : Sont admis en livraison, les cafés purs torréfiés moulus et conservés sous vide. Ils devront être exempts de moisissures et de toutes souillures, insectes etc.
- Sel alimentaire : Il doit être de bonne qualité, iodé, purgé des matières hétérogènes, débarrassé des matières terreuses et sablonneuses.
- Haricots : Ils doivent être de bonne qualité, exempts d'acide cyanhydrique, débarrassés de toutes matières non consommables et prêt à cuire.
- Lentilles : Les lentilles admises doivent être débarrassées de toute matière non consommable et prête à cuire.
- Pois-chiches : Les pois-chiches doivent correspondre au maximum au calibre 27/28, débarrassés de toute matière non consommable et prêt à cuire.
- Dattes : Les dattes doivent être de très bonne qualité, débarrassées de toute matière non consommable.
- Epices : doivent être de bonnes qualités, purgées de matière hétérogène, bien conservées et porte une date de validité minimale de six mois.
- Moutardes, Mayonnaise, Ketchup, Hrisa, Vinaigrettes, olives, ... : doivent être de bonne qualité et bien conservés et portent des dates de validité valables.

II. Pâtes

- Pâtes alimentaires : Les pâtes alimentaires doivent être préparées exclusivement à partir de la semoule de blé dur correspondant à la réglementation en vigueur :
 - Teinture uniforme ;
 - Surface lisse et unie ;
 - Aspect et dimension 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.
- Riz : Il doit être de dernière récolte, usiné, ventilé, de couleur blanche, débarrassé entièrement de leur péri corps, exempts de poussière, de débris d'enveloppes de toutes matières étrangères et d'insectes morts ou vivants. Il doit être sain, ne représentant pas, soit en l'état, soit après cuisson, de goûts ou d'odeurs anormaux.

III. Conserve

Les conserves de poissons doivent répondre aux caractéristiques indiquées par les décisions et mesures de fabrication de la confédération des industries de traitements des produits des pêches maritimes, sous réserves de modifications ou précisions.

Caractéristiques de l'huile : est admise exclusivement l'huile d'olive ou d'arachide de très 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 de conserves : Les boîtes doivent être illustrées et portent obligatoirement les mentions ci-après :

- La raison sociale ou marque déposée du fabricant ;
- Le jour, mois et année de fabrication, doivent être estampés sur les fonds de fermeture ou apposée de manière très lisible sur la boîte ;

- La 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 poids net.

SECTION 7 : BOULANGERIE

I. Pains

Le pain à fournir sera présenté sous la forme d'une flûte de 200 g chacune ou d'un pain rond de 200 g pièce. Il doit être cuit, développé et de belle apparence, la mie sèche et exempte de toutes matières étrangères, la croûte doit être bien dorée sans soufflures ni crevasses adhérentes à la mie.

CHAPITRE 2 : CLAUSES TECHNIQUES-LOT 2

ARTICLE 01 : MAITRE D'ŒUVRE

Le maître d'œuvre du présent marché est la **Direction du Pôle Navigation Aérienne**

ARTICLE 02 : DUREE DU MARCHÉ

Le présent marché est valable pour une durée **d'un (1) an** à compter de la date de l'ordre de service prescrivant le commencement des prestations.

Il sera reconduit d'année en année par tacite reconduction pour une durée globale de **trois (3) années**. Il peut être dénoncé par l'une des parties sous préavis de **trois (3) mois** (avant la date anniversaire) par lettre recommandée.

ARTICLE 03 : MODALITES DE PAIEMENT

La facturation doit être effectuée **mensuellement** sur la base des rapports journaliers visés conjointement par le prestataire et le responsable de l'ONDA dans le site concerné. Un état récapitulatif mensuel sera soumis à la Direction concernée pour signature.

Le paiement des factures s'effectuera sur la base des attestations de service fait établies et signées par la personne habilitée de la direction concernée.

L'ONDA se libérera des sommes dues en exécution des prestations auprès du titulaire par virement au compte bancaire indiqué sur l'acte d'engagement.

Le paiement des sommes dues est effectué dans un délai maximum de quatre-vingt-dix jours (90) à compter de la date de réception des prestations demandées sur présentation de factures en cinq exemplaires.

