

ROYAUME DU MAROC
OFFICE NATIONAL DES AEROPORTS



DOSSIER DE CONSULTATION

**Consultation ouverte
au rabais
N° 227-24-CO**

**Restauration du personnel de l'aéroport
de Tanger/Ibn Batouta**

TABLE DES MATIERES

AVIS DE CONSULTATION	1
CHAPITRE 1 : DISPOSITIONS GENERALES	3
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 OU RECLAMATIONS	4
ARTICLE 07 : MODIFICATIONS AU DOSSIER DE LA CONSULTATION	4
ARTICLE 08 : LANGUE DE L'OFFRE	4
ARTICLE 09 : CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.	5
ARTICLE 10 : PRESENTATION DES OFFRES DES CONCURRENTS	6
ARTICLE 11 : DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS	6
ARTICLE 12 : CAUTIONNEMENT PROVISOIRE	7
ARTICLE 13 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES ET DELAIS DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION	7
ARTICLE 14 : MODIFICATION ET RETRAIT DES OFFRES	7
ARTICLE 15 : OUVERTURE, EXAMEN ET EVALUATION DES OFFRES DES CONCURRENTS	7
ARTICLE 16 : ATTRIBUTION DU CONTRAT	8
ARTICLE 17 : ANNULATION DE LA CONSULTATION	8
ARTICLE 18 : RESULTATS DE LA CONSULTATION	8
CHAPITRE 2 : DISPOSITIONS PARTICULIERES	10
ANNEXE I : MODELE D'ACTE D'ENGAGEMENT	1
ANNEXE II : MODELE BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF (BDP-DE)	1
CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES	5
CHAPITRE 1 : CLAUSES ADMINISTRATIVES	5
ARTICLE 01 : OBJET DU CONTRAT	5
ARTICLE 02 : MODE DE PASSATION DU CONTRAT	5
ARTICLE 03 : PIECES CONSTITUTIVES DU CONTRAT	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	6
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	8
ARTICLE 15 : MAITRE D'ŒUVRE	8
ARTICLE 16 : NATURE DES PRESTATIONS ET REVISION DES PRIX	8

ARTICLE 17 :	DUREE DU MARCHE _____	8
ARTICLE 18 :	CAUTIONNEMENT DEFINITIF - RETENUE DE GARANTIE _____	8
ARTICLE 19 :	MODALITES DE PAIEMENT _____	8
ARTICLE 20 :	BASE DE FACTURATION ET DE REGLEMENT _____	9
ARTICLE 21 :	PENALITES _____	9
ARTICLE 22 :	DISPOSITIONS GENERALES RELATIVES A L'EMPLOI DU PERSONNEL _____	10
ARTICLE 23 :	VISITES MEDICALES _____	11
ARTICLE 24 :	COMPORTEMENT DU PERSONNEL _____	11
ARTICLE 25 :	TENUE DE TRAVAIL _____	11
ARTICLE 26 :	EXONERATION DES REDEVANCES LOCATIVES _____	11
ARTICLE 27 :	PRISE EN POSSESSION DES LOCAUX – ETAT DES LIEUX _____	11
ARTICLE 28 :	MODIFICATION DES AMENAGEMENTS DES LOCAUX _____	12
ARTICLE 29 :	ENTRETIEN ET NETTOYAGE _____	12
ARTICLE 30 :	PERSONNEL DE L'EXPLOITATION _____	13
ARTICLE 31 :	FRAIS GENERAUX _____	13
ARTICLE 32 :	APPROVISIONNEMENT _____	14
ARTICLE 33 :	HYGIENE _____	14
ARTICLE 34 :	INSPECTION ET SURVEILLANCE _____	15
ARTICLE 35 :	ENGAGEMENT ET POLITIQUE DE QUALITE ET D'HYGIENE _____	15
ARTICLE 36 :	REPRISE TOTALE OU PARTIELLE DES LIEUX DANS L'INTERET DU SERVICE PUBLIC _____	15
ARTICLE 37 :	MODE DE FONCTIONNEMENT _____	16
ARTICLE 38 :	OBJETS TROUVES _____	16
ARTICLE 39 :	RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT _____	16
ARTICLE 40 :	DEFINITION DES PRIX DES PRESTATIONS _____	16
ARTICLE 41 :	MODE D'EXECUTION _____	23

ROYAUME DU MAROC
OFFICE NATIONAL DES AEROPORTS

AVIS DE CONSULTATION
OUVERTE AU RABAIS
N°227-24-CO

Le **mercredi 02 octobre 2024 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) à l'ouverture des plis relatifs à la consultation ouverte **au rabais** concernant : **Restauration du personnel de l'aéroport de Tanger/Ibn Batouta.**

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). Il peut également être téléchargé à partir de l'adresse électronique www.onda.ma.

