

ROYAUME DU MAROC
OFFICE NATIONAL DES AEROPORTS



DOSSIER DE CONSULTATION

CONSULTATION OUVERTE AU RABAIS N° 056/20/CO

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

Lot 1 : Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport 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 : MONNAIE DE L'OFFRE	7
ARTICLE 11 : PRESENTATION DES OFFRES DES CONCURRENTS	7
ARTICLE 12 : DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS	8
ARTICLE 13 : CAUTIONNEMENT PROVISoire	8
ARTICLE 14 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES ET DELAIS DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION	9
ARTICLE 15 : MODIFICATION ET RETRAIT DES OFFRES	9
ARTICLE 16 : EVALUATION DES OFFRES DES CONCURRENTS	9
ARTICLE 17 : CRITERES D'ADMISSIBILITE DES CONCURRENTS ET D'ATTRIBUTION DU MARCHE	10
ARTICLE 18 : AFFICHAGE DES RESULTATS DEFINITIFS DE LA CONSULTATION	11
ARTICLE 19 : ANNULATION DE LA CONSULTATION	11
ARTICLE 20 : JUSTIFICATION DES ELIMINATIONS	11
ANNEXE I : MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR	1
ANNEXE II : MODELE CAUTION PERSONNELLE ET SOLIDAIRE	1
ANNEXE III : MODELE D'ACTE D'ENGAGEMENT – Lot 1	1
ANNEXE III : MODELE D'ACTE D'ENGAGEMENT – Lot 2	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	1
CHAPITRE 1 : CLAUSES ADMINISTRATIVES	5
ARTICLE 01 : OBJET DU MARCHE	5
ARTICLE 02 : MODE DE PASSATION DU MARCHE	5
ARTICLE 03 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE	5
ARTICLE 04 : CONNAISSANCE DU DOSSIER	5
ARTICLE 05 : REFERENCES AUX TEXTES GENERAUX	5
ARTICLE 06 : RESILIATION	6
ARTICLE 07 : DOMICILE DU PRESTATAIRE	6
ARTICLE 08 : REGLEMENT DES DIFFERENDS	6
ARTICLE 09 : CAS DE FORCE MAJEURE	6
ARTICLE 10 : ENTREE EN VIGUEUR ET APPROBATION	6
ARTICLE 11 : NANTISSEMENT	6

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 :	FACTURATION ET REGLEMENT _____	8
ARTICLE 05 :	CAUTIONNEMENT DEFINITIF – RETENUE DE GARANTIE : _____	8
ARTICLE 06 :	PENALITES _____	9
ARTICLE 07 :	DISPOSITIONS GENERALES RELATIVES A L'EXECUTION DU MARCHE RECONDUCTIBLE	10
ARTICLE 08 :	VISITES MEDICALES _____	10
ARTICLE 09 :	COMPORTEMENT DU PERSONNEL _____	11
ARTICLE 10 :	TENUE DE TRAVAIL _____	11
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 _____	12
ARTICLE 15 :	PERSONNEL DE L'EXPLOITATION _____	12
ARTICLE 16 :	FRAIS GENERAUX _____	13
ARTICLE 17 :	APPROVISIONNEMENT _____	14
ARTICLE 18 :	HYGIENE _____	14
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 _____	15
ARTICLE 22 :	MODE DE FONCTIONNEMENT _____	15
ARTICLE 23 :	NATURE DES PRESTATIONS ET REVISION DES PRIX _____	15
ARTICLE 24 :	OBJETS TROUVES _____	15
ARTICLE 25 :	DEFINITION DES PRIX DES PRESTATIONS _____	16
ARTICLE 26 :	MODE D'EXECUTION _____	22
CHAPITRE 2 : CLAUSES TECHNIQUES-LOT 2		34
ARTICLE 01 :	MAITRE D'ŒUVRE _____	34
ARTICLE 02 :	DUREE DU MARCHE _____	34
ARTICLE 03 :	MODALITES DE PAIEMENT _____	34
ARTICLE 04 :	FACTURATION ET REGLEMENT _____	34
ARTICLE 05 :	CAUTIONNEMENT DEFINITIF – RETENUE DE GARANTIE : _____	34
ARTICLE 06 :	PENALITES _____	35
ARTICLE 07 :	DISPOSITIONS GENERALES RELATIVES A L'EXECUTION DU MARCHE RECONDUCTIBLE	36
ARTICLE 08 :	VISITES MEDICALES _____	36
ARTICLE 09 :	COMPORTEMENT DU PERSONNEL _____	37