ARTICLE 04 : BASE DE FACTURATION ET DE REGLEMENT

* Enregistrement à la caisse

Dès composition de son plat, le convive se présentera à la caisse pour enregistrement de son repas, à l'aide du badge qui lui sera attribué par L'ONDA.

* Facturation et Règlement.

La facturation et le règlement se feront sur la base des prix arrêtés par le présent marché et du nombre de repas consommés pendant le mois.

ARTICLE 05 : CAUTIONNEMENT DEFINITIF – RETENUE DE GARANTIE :

a) **Cautionnement** : Le cautionnement définitif est fixé à **Trois pour cent (3 %)** du montant initial du marché conformément aux dispositions de l'article 12 du C.C.A.G. EMO.

b) **Retenue de garantie** : Par dérogation aux dispositions l'article 40 du C.C.A.G.EMO, aucune retenue de garantie ne sera opérée au titre du présent marché.

Toutes les cautions présentées sous forme de cautions personnelles et solidaires doivent contenir la mention « à première demande de l'ONDA » et être émises par un organisme marocain agréé.

ARTICLE 06 : PENALITES

I. Pénalités de retard :

A défaut par le titulaire d'avoir terminé les prestations définies par le présent marché ou d'avoir respecté tout planning ou délai prévue par ce marché, il lui sera appliqué sans préjudice de l'application des mesures prévues à l'article 42 du CCAG EMO, par jour de retard, une pénalité de **cinq pour mille (5‰)** du montant initial du marché, éventuellement modifié ou complété par les avenants intervenus.

La pénalité est plafonnée à **dix pour Cent (10 %)** du montant initial du marché, éventuellement modifié ou complété par les avenants intervenus ; au-delà de ce plafond, l'O.N.D.A. se réserve le droit de procéder à la résiliation du marché sans préjudice des mesures coercitives prévues par l'article 52 du CCAG EMO.

II. Pénalités supplémentaires :

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

a) Pénalités pour inadéquation ou insuffisance du matériel

En cas de constatation par l'ONDA d'un matériel mal entretenu ou d'inadéquation du matériel mis en œuvre dûment constatés par l'ONDA, une pénalité de **Cinq Cent (500,00)** Dirhams par article et par jour lui sera appliquée est prélevée par simple constat de l'ONDA et ce, unilatéralement.

b) Pénalités pour le non-respect du grammage des rations

En cas de constatation par l'ONDA du non-respect du grammage des rations, une pénalité de **mille (1000,00)** Dirhams par article et par jour lui sera appliquée est prélevée par simple constat de l'ONDA et ce, unilatéralement. « Le contrôle du grammage se fait par la pesée de 10 rations tirées au hasard. La moyenne de ces rations doit être conforme au grammage des aliments mentionnés sur le tableau de grammage décrit ci-dessous. En tout cas et pour tous les produits à cuire, le grammage après cuisson ne doit pas s'écarter de plus de 15% de celui avant cuisson. »

c) Pénalités pour insuffisance du personnel

En cas d'insuffisance de l'effectif fixé, une pénalité de **200 Dh** par personne et **par jour** d'absence est appliquée par simple constat de l'ONDA et ce, unilatéralement.

d) Pénalités pour inadéquation ou insuffisance des consommables

En cas d'insuffisance ou d'inadéquation des consommables dûment constatés par l'ONDA, il sera appliqué au prestataire, une pénalité de 10 % du prix mensuel est prélevée par simple constat de l'ONDA et ce, unilatéralement.

NB : Une répétition de ces constats peut entraîner la résiliation du présent marché par l'ONDA.

Cumul des pénalités :

Les pénalités ci-dessus sont cumulables sans, toutefois, que le cumul ne dépasse **10% du montant initial du marché**, éventuellement modifié ou complété par les avenants intervenus.

NB : Une répétition des constats de non-conformité et/ou l'atteinte du plafond des pénalités (10% du montant du marché) peut entraîner **la résiliation de ce marché** de la part de l'ONDA conformément aux dispositions de l'article 42 du CCAG- EMO.

ARTICLE 07 : DISPOSITIONS GENERALES RELATIVES A L'EMPLOI DU PERSONNEL

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.

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 et la déclaration du personnel auprès de ladite caisse.