L'estimation des coûts des prestations établie par le maître d'ouvrage est fixée à la somme annuelle TVA comprise de : **997 150,00 DH**

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) au plus tard le **mercredi 02 octobre 2024 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.**

ROYAUME DU MAROC
OFFICE NATIONAL DES AEROPORTS



REGLEMENT DE CONSULTATION

**Consultation ouverte au rabais
n° 227-24-CO**

**Restauration du personnel de l'aéroport de Tanger/Ibn
Batouta**

TABLE DES MATIERES

CHAPITRE 1 : DISPOSITIONS GENERALES	3
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 OU RECLAMATIONS	4
ARTICLE 07 : MODIFICATIONS AU DOSSIER DE LA CONSULTATION	4
ARTICLE 08 : LANGUE DE L'OFFRE	4
ARTICLE 09 : CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.	5
ARTICLE 10 : PRESENTATION DES OFFRES DES CONCURRENTS	6
ARTICLE 11 : DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS	6
ARTICLE 12 : CAUTIONNEMENT PROVISOIRE	7
ARTICLE 13 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES ET DELAIS DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION	7
ARTICLE 14 : MODIFICATION ET RETRAIT DES OFFRES	7
ARTICLE 15 : OUVERTURE, EXAMEN ET EVALUATION DES OFFRES DES CONCURRENTS	7
ARTICLE 16 : ATTRIBUTION DU CONTRAT	8
ARTICLE 17 : ANNULATION DE LA CONSULTATION	8
ARTICLE 18 : RESULTATS DE LA CONSULTATION	8
CHAPITRE 2 : DISPOSITIONS PARTICULIERES	10
ANNEXE I : MODELE D'ACTE D'ENGAGEMENT	1
ANNEXE II : MODELE BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF (BDP-DE)	1

CHAPITRE 1 : DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 01 : OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent règlement concerne la consultation relative à : **Restauration du personnel de l'aéroport de Tanger/Ibn Batouta.**

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

ARTICLE 02 : MODE DE PASSATION

Le présent contrat 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 d'acte d'engagement ;
5. 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 contrat issu de la présente consultation.




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 OU RECLAMATIONS

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, **exclusivement**, aux coordonnées suivantes :

	Adresse	Département des Achats Office National des Aéroports Aéroport Casablanca Mohammed V – Nouaceur
	Boîte postale	BP 52, Aéroport Casablanca 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.

Aussi, toute réclamation d'un concurrent doit être introduite **à partir de la date de la publication** de l'avis de la consultation ou de l'envoi des lettres circulaires y afférentes, le cas échéant et **au plus tard cinq (05) jours** après avoir pris connaissance des résultats de la consultation et/ou des éventuels motifs de l'éviction de son offre qui lui ont été notifiés par le maître d'ouvrage conformément à l'**article 18 « RESULTATS DE LA CONSULTATION »** ci-après.

Important : Toute correspondance émanant d'un concurrent, sur support papier ou par voie électronique, doit être signée, datée et établie sur papier en-tête précisant notamment, la dénomination/la raison sociale du concurrent ainsi que le nom, le prénom et la qualité de la personne habilitée ayant émis et signé ladite correspondance. A défaut, l'ONDA se réserve le droit de ne pas donner une suite à ladite correspondance.

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 ou réclamation 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, par email ou par tout moyen de communication donnant date certaine 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 écrit, par email ou par tout moyen de communication donnant date certaine 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 : CONTENU DES DOSSIERS DES CONCURRENTS.

Les dossiers présentés par les concurrents doivent comporter, **en plus du Cahier des prescriptions spéciales paraphé à chaque page et signé à la dernière page par le concurrent**, les pièces suivantes :

- **Un dossier administratif.**
- **Un dossier de qualifications professionnelles.**
- **Un dossier additif, le cas échéant.**
- **Une offre technique, le cas échéant.**
- **Une offre financière.**

I. Le dossier administratif comprend :

A1. 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 :
 - o Une copie conforme de la procuration légalisée lorsqu'il agit au nom d'une personne physique ;
 - o 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 ;
 - o L'acte par lequel la personne habilitée délègue son pouvoir à une tierce personne, le cas échéant.

A2. 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.

II. Le dossier de qualifications professionnelles comprend :

Chaque concurrent est tenu de présenter un dossier de qualifications professionnelles composé des pièces y afférentes détaillées dans les dispositions particulières ci-dessous (**Cf. Chapitre 2 du présent règlement de consultation**).

III. Le dossier additif comprend :

Lorsque le dossier additif est exigé, les concurrents doivent fournir toutes pièces complémentaires exigées par le présent règlement de consultation, tel que détaillé dans les dispositions particulières ci-dessous (**Cf. Chapitre 2 du présent règlement de consultation**).

IV. **L'offre technique comprend :**

Lorsque la présentation d'une offre technique est exigée, les concurrents doivent fournir toutes les pièces y afférentes détaillées dans les dispositions particulières ci-après (**Cf. Chapitre 2 du présent règlement de la consultation**).

V. **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 au cahier des prescriptions spéciales 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 ;
- La liste des dossiers et/ou des pièces contenues dans le pli ;
- 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 doit contenir **toutes les pièces énumérées au niveau de l'article 9 ci-dessus « Contenu des dossiers des concurrents »** :

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-Nouaceur) ;**
- 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.

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

ARTICLE 12 : CAUTIONNEMENT PROVISOIRE

Le cautionnement provisoire n'est pas exigé dans le cadre de cette consultation.

