Royaume du Maroc
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux Forêts
Direction Régionale de l'Agriculture de Marrakech Safi
****

INSTITUT DES TECHNICIENS SPECIALISES EN AGRICULTURE DE SOUIHLA

Engagement du Prestataire

OBJET : Prestation d'organisation de manifestations agricoles relatives à l'enseignement technique agricole.

ARTICLE 1 : CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION :

Du seul fait de la signature de l'ordre de service de commencement de la prestation, le titulaire reconnait avoir reçu de l'administration toutes les indications générales qui lui sont nécessaires pour l'exécution dudit BC. Il est réputé être parfaitement renseigné sur les moyens et conditions de la prestation

De ce fait, il ne pourra soulever aucune réclamation, ni prétendre à aucune indemnité par suite de sous-estimation des risques ou de toutes autres sujétions pouvant porter atteinte à une parfaite exécution de ladite prestation.

Toutes les fois qu'il en est requis, le titulaire est tenu de répondre aux convocations qui lui seront adressées pour se rendre soit aux bureaux du maître d'ouvrage soit sur les lieux de l'exécution des prestations.

Au cas où il ne pourra pas assister personnellement aux réunions, il doit auparavant désigner une personne qualifiée pour le représenter auprès du maître d'ouvrage.

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre tous les moyens humains et matériels nécessaires pour assurer une parfaite exécution de la prestation.

ARTICLE 2 : CONNAISSANCE DES LIEUX ET DE LA PRESTATION

Le titulaire reconnaît avoir visité la cuisine, les réfectoires et leurs annexes situés au sein de L'Institut des Techniciens Spécialisés de Souihla et il a pris connaissance des lieux de la restauration, et a reçu toutes les explications et informations sur les conditions d'exécution de la prestation à l'Institut des Techniciens Spécialisés de Souihla , qui lui ont permis l'établissement de ses prix. Il ne peut ultérieurement en aucun cas se prévaloir du manque d'information pour l'exécution dans les meilleures conditions de ladite prestation.

Le prestataire s'engage à assurer l'exécution des prestations susmentionnées, qui lui seront confiées par l'administration.

Le titulaire de la prestation garantit à l'administration des prestations de qualité et met à sa disposition une équipe qualifiée, d'un effectif minimum de **HUIT PERSONNES** dans le cas échéant et suivant l'effectif des bénéficiaires et en concertation avec l'administration, pour répondre à ses demandes dans les plus brefs délais possibles.

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre tous le matériels nécessaires pour assurer une parfaite exécution de la prestation

Le titulaire de la prestation doit avoir un registre médical de son personnel et ce conformément à la réglementation en vigueur en matière sanitaire et hygiénique. Le personnel de préparation et de service doivent porter une tenue uniforme, identifiable et réglementaire selon la profession.

Il doit aussi contracté une police d'assurance pour son personnel en matière d'accident de travail, la responsabilité civile et la totalité des dommages relatifs aux intoxications, dommages corporels et tous risques matériels ou pertes aux tiers.

Le titulaire de la prestation s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, de législation du travail et de législation fiscale.

Il ya lieu de signaler par ailleurs, que durant la période de restauration, le titulaire de la prestation est tenu de s'assurer de façon permanente que les prestations suivantes soient exécutées convenablement :

- La préparation des repas à la cuisine de l'ITSA **de Souihla Marrakech**;
- La mise en place des repas suivant le menu conclu entre l'ITSA **de Souihla Marrakech** et le titulaire et ce convenablement aux spécifications quantitatives et qualitatives des approvisionnements ci-dessous.
- Des fournitures de haute qualité conformément aux clauses sanitaires en vigueur
- La mise en service d'un personnel qualifié pour la préparation et le service.

Le nombre de repas à servir aux stagiaires sera communiqué par l'administration au titulaire au début de chaque semaine. Néanmoins des repas froids seront servis aux stagiaires pendant les sorties et visites techniques.

Le restaurant fonctionne 7/7jours et sert 3 repas/jour (petit-déjeuner, déjeuner et dîner)

ARTICLE 30: SPECIFICATIONS DES APPROVISIONNEMENTS

Le titulaire de la prestation est le seul responsable de la gestion des achats des aliments et de la gestion de la dépense y afférente. Le titulaire est invité à s'approvisionner en produits alimentaires uniquement auprès des établissements agréés ou autorisés sur le plan sanitaire conformément à la législation et la réglementation en vigueur et doivent impérativement répondre à tout moment aux normes d'hygiène et de salubrité régies par la législation en vigueur en termes de provenance, transport, réception jusqu'à la consommation finale.