Le prestataire est tenu au respect strict de la législation du travail en vigueur. L'ONDA se réserve le droit de procéder à tout contrôle qu'il aura jugé nécessaire et notamment la déclaration de l'ensemble du personnel auprès de la CNSS et les copies des bulletins de paie du personnel affecté dans le cadre du marché.

ARTICLE 08 : VISITES MEDICALES

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

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'ONDA.

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

L'ONDA 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.

ARTICLE 09 : 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.

Le prestataire s'engage, sur simple demande écrite de représentant de l'ONDA, à prendre les mesures disciplinaires à l'encontre du personnel ayant fait l'objet d'une remarque et à son remplacement.

ARTICLE 10 : 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'ONDA se réserve le droit d'interdire l'accès de ses locaux à tout personnel du prestataire qui dérogerait à ces règles.

ARTICLE 11 : EXONERATION DES REDEVANCES LOCATIVES

Les locaux mis à la disposition pour les prestations de ces services sont exonérés des redevances locatives.

ARTICLE 12 : PRISE EN POSSESSION DES LOCAUX – ETAT DES LIEUX

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

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

Le prestataire prendra en charge l'acquisition de tout nouveau matériel qu'il jugera nécessaire pour le bon fonctionnement de la cuisine et du restaurant

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.

ARTICLE 13 : MODIFICATION DES AMENAGEMENTS 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'ONDA.

ARTICLE 14 : ENTRETIEN ET NETTOYAGE

d- 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.

L'entretien technique des équipements et installations nécessitant un personnel spécialisé est aussi à la charge du titulaire.

Les opérations spéciales telles que la désinsectisation, la dératisation sont à la charge du titulaire, il s'agit notamment des plafonds, circuits électriques, gaines de ventilation et hottes d'aspiration.

e- 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, qui doit être assuré de manière permanente par le prestataire, L'ONDA assurera le nettoyage des sols des salles de restaurant ainsi que les baies vitrées et les sanitaires réservés aux convives, 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.

L'ONDA se charge de faire évacuer les ordures et les déchets par les services compétents, les poubelles affectées aux ordures et déchets seront entreposées par le titulaire au jour le jour, dans le lieu réservé à cet effet par l'ONDA.

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.

ARTICLE 15 : PERSONNEL DE L'EXPLOITATION

- a- Le personnel mis en place sera qualitativement et en nombre minimale déployer 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, tour de cou, veste de cuisine, jupe ou pantalon de cuisine, tablier blanc
 - Pour le personnel de distribution : 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'ONDA avec les justifications professionnelles.
- d- Personnel entièrement déclaré à la CNSS, leur liste doit être présentée à l'ONDA.
- 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 gorge
 - Parasitologie
 - Cliché pulmonaire

L'ONDA a le droit d'accès à tout moment aux carnets médicaux du personnel du titulaire, et pourra, le cas échéant, faire effectuer à ses frais une contre visite médicale.

ARTICLE 16 : FRAIS GENERAUX

a- Énergie et fluides

L'ONDA met à la disposition du titulaire l'énergie électrique et l'eau froide.

b- Gros matériel installation

Le prestataire est responsable de la gestion du matériel mis à sa disposition par l'ONDA. L'entretien, la maintenance et le remplacement des pièces usées sont à la charge du prestataire.

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

c- Petit matériel d'exploitation

Le renouvellement du 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 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.

La liste des équipements **consignée dans un devis légalisé** (ustensiles- matériels de cuisine...) à affecter à la réalisation des prestations

ARTICLE 17 : APPROVISIONNEMENT

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

ARTICLE 18 : HYGIENE

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

- PRELEVEMENT ECHANTILLON

Le prestataire 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 3 jours.

- CONTROLES BACTERIOLOGIQUES

Le prestataire devra faire procéder par un laboratoire indépendant compétent et agréé à des contrôles bactériologiques à un rythme minimum d'un prélèvement sur trois denrées par mois, effectué sur un repas type, ainsi que des contrôles de surfaces à un rythme minimum un contrôle par mois.

Le double des résultats devra être envoyé directement par le Laboratoire à l'ONDA.