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 concurrents qui ont donné leur accord par lettre ou par courriel adressés à l'ONDA restent engagés pendant ce nouveau délai.

L'approbation du contrat 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 contrat.

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 au paragraphe 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, EXAMEN ET EVALUATION DES OFFRES DES CONCURRENTS

L'ouverture, l'examen et l'évaluation des offres des concurrents se feront comme suit :

Étape 1 : Ouverture des plis ; séance publique.

L'ouverture des plis contenant les dossiers administratifs et de qualifications professionnelles, les dossiers additifs le cas échéant, les offres techniques le cas échéant 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 et de qualifications professionnelles, des dossiers additifs le cas échéant, des offres techniques le cas échéant et des offres financières fournies par les concurrents.

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

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 ds.

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 tout concurrent dont l'offre ayant une insuffisance sur l'un des éléments exigés au niveau de **l'article 9 « Contenu des dossiers des concurrents » ci-dessus et/ou** n'ayant pas donné une suite favorable à la demande de la commission mentionnée dans les **paragraphes 4 et 5** de la présente étape.

À l'issue de cette étape, la commission propose à l'autorité compétente de retenir **l'offre la plus avantageuse**, tel que détaillé dans les dispositions particulières ci-dessous (**Cf. Chapitre 2 du présent règlement de consultation**).

NB : La commission se réserve le droit, si nécessaire, de demander au maître d'ouvrage de procéder à l'authentification des pièces fournies par un concurrent.

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 **l'offre la plus avantageuse**, tel que détaillé dans les dispositions particulières ci-dessous (**Cf. Chapitre 2 du présent règlement de consultation**).

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.

ARTICLE 18 : RESULTATS DE LA CONSULTATION

Le maître d'ouvrage informe, **par lettre avec accusé de réception, par email ou par tout autre moyen de communication donnant date certaine**, le concurrent attributaire du contrat de l'acceptation de son offre. Cette notification est adressée dans un délai maximum **de quinze**

jours (15) jours à compter du lendemain de la date d'achèvement des travaux de la commission.

Aussi, tout concurrent qui désire prendre connaissance des résultats de la consultation et/ou des éventuels motifs de l'éviction de son offre peut en faire la demande au maître d'ouvrage, **par courrier** porté avec accusé de réception, par lettre recommandée avec accusé de réception ou par **voie électronique, exclusivement**, aux coordonnées suivantes :

	Adresse	Département des Achats Office National des Aéroports Aéroport Casablanca Mohammed V – Nouaceur
	Boîte postale	BP 52, Aéroport Casablanca Mohammed V – Nouaceur
	E-mail	achats@onda.ma

NB : Cette demande **n'est recevable que** si elle parvient au maître d'ouvrage au plus tard **trente (30) jours** suivant la date d'ouverture des plis.

CHAPITRE 2 : DISPOSITIONS PARTICULIERES

Article 1 : Objet de consultation

Restauration du personnel de l'aéroport de Tanger/Ibn Batouta

Article 06 § C : Liste des pièces exigées pour le dossier technique

C1. 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.

Q1. 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 des prestations d'importance et de complexité similaires à l'objet de la présente consultation. Chaque attestation précise notamment :

- La nature des prestations ;
- Le montant des prestations (**chaque attestation fournie doit être d'un montant supérieur à 690 000,00 Dhs TVA Comprise**).
- Le nom et la qualité du signataire et son appréciation ;
- L'année de réalisation (**Entre 2014 et 2024**).

Article 06 § D : Liste des pièces exigées pour le dossier additif

Q1. Une attestation originale d'assurance responsabilité civile et intoxication alimentaire.

Q2. Les attestations de chiffre d'affaires annuel moyen de **1 900 000,00 Dirhams** de trois exercices (**entre 2017 et 2023**), **délivrées par l'administration fiscale**.

Article 08 : Liste des pièces exigées pour l'offre technique

1. Un descriptif détaillé de tous les menus hebdomadaires proposés permettant d'apprécier la richesse desdits menus et de la quantité des composants des plats (Quantité, équilibre nutritionnel).

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 la personne proposée (précisant notamment la formation académique, le parcours professionnel et le nombre d'années d'expériences).

Article 16 : Critères d'admissibilité des concurrents et d'attribution du contrat

Les critères d'admissibilité des concurrents sont détaillés comme suit :

Critère d'évaluation	Barème	Support d'évaluation
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 références
Expérience du prestataire dans le domaine de la restauration collective : 2 points par année d'expérience dans la limite de 20 points .	20	Registre de commerce
Qualité de l'équipe	40 points	
Expérience du gérant : 2 points par année d'expérience dans le domaine de la gestion, 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 : - 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	20	Descriptif détaillé des composantes du menu.
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 inférieure à 60/100 points sera écartée.**