ARTICLE 10 :	TENUE DE TRAVAIL _____	37
ARTICLE 11 :	EXONERATION DES REDEVANCES LOCATIVES _____	37
ARTICLE 12 :	PRISE EN POSSESSION DES LOCAUX – ETAT DES LIEUX _____	37
ARTICLE 13 :	MODIFICATION DES AMENAGEMENTS DES LOCAUX _____	37
ARTICLE 14 :	ENTRETIEN ET NETTOYAGE _____	38
ARTICLE 15 :	PERSONNEL DE L'EXPLOITATION _____	38
ARTICLE 16 :	FRAIS GENERAUX _____	39
ARTICLE 17 :	APPROVISIONNEMENT _____	40
ARTICLE 18 :	HYGIENE _____	40
ARTICLE 19 :	INSPECTION ET SURVEILLANCE _____	40
ARTICLE 20 :	ENGAGEMENT ET POLITIQUE DE QUALITE ET D'HYGIENE _____	40
ARTICLE 21 :	REPRISE TOTALE OU PARTIELLE DES LIEUX DANS L'INTERET DU SERVICE PUBLIC _____	41
ARTICLE 22 :	MODE DE FONCTIONNEMENT _____	41
ARTICLE 23 :	NATURE DES PRESTATIONS ET REVISION DES PRIX _____	42
ARTICLE 24 :	OBJETS TROUVES _____	42
ARTICLE 25 :	DEFINITION DES PRIX DES PRESTATIONS _____	42
ARTICLE 26 :	MODE D'EXECUTION _____	48

AVIS DE CONSULTATION OUVERTE AU RABAIS
N°056/20/CO

Le **vendredi 28 août 2020 à 10h00**, il sera procédé, dans la salle de réunion de la Direction Financière située près du bâtiment de la Direction des Achats et de la Logistique (près de l'Aéroport Mohammed V-Nouasseur) à l'ouverture des plis relatifs à la consultation ouverte au rabais concernant la **Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Mohammed V, du PNA et des services publics**

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

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

Le dossier de 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 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 (cent cinquante-huit mille dirhams).

Lot 2: 21 000,00 DHS (vingt et un mille dirhams).

Les pièces justificatives à fournir ainsi que les conditions de présentation de l'offre sont celles prévues par les articles 8, 9 et 10 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 Mohammed V-Nouasseur) au plus tard le **vendredi 28 août 2020 à 9h00** ;
- 2) Soit les remettre au président de la commission de consultation 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-dessous **ne sont pas admis**.

NB :

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

Le lundi 17 août 2020 à 10h00 à la cantine de l'Aéroport Mohammed V (Contact : 0660 100 817) ;

Le lundi 17 août 2020 à 15h00 à la cantine du Pôle Navigation Aérienne (Contact : 0660 100 135)

ROYAUME DU MAROC
OFFICE NATIONAL DES AEROPORTS



REGLEMENT DE CONSULTATION

CONSULTATION OUVERTE AU RABAIS
N° 056/20/CO

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

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

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

TABLE DE MATIERE

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 :	MONNAIE DE L'OFFRE	7
ARTICLE 11 :	PRESENTATION DES OFFRES DES CONCURRENTS	7
ARTICLE 12 :	DEPOT DES PLIS DES CONCURRENTS	8
ARTICLE 13 :	CAUTIONNEMENT PROVISOIRE	8
ARTICLE 14 :	DELAÏ DE VALIDITE DES OFFRES ET DELAIS DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION	9
ARTICLE 15 :	MODIFICATION ET RETRAIT DES OFFRES	9
ARTICLE 16 :	EVALUATION DES OFFRES DES CONCURRENTS	9
ARTICLE 17 :	CRITERES D'ADMISSIBILITE DES CONCURRENTS ET D'ATTRIBUTION DU MARCHE	10
ARTICLE 18 :	AFFICHAGE DES RESULTATS DEFINITIFS DE LA CONSULTATION	11
ARTICLE 19 :	ANNULATION DE LA CONSULTATION	11
ARTICLE 20 :	JUSTIFICATION DES ELIMINATIONS	11
ANNEXE I :	MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR	1
ANNEXE II :	MODELE CAUTION PERSONNELLE ET SOLIDAIRE	1
ANNEXE III :	MODELE D'ACTE D'ENGAGEMENT – Lot 1	1
ANNEXE III :	MODELE D'ACTE D'ENGAGEMENT – Lot 2	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	1

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 Mohammed V, du PNA et des services publics :**

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

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

La consistance des prestations demandées figure dans la partie III « 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 Maitre d'ouvrage est l'Office National des Aéroports (ONDA).