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

L'ONDA se réserve la possibilité de faire effectuer par tout organisme de son choix, à ses frais exclusifs et aussi souvent qu'elle le jugera bon, tout contrôle bactériologique qu'elle estimera opportun.

ARTICLE 19 : INSPECTION ET SURVEILLANCE

L'ONDA 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.

ARTICLE 20 : ENGAGEMENT ET POLITIQUE DE QUALITE ET D'HYGIENE

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'ONDA.

L'ONDA se réserve toutefois le droit de mener ses propres enquêtes de suivi qualité, elle se réserve le droit, aussi souvent qu'elle le jugera nécessaire, de faire contrôler, par un organisme tiers, le respect des règles d'hygiène, de modes opératoires et du Cahier des Charges. Elle 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'ONDA aura la faculté de résilier le contrat.

ARTICLE 21 : REPRISE TOTALE OU PARTIELLE DES LIEUX DANS L'INTERET DU SERVICE PUBLIC

Dans le cas où des travaux sont décidés dans l'intérêt de l'exploitation de l'Aéroport ou pour tout autre motif d'intérêt général, l'ONDA se réserve expressément la faculté de les faire exécuter 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'ONDA 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.

ARTICLE 22 : MODE DE FONCTIONNEMENT

Le restaurant sera accessible au personnel de l'ONDA, des services publics en activité au Pôle Navigation Aérienne.

Fréquentation :

Site	Fréquentation	Installations	Horaire d'ouverture et fréquentation
Pôle Navigation Aérienne	-Personnel ONDA -Services publics	1 Cuisine entièrement équipée 1 Ligne Self 1 Salle de restaurant	-7/7 jours de 11h30 à 14h30mn - Repas de soir 7/7 jours du 19h00 à 21h00

ARTICLE 23 : NATURE DES PRESTATIONS ET REVISION DES PRIX

Le présent marché est une prestation de service dont les prix applicables **sont fermes et non révisables**.

ARTICLE 24 : OBJETS TROUVES

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

ARTICLE 25 : DEFINITION DES PRIX DES PRESTATIONS

Les prix sont définis conformément aux dispositions de l'article 34 du CCAG-EMO.

Les prix des repas suivants doivent tenir compte de leur préparation dans les locaux et avec les équipements de l'ONDA et à l'exception des frais généraux à la charge de l'ONDA.

Les prix proposés par le prestataire doivent prendre en considération le caractère social du service.

1- MENU QUOTIDIEN**PRIX N° 1 : REPAS ou SANDWICH**

Le menu doit être proposé toutes les semaines, et communiqué aussitôt par le titulaire au responsable de la cantine de l'ONDA pour son approbation, et son affichage dans le local de restauration.

Composition du menu REPAS :

- 1 Entrée au choix parmi 3 (salade variée bien garnie) ;
- 1 Plat chaud au choix parmi 3 (poisson, bœuf, volaille) ;
- 2 Garnitures au minimum ;
- 1 Dessert au choix parmi 4 (fruit, Yaourts variés, jus, pâtisserie) ;
- Le pain à discrétion ;
- La garniture à discrétion ;
- Les assaisonnements et sauces à discrétion.

Le plat chaud peut être remplacé par un steak grillé (viande ou volaille).

Composition du menu SANDWICH :

Des sandwiches bien garnis peuvent être servis aux personnels (ONDA et service public) au même prix que les repas, le menu Sandwich est composé comme suit :

- 1 sandwich au choix parmi : poisson filet, viande de bœuf, viande de bœuf hachée, poulet, fromage, dinde et thon, garni avec salade (tomate, olive, oignon, laitue et fromage) ;
- Une salade et 02 desserts au choix parmi 4 (fruit, Yaourts variés, jus, pâtisserie) **ou** 3 Desserts au choix parmi 4 (fruit, Yaourts variés, jus, pâtisserie) ;
- Les assaisonnements et sauces à discrétion.

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

La cuisine traditionnelle marocaine doit être représentée dans les menus au moins deux fois par semaine à savoir Couscous et Tajine.

Un repas à thème devra être organisé tous les trois mois.

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

Les plats à emporter doivent être servis dans des barquettes ou des plats appropriés.