ANNEXE I : MODELE D'ACTE D'ENGAGEMENT

Acte d'engagement

Consultation ouverte n° **227-24-CO** du **mercredi 02 octobre 2024**

A - Partie réservée à l'ONDA

Objet du contrat : **Restauration du personnel de l'aéroport de Tanger/Ibn Batouta** , 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 total annuel hors T.V.A : **906 500,00 DHS (Neuf cent six mille cinq cents dirhams)** ;
 - Rabais en pourcentage : (en pourcentage)
 - Rabais en valeur :(en chiffres et en lettres) ;
 - Montant total annuel Hors TVA après rabais:(en chiffres et en lettres) ;

- Taux de la T.V.A. : **10%** ;
- Montant de la T.V.A. : (en chiffres et en lettres) ;
- Montant total annuel T.V.A. comprise après rabais : (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 II : MODELE BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF (BDP-DE)

AO N° : 227-24-CO

Objet : Restauration du personnel de l'aéroport de Tanger/Ibn Batouta

Prix	Description	UDM	Quantité annuelle	PU HORS TVA EN CHIFFRES en Dirhams	PT ANNUEL HORS TVA en CHIFFRES en Dirhams
1	REPAS ou SANDWICH	U	32 000	25,90	828 800,00
MENU RAMADAN					
2	REPAS FTOUR	U	1 500	25,90	38 850,00
3	REPAS SHOUR	U	1 500	25,90	38 850,00
<u>TOTAL ANNUEL HORS TVA</u>					906 500,00
<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</u>					

ROYAUME DU MAROC
OFFICE NATIONAL DES AÉROPORTS



CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES

**Consultation ouverte
Au rabais
n° 227-24-CO**

**Restauration du personnel de l'aéroport de Tanger/Ibn
Batouta**

TABLE DES MATIERES

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES	5
CHAPITRE 1 : CLAUSES ADMINISTRATIVES	5
ARTICLE 01 : OBJET DU CONTRAT	5
ARTICLE 02 : MODE DE PASSATION DU CONTRAT	5
ARTICLE 03 : PIECES CONSTITUTIVES DU CONTRAT	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	6
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	8
ARTICLE 15 : MAITRE D'ŒUVRE	8
ARTICLE 16 : NATURE DES PRESTATIONS ET REVISION DES PRIX	8
ARTICLE 17 : DUREE DU MARCHE	8
ARTICLE 18 : CAUTIONNEMENT DEFINITIF - RETENUE DE GARANTIE	8
ARTICLE 19 : MODALITES DE PAIEMENT	8
ARTICLE 20 : BASE DE FACTURATION ET DE REGLEMENT	9
ARTICLE 21 : PENALITES	9
ARTICLE 22 : DISPOSITIONS GENERALES RELATIVES A L'EMPLOI DU PERSONNEL	10
ARTICLE 23 : VISITES MEDICALES	11
ARTICLE 24 : COMPORTEMENT DU PERSONNEL	11
ARTICLE 25 : TENUE DE TRAVAIL	11
ARTICLE 26 : EXONERATION DES REDEVANCES LOCATIVES	11
ARTICLE 27 : PRISE EN POSSESSION DES LOCAUX – ETAT DES LIEUX	11
ARTICLE 28 : MODIFICATION DES AMENAGEMENTS DES LOCAUX	12
ARTICLE 29 : ENTRETIEN ET NETTOYAGE	12
ARTICLE 30 : PERSONNEL DE L'EXPLOITATION	13
ARTICLE 31 : FRAIS GENERAUX	13
ARTICLE 32 : APPROVISIONNEMENT	14
ARTICLE 33 : HYGIENE	14
ARTICLE 34 : INSPECTION ET SURVEILLANCE	15
ARTICLE 35 : ENGAGEMENT ET POLITIQUE DE QUALITE ET D'HYGIENE	15

ARTICLE 36 :	REPRISE TOTALE OU PARTIELLE DES LIEUX DANS L'INTERET DU SERVICE PUBLIC_____	15
ARTICLE 37 :	MODE DE FONCTIONNEMENT _____	16
ARTICLE 38 :	OBJETS TROUVES _____	16
ARTICLE 39 :	RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT _____	16
ARTICLE 40 :	DEFINITION DES PRIX DES PRESTATIONS _____	16
ARTICLE 41 :	MODE D'EXECUTION _____	23

ENTRE :

L'OFFICE NATIONAL DES AEROPORTS, désigné ci-après, par le sigle « **ONDA** », représenté par son Directeur Général, faisant élection de domicile à l'Aéroport Casablanca Mohammed V – Nouaceur,

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 paren vertu des pouvoirs qui lui sont conférés,

D'autre part,

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES

CHAPITRE 1 : CLAUSES ADMINISTRATIVES

ARTICLE 01 : OBJET DU CONTRAT

Le présent contrat a pour objet : **Restauration du personnel de l'aéroport de Tanger/Ibn Batouta**, tel que décrit dans les clauses techniques du présent Cahier des Prescriptions Spéciales.

ARTICLE 02 : MODE DE PASSATION DU CONTRAT

Le présent contrat 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 : PIECES CONSTITUTIVES DU CONTRAT

Les pièces constitutives du présent contrat 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 contrat, 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 contrat et pour lesquelles aucune réclamation ne sera prise en considération.

ARTICLE 05 : REFERENCES AUX TEXTES GENERAUX

Le présent contrat 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 contrat.