ARTICLE 04 : DESIGNATION DES PARTIES PRENANTES

Dans tout ce qui suit :

Les termes « Maitre 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 » 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 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;
- 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 **7 jours** 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, 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 :
 - 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 (**original ou copie certifiée conforme à l'original**) ;
 - o L'acte par lequel la personne habilitée délègue son pouvoir à une tierce personne, le cas échéant (**original ou copie certifiée conforme à l'original**).

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. 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 ;
- Leur montant (**chaque attestation fournie doit être d'un montant supérieur à 7 400 000,00 Dhs TVA Comprise pour le lot N°1 et 1 000 000,00 Dhs TVA Comprise pour le lot N°2**) ;
- Le nom et la qualité du signataire et son appréciation ;
- L'année de réalisation (**Durant les cinq dernières années**).

Q3. Une attestation originale d'assurance responsabilité civile et intoxication alimentaire.

Q4. Les attestations, originales ou leurs copies certifiées conformes à l'original, de chiffre d'affaires annuel moyen des exercices **2017, 2018 et 2019** supérieur ou égal à :

- Pour le lot n°1 : **31 000 000, 00 Dhs TVA comprise.**
- Pour le Lot n°2 : **4 300 000,00 Dhs TVA comprise.**

Lesdites attestations doivent être délivrées par l'administration fiscale.

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

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 : MONNAIE DE L'OFFRE

Les offres financières doivent être exprimées, en Dirhams marocains (**MAD**). Lorsque le concurrent n'est pas installé au Maroc, son offre peut être exprimée strictement dans la(es) monnaie(s) suivante(s) :

- **MAD** : Dirhams marocains
- **EUR** : Euros
- **USD** : Dollars américains

Les offres exprimées en monnaies étrangères (EUR/USD) seront, pour les besoins d'évaluation et de comparaison, converties en Dirham. Cette conversion s'effectue sur la base du cours vendeur du dirham en vigueur, du premier jour ouvrable de la semaine précédant celle du jour d'ouverture des plis, donné par Bank Al-Maghrib.

NB : Un concurrent ne doit pas proposer plusieurs prix en monnaies différentes pour une même ligne figurant au niveau du bordereau des prix-détail estimatif. A défaut, son offre sera écartée.

ARTICLE 11 : PRESENTATION DES OFFRES DES CONCURRENTS

Il est demandé aux concurrents de présenter les documents exigés, sous le **format standard A4** à l'exception des plans qui peuvent être présentés sous format A3.

Aussi, il est demandé à chaque concurrent d'accompagner chaque dossier (administratif et technique, additif, offre technique et offre financière) d'un **état des pièces** qui le constitue.

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

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Le nom, l'adresse, l'e-mail et le fax 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 allotie :

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

A défaut, son offre sera écartée.

ARTICLE 12 : 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 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 13 : CAUTIONNEMENT PROVISOIRE

Chaque concurrent est tenu de produire un cautionnement provisoire tel qu'indiqué sur la lettre 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 la lettre de 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 14 : 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 n'être pas en mesure d'exercer son choix, l'ONDA peut proposer, par lettre recommandée avec accusé de réception ou fax confirmé la prolongation de ce délai. Seuls les soumissionnaires qui ont donné leur accord par lettre ou par fax 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 recommandée avec accusé de réception, par fax confirmé 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 15 : 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 16 : EVALUATION DES OFFRES DES CONCURRENTS

L'évaluation et la comparaison des offres des concurrents se feront comme suit :

Étape 1 : Ouverture des plis, **séance publique** ;

NB : La séance d'ouverture des plis des concurrents est publique, **sauf pendant la période de l'état d'urgence sanitaire**. Elle se tient au lieu, au jour et à l'heure prévus par le dossier de consultation ; si ce jour est **déclaré férié ou chômé**, la réunion se tient le jour ouvrable suivant à la même heure.