Grammage avant cuisson :

Le prestataire est tenu de respecter, scrupuleusement, les grammages de denrées, spécifiés ci- après :

a. Repas à 150 Grs

Bœufs (steak ou sauté)	: 150Grs net avant cuisson.
Ou Agneau	: 200Grs net avant cuisson.
Ou Poulet ¼	: 300Grs net avant cuisson.
Ou Poissons filet	: 150Grs net avant cuisson.
Ou Dinde désossé	: 150Grs net avant cuisson.

b. Sandwich à 150 Grs

Bœufs (steak ou sauté)	: 150 Grs net avant cuisson.
Viande de Bœufs hachée	: 150 Grs net avant cuisson
Ou Poulet ¼	: 300 Grs net avant cuisson.
Ou Poissons filet	: 150 Grs net avant cuisson.
Ou Dinde	: 150 Grs net avant cuisson.
Ou Thon	: 150 Grs net
Ou fromage	: 150 Grs net

2- MENU RAMADAN

PRIX N° 2 : REPAS FTOUR

Le repas FTOUR est composé comme suit :

- Harira et
- 07 dattes et
- 02 morceaux de chabbakia et
- Pain sandwich et
- 01 œuf dur et
- Une portion de fromage et
- Viennoiserie ou Msammen ou Harcha avec portion beurre ou miel, et
- 1/4 L de lait frais ou jus d'orange, et
- Café au lait chaud ou thé

PRIX N° 3 : REPAS SHOUR

Le repas Shour est composé comme suit :

- 1 sandwich au fromage (150Grs) ;
- Trois desserts au choix parmi 4 (fruits, Yaourts variés, jus, lait)

PRIX N° 4 : DÎNER

Le dîner est équivalent au repas quotidien.

3- SPECIFICATIONS QUALITATIVES DES APPROVISIONNEMENTS

SECTION 1 : VIANDES

I. Viande de bovins et ovins

Les viandes des boeufs et des moutons doivent être d'origine bête male, de première qualité et portent le CACHET ROUGE sont seules admises dans les fournitures.

II. Estampilles sanitaires

Aucune viande ne peut être livrée si elle n'est pas revêtue de l'estampille sanitaire des services des Abattoirs municipaux du Grand Casablanca et accompagnée d'un certificat de salubrité délivré par ces derniers.

SECTION 2 : 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 en moyenne 1kg 300g (poids net) avec une date de validité minimale de trois jours.

Filet de dinde doit être de première qualité et portant l'estampille sanitaire des abattoirs avicoles avec une date de validité minimale de trois jours.

Les œufs de poule doivent être frais et de bonne qualité avec un poids de 60 gr environ et une date de validité minimale de sept jours.

Les unités reconnues impropres à la consommation devront être remplacées.

SECTION 3 : POISSONS

Le poisson doit être surgelé, de premier choix et servi par une société confirmée avec une date de validité minimale de deux mois. Les variétés recommandées sont : merlan, sole.

Dispositions particulières liées au surgelé

La viande blanche (découpée de dindes) et la viande rouge hachée (fournie par le marché local) doivent être livrées en surgelé, munis de leur certificat sanitaire, tout en respectant les normes réglementaires en vigueur.

SECTION 4 : LEGUMES ET FRUITS FRAIS

III. Légumes

Tous les légumes doivent être de bonne qualité, de calibre moyen et seront exempts de terre et lavés selon la nature des légumes. (Les légumes trop petits ou trop gros seront rejetés).

Tous les légumes doivent être débarrassés de tous les déchets et des racines.

Les oignons secs seront débarrassés de leurs tiges. Les oignons frais seront débarrassés de leurs tiges et de leurs feuilles.

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 **150g**, 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.

Tous les autres légumes entrant dans la préparation des repas devront être de la 1ère fraîcheur, de bonne qualité et de calibre moyen.

IV. Fruits frais

Les fruits seront de bonne qualité, de calibre moyen, de première fraîcheur, sans souillures et de bonne apparence.

Les bananes, les pommes et les poires seront délicieuses. Les deux dernières seront triées et étalées dans des caissettes à une seule rangée.

SECTION 5 : PRODUITS LAITIERS

Les produits laitiers doivent être variés et seront au choix de l'ONDA.

Les Yoghourt et tous les laitages sous forme de boisson doivent comporter des dates de Validité Minimales de Sept Jours.