Les denrées alimentaires qui serviront à la préparation des repas font l'objet de vérification pour s'assurer de leur qualité. Elle porte sur :

- Les qualités organoleptiques (goût, odeur) ;
- Le degré de maturité et de fraîcheur ;
- L'absence de fardage.
- La conformité aux normes de conditionnement et d'étiquetage ;
- Les indications réglementaires de l'étiquetage, pour les produits qui font l'objet d'une réglementation en la matière « étiquetage : nom du produit, estampille (certificat sanitaire de salubrité pour les denrées d'origine animale), DLC / DLUO, numéro de lot, etc., »
- Intégrité des emballages et des conditionnements (pas de poches percées, boîtes floches, cabossées, rouillées, becquées, colis ouverts, emballages souillés ou détériorés...),
- Conformité de la livraison au bon de livraison,
- Conformité du bon de livraison avec le bon de commande ou de réception.

Pour les denrées animales, un certificat sanitaire, attestant que ces produits ont été soumis à l'inspection sanitaire vétérinaire est exigé à la livraison et avant sa réception.

La réception et le contrôle de toutes sortes de marchandises consiste à valider la conformité de la livraison et à accepter les marchandises, elle s'effectue à toutes les livraisons par une commission désignée par le maitre d'ouvrage.

En cas de non-conformité des marchandises aux spécifications techniques du présent marché, la commission refuse la réception desdites matières et établit un procès-verbal justifiant le motif du rejet signé conjointement.

A/ SPECIFICATIONS QUALITATIVES DES APPROVISIONNEMENTS

Les Spécifications qualitatives des approvisionnements en denrées alimentaires doivent se conformer aux dispositions réglementaires relatives à la sécurité sanitaire.

Caractéristiques des Denrées alimentaires :

SECTION 1 : VIANDES

A/-VIANDE BOVINE

Les viandes de bœuf, bête mâle de première qualité, sont seules admises dans les fournitures. Elles doivent provenir d'animaux abattus au moins 12 heures avant la livraison et au plus tard 24 heures. A l'exception des globes non désossés, aucune autre viande ne sera acceptée dans la cuisine de l'internat de l'Institut. La viande doit être bien saignée et doit avoir une couleur rouge franc, le grain fin et le suc musculaire assez abondant.

La viande hachée doit être de bonne qualité et provenir de la viande bovine livrée sur place. Le pourcentage de graisse ne doit pas dépasser les 20%.

B/-VIANDE OVINE

Seule la viande d'agneau mâle de qualité extra, provenant d'animaux abattus au moins 12 heures avant la livraison est admise. Aucune viande ne peut être livrée si elle n'est pas revêtue de l'estampille sanitaire des services municipaux des Abattoirs.

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 1,2kg à 1,5kg (poids net).

Les œufs de poule frais doivent être de bonne qualité avec un poids de 60 à 65 gr. L'unité présentera une coquille sans fêlures ou casse. Les œufs de conserve sont exclus des fournitures.

Les unités reconnues impropres à la consommation devront être remplacées par le titulaire.

SECTION 3 : POISSONS

Il est préférable de n'utiliser que du poisson congelé, pour sa qualité hygiénique et sa disponibilité. Il comprendra essentiellement ombrine, merlon, sole, congre... etc.

SECTION 4 : LEGUMES ET FRUITS FRAIS

A/-LEGUMES

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

Tous les légumes doivent être débarrassés de tous les déchets.

Les pommes de terre devront avoir un poids minimum de 200 g, celles papillonnées ou germées seront exclues.

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

Les tomates seront de bonne qualité, de calibre moyen de 1 ère 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.

B/ -FRUITS FRAIS

QUALITE:

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

Tout calibre non conforme au poids figurant dans l'annexe n°3 ne sera pas accepté.

SECTION 5 : PRODUITS LAITIERS

Le lait doit être frais et comporte la date du jour. En cas d'utilisation de lait en poudre, ce dernier doit comporter la date d'expiration.

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

SECTION 6 : EPICERIE-PATES ET CONSERVES

I/ -EPICERIE :

a) Sucre en poudre : Il doit être blanc, sec, franc de goût et ne pas contenir d'impuretés.

b) Cafés : Ils sont admis en livraison les cafés de qualité, purs torréfiés moulus en sachet de 250 grs et conservés sous vide. Ils devront être exempts de moisissures et de toutes souillures, insectes etc...

c) Thé : Il doit être de bonne qualité et dans un emballage de 250 gr et comporter des dates de validité minimale de sept jours.

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

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

f) Les Lentilles: Les lentilles admises sont les lentilles débarrassées de toute matière non consommable et prêtes à cuire.

g) Pois chiches : Les Pois-chiches doivent correspondre au maximum au calibre 27/28, débarrassés de toute matière non consommable et prêt à cuire.

h) Dattes : Les dattes doivent être de très bonne qualité.

II/- PATES :

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

*Teinte uniforme

*Surface lisse et unie

*Aspect et dimensions homogènes, sans déchirures ni cassures ni déformation.