Étape 2 : Examen des dossiers administratif et qualifications professionnelles à **huis clos** ;

Dans cette étape, la commission s'assure de la conformité des pièces des dossiers administratifs et qualifications professionnelles des concurrents.

Étape 3 : Ouverture des offres techniques **séance publique, sauf pendant la période de l'état d'urgence sanitaire**.

La commission procède à l'ouverture des offres techniques des concurrents retenus à l'issue de l'étape 2.

Étape 4 : Evaluation des offres techniques à **huis clos**.

Étape 5 : Ouverture des offres financières **séance publique, sauf pendant la période de l'état d'urgence sanitaire.**

La commission procède à l'ouverture des offres financières des concurrents retenus à l'issue de l'étape 4.

Étape 6 : Évaluation des offres financières à **huis clos.**

À l'issue de cette étape, la commission propose à l'autorité compétente de retenir l'offre la plus avantageuse par rapport aux critères d'admissibilité indiqués ci-dessous.

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 : CRITERES D'ADMISSIBILITE DES CONCURRENTS ET D'ATTRIBUTION DU MARCHÉ

Les critères d'admissibilité des concurrents sont détaillés 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 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.**

ARTICLE 18 : AFFICHAGE DES RESULTATS DEFINITIFS DE LA CONSULTATION

Les résultats d'examen des offres seront affichés à l'entrée du bâtiment de la Direction des Achats et de la Logistique près de l'aéroport Mohammed V à Nouaceur.

ARTICLE 19 : 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 20 : JUSTIFICATION DES ELIMINATIONS

Tout Concurrent qui désire prendre connaissance des motifs d'élimination de son offre peut en faire la demande par lettre recommandée ou fax confirmé adressés à l'ONDA dans un délai de **Sept (7) jours** francs à compter de la date d'affichage des résultats définitifs de la consultation.

L'Office National des Aéroports, dans un délai de quinze jours francs à compter de la date de réception de la demande, communiquera audit soumissionnaire les motifs d'élimination de son offre.

ANNEXE I : MODELE DE DECLARATION SUR L'HONNEUR

Déclaration sur l'honneur

- Référence de la consultation : **056/20/CO**
- Mode de passation : **Consultation portant sur la passation d'un contrat de Droit Commun ouvert au rabais**
- Objet du marché : **Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Mohammed V, du PNA et des services publics**
- Lot 1 : Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport 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 personnes 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.

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 :

- La société.....(Dénomination de la société) **(1)**
- La société.....(Dénomination de la société), **pour sa partie dans le groupement (1)**
- La société.....(Dénomination de la société) **pour le compte du Groupement de sociétés.....**(Dénominations des sociétés membres du groupement) **(1)**
- Le Groupement(Dénominations des sociétés membres du groupement) **(1)**
- 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 la consultation n° 056/20/CO relatif à « Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Mohammed V, du PNA et des services publics »(Ajouter le numéro et objet du lot, 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 (2) et (3) 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.

ANNEXE III : MODELE D'ACTE D'ENGAGEMENT – Lot 1

Acte d'engagement

CONSULTATION OUVERTE AU RABAI n° 056/20/CO du vendredi 28 août 2020.

A - Partie réservée à l'ONDA

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

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

Passé dans les formes et selon les règles du droit commun telles que définies à l'**article 3 et 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 : **9 588 180,00 (Neuf millions cinq cent quatre-vingt-huit mille cent quatre-vingts Dirhams Hors TVA);**

- Rabais en pourcentage : ... (en pourcentage en chiffres et en lettres) ;
- Rabais en valeur :(en chiffres et en lettres) ;
- Total Général Hors TVA après rabais :(en chiffres et en lettres) ;
- Taux de la T.V.A : **10% (Dix pour cent)** ;
- Montant de la T.V.A. : (en chiffres et en lettres) ;
- Montant 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.

ANNEXE III : MODELE D'ACTE D'ENGAGEMENT – Lot 2

Acte d'engagement

CONSULTATION OUVERTE AU RABAIS n° 056/20/CO du vendredi 28 août 2020.