Le lait doit être livré le jour même.

Les flans doivent être préparés à la base de produits de qualité.

SECTION 6 : EPICERIE, PATES, CONSERVES, HUILE D'OLIVE ET CONFITURE

IV. Epicerie

- Sucre en poudre : Il doit être blanc, sec, franc de goût et ne pas contenir d'impuretés.
- Café : Sont admis en livraison, les cafés purs torréfiés moulus et conservés sous vide. Ils devront être exempts de moisissures et de toutes souillures, insectes etc.
- Sel alimentaire : Il doit être de bonne qualité, iodé, purgé des matières hétérogènes, débarrassé des matières terreuses et sablonneuses.

- Haricots : Ils doivent être de bonne qualité, exempts d'acide cyanhydrique, débarrassés de toutes matières non consommables et prêt à cuire.
- Lentilles : Les lentilles admises doivent être débarrassées de toute matière non consommable et prête à cuire.
- Pois-chiches : Les pois-chiches doivent correspondre au maximum au calibre 27/28, débarrassés de toute matière non consommable et prêt à cuire.
- Dattes : Les dattes doivent être de très bonne qualité, débarrassées de toute matière non consommable.
- Epices : doivent être de bonnes qualités, purgées de matière hétérogène, bien conservées et porte une date de validité minimale de six mois.
- Moutardes, Mayonnaise, Ketchup, Hrissa, Vinaigrettes, olives, ... : doivent être de bonne qualité et bien conservés et portent des dates de validité valables.

V. Pâtes

- Pâtes alimentaires : Les pâtes alimentaires doivent être préparées exclusivement à partir de la semoule de blé dur correspondant à la réglementation en vigueur :
 - Teinture uniforme ;
 - Surface lisse et unie ;
 - Aspect et dimension 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.
- Riz : Il doit être de dernière récolte, usiné, ventilé, de couleur blanche, débarrassé entièrement de leur péri corps, exempts de poussière, de débris d'enveloppes de toutes matières étrangères et d'insectes morts ou vivants. Il doit être sain, ne représentant pas, soit en l'état, soit après cuisson, de goûts ou d'odeurs anormaux.

VI. Conserve

Les conserves de poissons doivent répondre aux caractéristiques indiquées par les décisions et mesures de fabrication de la confédération des industries de traitements des produits des pêches maritimes, sous réserves de modifications ou précisions.

Caractéristiques de l'huile : est admise exclusivement l'huile d'olive ou d'arachide de très 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 de conserves : Les boîtes doivent être illustrées et portent obligatoirement les mentions ci-après :

- La raison sociale ou marque déposée du fabricant ;
- Le jour, mois et année de fabrication, doivent être estampés sur les fonds de fermeture ou apposée de manière très lisible sur la boîte ;
- La 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 poids net.

SECTION 7 : BOULANGERIE

II. Pains

Le pain à fournir sera présenté sous la forme d'une flûte de 200 g chacune ou d'un pain rond de 200 g pièce. Il doit être cuit, développé et de belle apparence, la mie sèche et exempte de toutes matières étrangères, la croûte doit être bien dorée sans soufflures ni crevasses adhérentes à la mie.

Consultation ouverte N° 119-23-CO

Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V, du PNA et des services publics

Lot 1 : Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Casablanca Mohammed V et des services publics.

Lot 2 : Restauration du personnel du PNA et des services publics.

Direction concernée	Direction des Achats et de la Logistique
<p>Marouane BENSALMI Chef du Service Gestion Opérationnelle - DCH</p> <p>Abdelhak ZIATI Chef de la Division Affaires Sociales</p> <p>Safaa BELFAHMI Chef du Service Développement DCH</p> <p>Mohamed BENKILANE Chef du Département des Affaires Syndicales et du Personnel</p> <p>Asmae EL KOTEN</p>	<p>H. SAADI Chef du Département des Achats</p>
Direction Générale de l'ONDA	
<p>01 AOÛT 2023</p> <p>La Directrice Générale Habiba LAKLALECH</p> <p>Direction Générale OFFICE NATIONAL DES AÉROPORTS</p>	
Concurrent	
<p>CPS lu et accepté sans réserve</p>	