Bien que non jointes au présent CPS, le titulaire est réputé connaître tous textes ou documents techniques applicables au présent contrat. 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 contrat, sur demande et sans frais, une copie du contrat 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 contrat, et ce conformément aux dispositions de l'article 4 de la loi n°112-13 susmentionnée.

Le responsable habilité à fournir au titulaire du contrat 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 Général de l'ONDA.

Le Directeur Général de l'ONDA et/ou toute autre personne désignée par lui sont seuls habilités 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 contrat 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 contrat dans le cas de modifications importantes ne pouvant être prises en charge dans le cadre du présent contrat conformément à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 09 : ENTREE EN VIGUEUR ET APPROBATION

L'entrée en vigueur, du présent contrat 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 contrat sera interprété conformément au droit Marocain.

ARTICLE 13 : FORMALITE D'ENREGISTREMENT

Le titulaire s'engage à présenter le présent contrat 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 contrat 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 contrat. 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 **10%** sur le prix de ces prestations.

CHAPITRE 2 : CLAUSES TECHNIQUES

ARTICLE 15 : MAITRE D'ŒUVRE

Le maître d'œuvre du présent contrat est **la Direction de l'Aéroport de Tanger**.

ARTICLE 16 : NATURE DES PRESTATIONS ET REVISION DES PRIX

Le présent contrat porte sur une prestation de **service** dont les prix applicables sont fermes et non révisables.

ARTICLE 17 : DUREE DU MARCHÉ

Le présent contrat 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 **cinq (5) années**, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée avec avis de réception ou par lettre avec accusé de réception **trois (03) mois** au moins avant la fin de l'année en cours (date d'anniversaire).

ARTICLE 18 : CAUTIONNEMENT DEFINITIF - RETENUE DE GARANTIE

a) Cautionnement : Le cautionnement définitif est fixé à **Trois pour cent (3 %)** du montant initial du contrat 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 contrat.

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 19 : 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 de l'aéroport de Tanger. Un état récapitulatif mensuel sera soumis à la Direction de l'aéroport de Tanger pour signature.

L'ONDA se libérera des sommes dues en exécution du présent contrat en faisant donner crédit au compte ouvert au nom du prestataire indiqué sur l'acte d'engagement.

Les réceptions et les facturations seront effectuées mensuellement à terme échu.

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

Dispositions relatives à la facturation :

- Les factures doivent être émises au plus tard le dernier jour du mois de la réalisation des prestations objet du présent contrat.

- Les factures doivent se conformer aux dispositions réglementaires notamment les articles 145 alinéa III et 146 du Code Général des Impôts Marocain en vigueur.
- Les factures doivent porter les dates de leur établissement.
- En cas de remise tardive de la facture générant ainsi une sanction pécuniaire, au profit du Trésor, à l'encontre de l'ONDA, le montant de ladite sanction pécuniaire sera déduit, le cas échéant, à l'identique des sommes dues au prestataire.

ARTICLE 20 : 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 la direction de l'aéroport de Tanger/Ibn Batouta.

• Facturation et Règlement.

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

Un détail de la facture devra être établi pour les repas consommés durant le mois, faisant ressortir pour chaque repas consommé :

- La date de la consommation ;
- L'identification du consommateur ;
- Nombre de repas servis au consommateur.

ARTICLE 21 : PENALITES

A défaut par le titulaire d'avoir terminé les prestations définies par le présent contrat ou d'avoir respecté tout planning ou délai prévue par ce contrat, 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 contrat, éventuellement modifié ou complété par les avenants intervenus. La pénalité est plafonnée à **dix pour Cent (10 %)** du montant initial du contrat, 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 contrat sans préjudice des mesures correctives prévues par l'article 52 du CCAG EMO.

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

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 **deux cent (200,00) Dirhams** 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 contrat par l'ONDA.

Cumul des pénalités :

Toutes les pénalités ci-dessus sont cumulables sans toutefois que leur cumul par mois ne puisse dépasser **dix pour cent 10 %** du montant mensuel des prestations et leur cumul global **dix pour cent 10 %** du montant initial du contrat 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 initial du contrat) peut entraîner **la résiliation de ce contrat** de la part de l'ONDA conformément aux dispositions de l'article 42 du CCAG- EMO.

ARTICLE 22 : 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 contrat.

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.

Le prestataire doit remettre au maître d'ouvrage, une copie des bulletins de paie du personnel affecté dans le cadre du contrat.

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

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

ARTICLE 23 : 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 24 : 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 25 : 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 26 : EXONERATION DES REDEVANCES LOCATIVES

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

ARTICLE 27 : 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 28 : 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 29 : 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, le prestataire, assurera aussi, 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 30 : 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 31 : FRAIS GENERAUX

a- Énergie et fluides

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

Le prestataire est responsable d'alimenter la cuisine en bouteille de gaz pour la cuisson tout en respectant les mesures de sécurité et sécurité nécessaires

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

d- Matériel informatique :

Le prestataire prend en charge les outils suivants pour une meilleure gestion :

- Application pour gestion de la cantine et l'automatisation des commandes ;
- Imprimante ticket avec lecteur de carte PVC mifare ou équivalent ;
- Ordinateur.