A - Partie réservée à l'ONDA

Objet du marché : **Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport 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 telles que définies à l'**article 3 et 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 : **1 320 900,00 DHS (Un million trois cent vingt mille neuf cents Dirhams Hors TVA);**

- Rabais en pourcentage : ... (en pourcentage en chiffres et en lettres) ;
- Rabais en valeur :(en chiffres et en lettres) ;
- Total Général Hors TVA après rabais :(en chiffres et en lettres) ;
- Taux de la T.V.A : **10% (Dix pour cent)** ;
- Montant de la T.V.A. : (en chiffres et en lettres) ;
- Montant 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.

ANNEXE IV : MODELE BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF (BDP-DE) – Lot 1**CONSULTATION OUVERTE AU RABAIS N° : 056/20/CO****Objet : Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Mohammed V, du PNA et des services publics****Lot 1 : Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport Mohammed V et des services publics.**

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	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</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</u>					

ANNEXE V : MODELE DU SOUS-DETAIL DU PRIX N°1 DU BDP-DE – Lot 1**CONSULTATION OUVERTE AU RABAIS N° : 056/20/CO**

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

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

Items	Désignation	PU HORS TVA ET HORS RABAIS en Dirhams
I	ENTREE	
II	PLAT ou SANDWICH	
III	DESSERT	
	Total (prix n°1 du BDP-DE HORS RABAIS HTVA)	25,90

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

CONSULTATION OUVERTE AU RABAIS N° : 056/20/CO

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

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

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	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</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 APRES RABAIS</u>					

ANNEXE V : MODELE DU SOUS-DETAIL DU PRIX N°1 DU BDP-DE – Lot 2**CONSULTATION OUVERTE AU RABAIS N° : 056/20/CO**

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

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

Items	Désignation	PU HORS TVA ET HORS RABAIS en Dirhams
I	ENTREE	
II	PLAT ou SANDWICH	
III	DESSERT	
	Total (prix n°1 du BDP-DE HORS RABAIS HTVA)	25,90

ROYAUME DU MAROC
OFFICE NATIONAL DES AEROPORTS



CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES

CONSULTATION OUVERTE AU RABAIS N° 056/20/CO

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

**Lot 1 : Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport
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 MARCHE	5
ARTICLE 02 : MODE DE PASSATION DU MARCHE	5
ARTICLE 03 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE	5
ARTICLE 04 : CONNAISSANCE DU DOSSIER	5
ARTICLE 05 : REFERENCES AUX TEXTES GENERAUX	5
ARTICLE 06 : RESILIATION	6
ARTICLE 07 : DOMICILE DU PRESTATAIRE	6
ARTICLE 08 : REGLEMENT DES DIFFERENDS	6
ARTICLE 09 : CAS DE FORCE MAJEURE	6
ARTICLE 10 : ENTREE EN VIGUEUR ET APPROBATION	6
ARTICLE 11 : NANTISSEMENT	6
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 : FACTURATION ET REGLEMENT	8
ARTICLE 05 : CAUTIONNEMENT DEFINITIF – RETENUE DE GARANTIE :	8
ARTICLE 06 : PENALITES	9
ARTICLE 07 : DISPOSITIONS GENERALES RELATIVES A L'EXECUTION DU MARCHE RECONDUCTIBLE	10
ARTICLE 08 : VISITES MEDICALES	10
ARTICLE 09 : COMPORTEMENT DU PERSONNEL	11
ARTICLE 10 : TENUE DE TRAVAIL	11
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	12
ARTICLE 15 : PERSONNEL DE L'EXPLOITATION	12
ARTICLE 16 : FRAIS GENERAUX	13
ARTICLE 17 : APPROVISIONNEMENT	14
ARTICLE 18 : HYGIENE	14