ARTICLE 32 : 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 33 : 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 34 : 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 35 : 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, il se réserve le droit, aussi souvent qu'il le jugera nécessaire, de faire contrôler, par un organisme tiers, le respect des règles d'hygiène, de modes opératoires et du Cahier des Charges. 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 36 : 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 37 : MODE DE FONCTIONNEMENT

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

Fréquentation :

Site	Fréquentation	Installations	Horaire d'ouverture et fréquentation
AEROPORT DE TANGER	-Personnel ONDA -Services publics	1 Cuisine entièrement équipée 1 Lignes Self 2 Salles de restaurant	- Horaires hors ramadan : 7/7 jours de 11h30 à 14h30 - Horaire du mois du Ramadan : 1. Pour le repas FTOUR : A partir de 16h00 2. Pour dîner et SHOUR : de 22h00 à 00h00

ARTICLE 38 : 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 39 : RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Le titulaire du contrat devra se conformer aux dispositions réglementaires, en vigueur, notamment en matière de respect de l'environnement à savoir :

- Assurer un tri sélectif des déchets générés (Organique, Verre et plastique, Carton et papier,...)
- Utiliser des produits référenciés, possédant des fiches données de sécurité (FDS) et respectant les normes environnementales ;
- Ne pas verser des produits dangereux dans les conduites d'eau ;
- Empêcher, en cas de déversement accidentel de produits, d'atteindre les conduites d'eau et aviser le responsable ONDA ;

ARTICLE 40 : 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 BASIQUE

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 2 (salade variée bien garnie) ;
- 1 Plat chaud au choix parmi 2 (poisson frais, bœuf, volaille) ;
- 2 Garnitures au minimum ;
- 1 Dessert au choix parmi 4 (fruit, Yaourts variés, jus, pâtisserie) ;
- Le pain à discrétion ;
- Frites 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) ;
- Frites à discrétion ;
- 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, Reffisa, 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

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

Ou Poissons frais : 150Grs net avant cuisson.
Ou Dinde désossée : 150Grs net avant cuisson.

b. Sandwich

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 frais : 150 Grs net avant cuisson.
Ou Dinde : 150 Grs net avant cuisson.
Ou Thon : 150 Grs net
Ou fromage : 150 Grs net

2- REPAS AMELIORES

Outre le repas de base et la formule sandwich, le prestataire s'engage à proposer chaque jour les articles additionnels ci-après, étant précisé que le choix des articles est soumis à l'approbation préalable de l'ONDA.

A) ENTREES :

Deux salades au choix parmi celles figurant dans **l'annexe n°1** du présent CPS.

B) PLATS

2 Plats chauds au choix parmi ceux figurant dans **l'annexe n°2** du présent CPS.

C) SNACKING :

2 articles du snacking parmi ceux figurant dans **l'annexe n°3** du présent CPS.

D) DESSERT :

1 Dessert au choix parmi ceux figurant dans **l'annexe n°4** du présent CPS.

E) Boissons :

Le prestataire s'engage à proposer les boissons listées dans **l'annexe 5** du présent CPS.

N.B :

Le prestataire est appelé à fournir la liste des prix de l'ensemble des repas améliorés cités aux annexes N°1, 2, 3, 4 et 5 du présent chapitre au maître d'œuvre pour validation préalable, et son affichage au local du restaurant.

Ces prix doivent respecter le caractère social.

3- MENU RAMADAN

PRIX N° 2 : REPAS FTOUR

Le repas FTOUR est composé comme suit :

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

4- 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 de Tanger 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 (07) jours**.

Les unités reconnues impropres à la consommation devront être remplacées.

SECTION 3 : POISSONS

Le poisson doit être frais, Les variétés recommandées sont : merlan, sar, pageot, sole, anchois, sardine...

Dispositions particulières liées au surgelé

La viande blanche (découpée de dindes) et la viande rouge hachée (fournie par le contrat 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, Hrissa, 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

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.

ARTICLE 41 : MODE D'EXECUTION

Les prix de l'ensemble des articles proposés y compris les articles composant le repas basique doivent être affichés de manière à permettre au convive de composer son repas selon son budget.

L'usager peut opter soit pour le repas basique, soit pour la formule sandwich, soit composer son menu comme suit :

- Une entrée basique ou une entrée améliorée de son choix ; et
- Un plat basique ou un plat principal amélioré de son choix et
- Un dessert basique ou un dessert amélioré de son choix.

Le convive peut éventuellement compléter son menu par une ou plusieurs boissons de son choix.

Etant donné que le surplus du prix du repas composé par rapport au prix du repas basique est à la charge du convive, son règlement sera effectué directement au prestataire par le convive en numéraire ou moyennant une carte prépayée rechargeable dont la gestion est du ressort du prestataire.