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 _____	15
ARTICLE 22 :	MODE DE FONCTIONNEMENT _____	15
ARTICLE 23 :	NATURE DES PRESTATIONS ET REVISION DES PRIX _____	15
ARTICLE 24 :	OBJETS TROUVES _____	15
ARTICLE 25 :	DEFINITION DES PRIX DES PRESTATIONS _____	16
ARTICLE 26 :	MODE D'EXECUTION _____	22
CHAPITRE 2 : CLAUSES TECHNIQUES-LOT 2		34
ARTICLE 01 :	MAITRE D'ŒUVRE _____	34
ARTICLE 02 :	DUREE DU MARCHE _____	34
ARTICLE 03 :	MODALITES DE PAIEMENT _____	34
ARTICLE 04 :	FACTURATION ET REGLEMENT _____	34
ARTICLE 05 :	CAUTIONNEMENT DEFINITIF – RETENUE DE GARANTIE : _____	34
ARTICLE 06 :	PENALITES _____	35
ARTICLE 07 :	DISPOSITIONS GENERALES RELATIVES A L'EXECUTION DU MARCHE RECONDUCTIBLE	36
ARTICLE 08 :	VISITES MEDICALES _____	36
ARTICLE 09 :	COMPORTEMENT DU PERSONNEL _____	37
ARTICLE 10 :	TENUE DE TRAVAIL _____	37
ARTICLE 11 :	EXONERATION DES REDEVANCES LOCATIVES _____	37
ARTICLE 12 :	PRISE EN POSSESSION DES LOCAUX – ETAT DES LIEUX _____	37
ARTICLE 13 :	MODIFICATION DES AMENAGEMENTS DES LOCAUX _____	37
ARTICLE 14 :	ENTRETIEN ET NETTOYAGE _____	38
ARTICLE 15 :	PERSONNEL DE L'EXPLOITATION _____	38
ARTICLE 16 :	FRAIS GENERAUX _____	39
ARTICLE 17 :	APPROVISIONNEMENT _____	40
ARTICLE 18 :	HYGIENE _____	40
ARTICLE 19 :	INSPECTION ET SURVEILLANCE _____	40
ARTICLE 20 :	ENGAGEMENT ET POLITIQUE DE QUALITE ET D'HYGIENE _____	40
ARTICLE 21 :	REPRISE TOTALE OU PARTIELLE DES LIEUX DANS L'INTERET DU SERVICE PUBLIC _____	41
ARTICLE 22 :	MODE DE FONCTIONNEMENT _____	41
ARTICLE 23 :	NATURE DES PRESTATIONS ET REVISION DES PRIX _____	42
ARTICLE 24 :	OBJETS TROUVES _____	42
ARTICLE 25 :	DEFINITION DES PRIX DES PRESTATIONS _____	42
ARTICLE 26 :	MODE D'EXECUTION _____	48

ENTRE :

L'OFFICE NATIONAL DES AEROPORTS, désigné ci-après, par le sigle « O.N.D.A », représenté par son Directeur Général, faisant élection de domicile à l'Aéroport 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 Mohammed V, du PNA et des services publics**

Lot 1 : Restauration du personnel de l'ONDA du Siège, de l'Aéroport 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 Sous-détail du prix n°1 du BDP-DE;
- 6) Le CCAG-EMO ;

ARTICLE 04 : CONNAISSANCE DU DOSSIER

Les spécifications techniques relatives aux prestations à réaliser sont contenues dans le présent marché ; le prestataire 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 les prix des prestations.
- Avoir apprécié toutes les difficultés qui pourraient se présenter lors de l'exécution du marché et pour lesquelles aucune réclamation ne sera prise en considération.

ARTICLE 05 : REFERENCES AUX TEXTES GÉNÉRAUX

Pour l'exécution du présent marché, le prestataire reste soumis aux prescriptions 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 (CCAG EMO) exécutés pour le compte de l'Etat;
- 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 marché. 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 : RESILIATION

Dans le cas où le titulaire aurait une activité insuffisante ou en cas de la non-exécution des clauses du présent marché, 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 CCAG 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 07 : DOMICILE DU PRESTATAIRE

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

ARTICLE 08 : REGLEMENT DES DIFFERENDS

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

ARTICLE 09 : 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 10 : ENTREE EN VIGUEUR ET APPROBATION

L'entrée en vigueur du présent marché interviendra après son approbation par l'autorité compétente, le visa du Contrôleur d'Etat si le visa est requis et la notification au titulaire.

ARTICLE 11 : 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, le maître d'ouvrage 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 Général de l'ONDA.

Le Directeur Général de l'ONDA et le Trésorier Payeur de l'ONDA 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 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 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.

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 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.

Le cautionnement définitif sera libéré sur présentation du Procès-verbal d'achèvement de l'ensemble des prestations objet 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

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 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 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 **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 marché 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 du marché éventuellement modifié ou complété par les avenants intervenus.

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.

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

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

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

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 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 habilitée 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
Siege et DAM	-Personnel ONDA -Services publics	1 Cuisine entièrement équipée 2 Lignes Self 2 Salles de restaurant 1 Salle VIP.	- 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 les repas DINNER et SHOUR : de 22h00 à 00h00

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 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 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 ;
- 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 un dessert au choix parmi 4 (fruit, Yaourts variés, jus, pâtisserie) **ou** 2 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

Boeufs (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

Boeufs (steak ou sauté)	: 150 Grs net avant cuisson.
Viande de Boeufs 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- 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 lot.

B) PLATS

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

C) SNACKING :

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

D) DESSERT :

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

E) Boissons :

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

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 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 (150Gr) ;
- Trois desserts au choix parmi 4 (fruits, Yaourts variés, jus, lait)

PRIX N° 4 : DÎNER

Le dîner est équivalent au repas basique.

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 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

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

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.

ARTICLE 26 : 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'utilisateur 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 FRISE	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
MUSCLANT DE SALADE	g	80

VERMICELE DE CHINE	g	50
POIVRON	g	40
OIGNON	g	50
TOMATE CERISE	g	50
CREVETTE	g	70
GRAIN 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 LOCAL	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 PARMESON	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
BETTRAVE	g	50
RIZ	g	15
HARICOT VERT	g	25
MAIS	g	10
OEUF	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
MOZARELLE FRAICHE	g	100
SALADE VERTE	g	50
OLIVE NOIR	g	20

SALADE VARIEE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
LAITUE	g	25
TOMATEF	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
CREVETTE DECORTIQUES	g	150
SAUCE TOMATE	CL	100
HRISSA	g	10
AIL	g	10
CITRON FRAIS	g	10

DARNE DE SAUMON		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
DARNE DE SAUMON	g	150
CITRON FRAIS	g	20
HUILE DE TABLE	CL	20
BEURRE	g	10
CREME FRAICHE	g	40

TAJINE DE BŒUF AUX PRUNEAUX		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
VIANDE TAJINE	g	130
PRUNEAUX	g	40
GRAINES DE SESAME	g	0
OIGNONS	g	80
ŒUFS	U	0.5

TAJINE BERBERE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
AGNEAU	g	130
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
OEUFs	unité	1

ROTI DE FAUX FILET		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
FAUX FILET	g	140
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 CASSE	g	50
LENTILLE	g	50

KABAB MAGHDOUR		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
BOEUF	g	150
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	270
EPINARDS	g	50
FROMAGE MOZZARELLE	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

TRUITE DE L'ATLAS		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
TRUITE	g	250
HUILE DE TABLE	CL	20
CITRON FRAIS	g	20

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 MOZZARELLE	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 MOZZARELLE	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 MOZZARELLE	g	40

PIZZA SUPREME		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
PATE A PIZZA	U	1
SAUCE TOMATE	U	1
FILET DE DINDE	g	80
FROMAGE MOZZARELLE	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 MOZZARELLE	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 MOZZARELLE	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 ECLAIRES		
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
MAYZINA	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	
ENROBAGE NOIR	g	25
CREME FRAICHE	g	16

Annexe n°5

LES BOISSONS

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

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 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.

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 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.

Le cautionnement définitif sera libéré sur présentation du Procès-verbal d'achèvement de l'ensemble des prestations objet 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

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 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 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 **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 marché 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 du marché éventuellement modifié ou complété par les avenants intervenus.

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.

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

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

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

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 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 habilitée 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	- Horaires hors ramadan : 1. -7/7 jours de 11h30 à 14h30mn 2. - Repas de soir 7/7 jours du 19h00 à 21h00 - Horaire du mois du Ramadan : 1. Pour le repas FTOUR : A partir de 16h00 2. Pour les repas DINNER et SHOUR : de 22h00 à 00h00

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 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 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 ;
- 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 un dessert au choix parmi 4 (fruit, Yaourts variés, jus, pâtisserie) **ou** 2 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 :

c. Repas à 150 Grs

Boeufs (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.

d. Sandwich à 150 Grs

Boeufs (steak ou sauté)	: 150 Grs net avant cuisson.
Viande de Boeufs 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- 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.

F) ENTREES :

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

G) PLATS

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

H) SNACKING :

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

I) DESSERT :

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

J) Boissons :

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

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 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 (150Gr) ;
- Trois desserts au choix parmi 4 (fruits, Yaourts variés, jus, lait)

PRIX N° 4 : DÎNER

Le dîner est équivalent au repas basique.

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.

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.