FICHES TECHNIQUES

Annexe n°1

ENTREES (Liste non exhaustive)

SALADE PRESTIGE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
SALADE FRISEE	g	100
SALADE ROUGE	g	10
SALADE LAITUE	g	50
RIZ	g	42
FROMAGE MOZARELLA	g	17
RADIS	g	5
KIWI	g	17
OLIVE NOIRE	g	10
AVOCAT	g	125
JAMBON	g	25
MAIS	g	25

SALADE FROMAGERE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
SALADE VERTE	g	50
TOMATES	g	50
FROMAGE DE CHEVRE	g	50
FROMAGE GRUYERE	g	50
FROMAGE SAINT PAULIN	g	50
CAMEMBERT	g	50
PAIN DE MIE	UNITÉ	1

SALADE ESPAGNOLE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
LAITUE	g	25
TOMATE	g	50
POIVRON VERT GRILLE	g	50
POIVRON JAUNE GRILLE	g	50
POIVRON ROUGE GRILLE	g	50
HARICOT VERT	g	50
POMME DE TERRE	g	50

SALADE ASIATIQUE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
MESCLUN DE SALADE	g	80
VERMICELLE DE CHINE	g	50
POIVRON	g	40
OIGNON	g	50
TOMATE CERISE	g	50
CREVETTE	g	70
GRAINES DE SESAME	g	5
SAUCE ASIATIQUE	UNITÉ	1
POT DE SAUCE	UNITÉ	1

SALADE DE FRUITS		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
NECTAR D'ORANGE	G	30
POMME FRUIT	G	50
BANANE LOCALE	G	50
KIWI	G	10
PECHE AU SIROP	G	10
ORANGE A JUS	G	60
SUCRE	G	20

SIROP SPORT	CL	10
-------------	----	----

SALADE CESAR		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
LAITUE	g	25
TOMATE	g	25
BLANC DE VOLAILLE	g	100
CROUTON (PAIN DE MIE)	PIECE	1
FROMAGE PARMESAN	g	50
OLIVE NOIRE	g	20
LES ANCHOIS	g	40

SALADE COMPOSE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
LAITUE	g	25
TOMATE	g	30
CONCOMBRE	g	30
CAROTTE	g	30
POMME DE TERRE	g	50
BETTERAVE	g	50
RIZ	g	15
HARICOT VERT	g	25
MAIS	g	10
ŒUF	unité	0,5

SALADE NICOISE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
LAITUE	g	25
TOMATE	g	30
HARICOT VERT	g	30
OIGNONS	g	15
POIVRON VERT	g	40
OLIVE NOIR	g	50
POMME DE TERRE	g	50
THON	g	25
ŒUF	PIECE	0,5

TOMATE MOZARELLE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
MOZARELLA FRAICHE	g	100
SALADE VERTE	g	50
OLIVE NOIR	g	20

SALADE VARIEE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
LAITUE	g	25
TOMATE	g	30
CONCOMBRE	g	25
CAROTTE	g	40
POMME DE TERRE	g	40
POIVRON VERT	g	30
ŒUFS	PIECE	0,5

Annexe n°2
LES PLATS (Liste non exhaustive)

ENTRECOTE GRILLE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
ENTRECOTE	g	250

TAGINE DE BŒUF AU COING		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
GLOBE	g	130
COING	g	310
OLIVES ROUGE	g	10
PERSIL	g	10

FOIE DE VEAU		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
FOIE DE VEAU	g	150
HUILE DE TABLE	g	150

CREVETTE PIL PIL		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
CREVETTES DECORTIQUEES	g	150
SAUCE TOMATE	CL	100
HRISSA	g	10
AIL	g	10
CITRON FRAIS	g	10

TAJINE DE BŒUF AUX PRUNEAUX		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
VIANDE TAJINE	g	170
PRUNEAUX	g	40
GRAINES DE SESAME	g	0
OIGNONS	g	80
ŒUFS	U	0.5

TAJINE BERBERE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
AGNEAU	g	170
POMME DE TERRE	g	250
CAROTTE	g	130
OLIVES ROUGES	g	10
CITRON CONFIT	g	10
PERSIL	g	10

PASTILLA POULET		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
POULET	g	100
HUILE DE TABLE	CL	20
AMANDES	g	20
FEUILLE DE PASTILLA	g	50
OIGNONS	g	100
SUCRE GLACE	g	20
BEURRE	g	20
ŒUFS	unité	1

ROTI DE FAUX FILET		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
FAUX FILET	g	170
CHAMPIGNONS	g	20

DINDE BONNE FEMME		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
BLANC DE DINDE	g	0,15
SAUCE BLANCHE	U	1
AIL	g	0,02
POIVRON VERT	g	0,05
POIVRON ROUGE	g	0,05
OIGNON	g	0,03

RFISSA AU POULET		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
POULET	g	30
MELOUI	unité	1
OIGNON	g	10
FEVE CASSEE	g	50
LENTILLE	g	50

KABAB MAGHDOUR		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
BOEUF	g	170
HUILE DE TABLE	CL	10
OEUF	U	1

OIGNONS	g	80
HUILE D'OLIVE	CL	10

MERLAN FARCIE AUX EPINARDS		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
MERLAN	g	300
EPINARDS	g	50
FROMAGE MOZZARELLA	g	5
HUILE DE TABLE	g	10

EMINCE DE BŒUF		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
RUMSTEAK	g	150
HUILE DE TABLE	CL	30
CREME FRAICHE	g	30
OIGNON	g	100
CREME FRAICHE	g	40

Annexe n°3
SNACKING (Liste non exhaustive)

PIZZA BOLOGNAISE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
PATE A PIZZA	U	1
SAUCE TOMATE	U	1
VIANDE HACHEE	g	80
FROMAGE MOZZARELLA	g	40

PIZZA AUX FRUITS DE MER		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
PATE A PIZZA	U	1
SAUCE TOMATE	U	1
CREVETTES	g	35
CALAMAR	g	35
FILET DE POISSON	g	40
FROMAGE MOZZARELLA	g	40

PIZZA AU FROMAGE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
PATE A PIZZA	U	1
SAUCE TOMATE	U	1
FROMAGE GOUDA	g	30
FROMAGE ST PAULIN	g	30
FROMAGE EDAM	g	30
FROMAGE MOZZARELLA	g	40

PIZZA SUPREME		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
PATE A PIZZA	U	1
SAUCE TOMATE	U	1
FILET DE DINDE	g	80
FROMAGE MOZZARELLA	g	40

PIZZA A LA CHARCUTERIE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
PATE A PIZZA	U	1
SAUCE TOMATE	U	1
JOMBON	g	40
MORTADELLE	g	40
FROMAGE MOZZARELLA	g	40

SANDWICH OU PANINI AU KEFTA		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
PAIN PANINI	U	1
TOMATE	g	25
SALADE LAITUE	g	25
CORNICHON	g	10
OLIVE NOIR	g	25
FROMAGE ROUGE	g	12,5
VIANDE HACHEE	g	80

PIZZA AU THON		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
PATE A PIZZA	U	1
SAUCE TOMATE	U	1
THON	g	20
FROMAGE MOZZARELLA	g	96

SANDWICH OU PANINI AU THON		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
PAIN PANINI	U	1
TOMATE	g	25
SALADE LAITUE	g	25
CORNICHON	g	10
OLIVE NOIR	g	25
FROMAGE ROUGE	g	12,5
THON	g	50

CIABATTA JAMBON FROMAGE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
PAIN CIABATTA	U	1
TOMATE	g	25
SALADE LAITUE	g	25
CORNICHON	g	10
OLIVE NOIRE	g	25
FROMAGE ROUGE	g	12,5
JAMBON	g	40
SANDWICH'IN	g	100

SANDWICH OU PANINI AU POULET		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
PAIN PANINI	U	1
TOMATE	g	25

SALADE LAITUE	g	25
CORNICHON	g	10
OLIVE NOIR	g	25
FROMAGE ROUGE	g	12,5
FILET DE DINDE	g	80

Annexe n°4
DESSERT/ PATISserie (Liste non exhaustive)

TARTE AUX FRUITS		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
PATE SUCREE	U	1
FARINE	g	10
BEURRE	g	20
ŒUFS	U	0.5
SUCRE	g	10
CREME PATISSIERE	g	0
LAIT EN POUDRE	CL	10
POUDRE A CREME	g	1,5
ANANAS	g	30
KIWI	g	10
DEMI-PECHE AU SIROP	g	20

LES CHOUX / LES ECLAIRS		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
PATE A CHOUX	U	1
LAIT EN POUDRE	L	10
ŒUFS	U	0.15
FARINE	g	20
MARGARINE	g	4.2
SEL	g	0.4
LAIT EN POUDRE	CL	10
ŒUFS	U	20
SUCRE	g	4.6
POUDRE A CREME	g	1.3

TARTE AMANDINE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
PATE SUCREE	U	1,00
FARINE	g	10
BEURRE	g	20
ŒUFS	U	0.05
SUCRE	g	10
CREME AMANDES	g	0
AMANDE EN POUDRE	g	10
BEURRE	g	10
ŒUFS	U	0.13
SUCRE	g	10
FLEUR DE MAÏS	g	2

AMANDE EFFILEE	g	1,6
----------------	---	-----





TARTE AU CHOCOLAT		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
PATE SUCREE	U	1
FARINE	g	10
BEURRE	KG	20
ŒUFS	U	50
SUCRE	g	10
CREME GANACHE	g	16
ENROBAGE NOIR	g	25
CREME FRAICHE	g	16

Annexe n°5**LES BOISSONS**

Désignation	UNITÉ	QTE
Eaux minérale 50CL	U	1
Eau minérale 1.5 L	U	1
Soda 33 CL	U	1
Boisson gazeuse 50 CL	U	1

Consultation ouverte au rabais N° 227-24-CO

Restauration du personnel de l'aéroport de Tanger/Ibn Batouta

Direction concernée	Direction des Achats et de la Logistique
 Mohamed BAHAJ Directeur délégué de l'Aéroport de Tanger Ibn Batouta	 Le Directeur des Achats et de la Logistique Abdellah BOUKHLOUF
Direction Générale de l'ONDA	
 Adel El Fakir Directeur Général Office National Des Aéroports 	
Concurrent	
CPS lu et accepté sans réserve	