ARTICLE 26 : 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 FRISE	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
MUSCLANT DE SALADE	g	80
VERMICELE DE CHINE	g	50
POIVRON	g	40

OIGNON	g	50
TOMATE CERISE	g	50
CREVETTE	g	70
GRAIN 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 LOCAL	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 PARMESON	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
BETRAVE	g	50
RIZ	g	15
HARICOT VERT	g	25
MAIS	g	10
OEUF	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
MOZARELLE FRAICHE	g	100
SALADE VERTE	g	50
OLIVE NOIR	g	20

SALADE VARIEE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
LAITUE	g	25
TOMATEF	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
CREVETTE DECORTIQUES	g	150
SAUCE TOMATE	CL	100
HRISSA	g	10
AIL	g	10
CITRON FRAIS	g	10

DARNE DE SAUMON		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
DARNE DE SAUMON	g	150
CITRON FRAIS	g	20
HUILE DE TABLE	CL	20
BEURRE	g	10
CREME FRAICHE	g	40

TAJINE DE BŒUF AUX PRUNEAUX		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
VIANDE TAJINE	g	130
PRUNEAUX	g	40
GRAINES DE SESAME	g	0
OIGNONS	g	80
ŒUFS	U	500

TAJINE BERBERE		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
AGNEAU	g	130
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
OEUFs	unité	1,00

ROTI DE FAUX FILET		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
FAUX FILET	g	140
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 CASSE	g	50
LENTILLE	g	50

KABAB MAGHDOUR

ARTICLES	UNITÉ	QTE
BOEUF	g	150
HUILE DE TABLE	CL	10
OEUF	U	1,00
OIGNONS	g	80
HUILE D'OLIVE	CL	10

MERLAN FARCIE AUX EPINARDS		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
MERLAN	g	270
EPINARDS	g	50
FROMAGE MOZZARELLE	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

TRUITE DE L'ATLAS		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
TRUITE	g	250
HUILE DE TABLE	CL	20
CITRON FRAIS	g	20

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 MOZZARELLE	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 MOZZARELLE	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 MOZZARELLE	g	40

PIZZA SUPREME		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
PATE A PIZZA	U	1
SAUCE TOMATE	U	1
FILET DE DINDE	g	80
FROMAGE MOZZARELLE	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 MOZZARELLE	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 MOZZARELLE	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	1,00
FARINE	g	10
BEURRE	g	20
ŒUFS	U	
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 ECLAIRES		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
PATE A CHOUX	U	1
LAIT EN POUDRE	L	10
ŒUFS	U	
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	
SUCRE	g	10
CREME AMANDES	g	0
AMANDE EN POUDRE	g	10
BEURRE	g	10
ŒUFS	U	
SUCRE	g	10
MAYZINA	g	2

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

TARTE AU CHOCOLAT		
ARTICLES	UNITÉ	QTE
PATE SUCREE	U	1,00
FARINE	g	10
BEURRE	KG	20
ŒUFS	U	50
SUCRE	g	10
CREME GANACHE	g	
ENROBAGE NOIR	g	25
CREME FRAICHE	g	16

Annexe n°5

LES BOISSONS

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

CONSULTATION OUVERTE AU RABAIS N° 056/20/CO

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

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

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

<p style="text-align: center;">Direction concernée</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p><i>Marouane BENSALMIA</i> Chef du Service Gestion Opérationnelle - DCH</p> <p><i>Abdelhak ZIAT</i> Chef de la Division Affaires Sociales</p> <p><i>Abdelhak ZIAT</i> Chef du Département des Affaires Sociales et du Personnel</p> <p><i>Asmae EL KOHEN</i> Directrice Capital Humain</p> </div> <div style="width: 45%; text-align: right;"> <p><i>SA</i></p> <p><i>Le Directeur des Achats et de la Logistique</i> Abdellah BOUKHLOUE</p> </div> </div>	<p style="text-align: center;">Direction des Achats et de la Logistique</p>
<p>Direction Générale de l'ONDA</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p><i>Le Directeur Général</i> Zouhair Mohammed EL ACHCHIR</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">03 AOUT 2020</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p style="color: red; font-weight: bold;">Direction Générale</p> <p style="color: red; font-weight: bold;">OFFICE NATIONAL DES AÉROPORTS</p> </div> </div>	
<p>Concurrent</p>	
<p>CPS lu et accepté sans réserve</p>	