*Absence de moisissures, des souillures d'insectes et d'autres matières étrangères.

*Odeur saine, saveur fraîche et agréable, absence de toutes matières colorantes.

b) 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...

c) Les Riz : Ils doivent être :

-de la dernière récolte, précuit, usinés, ventilés, de couleur jaunâtre, débarrassés entièrement de leurs péri corps.

-exempts de poussière, de débris d'enveloppes de toutes matières étrangères et d'insectes morts ou vivants.

-constitués par les grains bien nourris, sensiblement de même volume et de même forme.

-Sains, ne représentant pas, soit en l'état, soit après cuisson, de goûts bus d'odeurs anormaux.

III/- CONSERVES:

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

A - ANCIENNETE DES CONSERVES :

Les conserves proposées en livraison seront celles fabriquées pendant l'année de la demande.

B - CARACTERISTIQUES DE L'HUILE:

Est admise exclusivement l'huile de table en emballage de cinq litres de très bonne qualité. Cette huile doit être enrichie en vitamine A et D3.

C - MENTION QUE DOIVENT COMPORTER LES BOITES :

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

- Raisons sociales ou marque déposée du conservateur ;
- Dénomination précise du produit mis en boîtes suivant les espèces et les préparations.

Cette dénomination doit être complétée par les indications, précisant le mode de présentation, incluses dans les boîtes.

- L'indication du poids brut et du poids net.
- Jour, mois et année de fabrication, soit estampés sur les fonds de fermeture, soit apposés de manière très lisible sur la boîte.

IV CONFITURE:

Ne sont admises en livraisons que les confitures sucrées provenant de fruits purs. L'emballage ne doit en aucun cas dépasser un kg ou portion unitaire de 25g.

Chaque récipient doit être muni à la livraison d'une étiquette portant le nom du fabriquant, l'indication exacte du produit qu'il contient, le poids brut et le poids net.

En outre, le marquage par estampage des fonds des boîtes métalliques est exigé, il doit mentionner l'indication du fabriquant, le jour, le mois et l'année de fabrication.

SECTION 7 : PAIN BAGUETTE OU ROND -

Les produits de boulangerie et de viennoiserie doivent être :

- Soit préparés sur place.
- Soit livrés deux fois par jour. La première livraison s'effectue juste avant le petit déjeuner et la deuxième s'effectue juste avant le dîner.

Le pain à fournir sera présenté sous la forme d'une baguette allongée de 100 g chacune ou pain rond de 100 à 200g chacun. Il doit être bien 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.

B/ SPECIFICATIONS QUANTITATIVES DES APPROVISIONNEMENTS

I/ VIANDES – VOLAILLES – POISSONS – ŒUFS

DESIGNATIONS	UNITE	QTE/PERSONNE (avant cuisson)
Viande de bœuf en sauce (sans os et sans graisse)	g	130
Viande de bœuf hachée (graisse 20%)	g	130
Viande d'agneau avec os (en tagine)	g	140
Œuf dur ou brouillé (poids mini : 0,60à 0.65g l'unité)	Unité	2
Œuf omelette (poids mini : 0,60 à 0.65g l'unité)	Unité	2
Poulet ¼	g	250
Escalope ou dés de dinde	g	130
Poisson en filet poids net	g	150 à 200
Poisson entier poids net	g	200 à 250

II- HORS D'ŒUVRES / SALADES / MACEDOINE DE LEGUMES

DESIGNATIONS	UNITE	QTE/PERSONNE (avant cuisson)
Artichauts (200/330g)	Unité	1
Aubergine	g	60/65
Betteraves	g	100
Carottes	g	70/75
Carottes râpées au jus	g	100
Choux fleurs	g	100
Concombre	g	30/40
Fenouil	g	80
Haricots verts	g	100
Melon	g	100
Radis	g	50
Salade verte	g	60/80
Tomate	g	50/60
Pommes de terre	g	150
Haricots secs	g	50
Lentilles	g	50
Pâtes	g	30
Riz	g	50
Sardines en salade	g	25/30
Thon en salade	g	10
Petits pois	g	16/20
Oignon	g	40/55
Poivrons	g	25/30
Olives noires	g	25
Navet	g	30/40
Petits pois	g	50
Haricots verts	g	60
Navets	g	50
Carottes	g	60
Autres légumes	g	60

III -GARNITURES

DESIGNATIONS	UNITE	QTE/PERSONNE (avant cuisson)
Prune sèche	g	70
Couscous	g	200
Olives confites	g	30
Olives vertes	g	20/25
Haricots secs	g	200
Lentilles	g	200
Riz	g	70
Pâtes alimentaires	g	60/70
Fruits secs (raisins, pruneaux, abricot)	g	60/70
Pomme de terre : nature	g	300
Pomme de terre : purée	g	300
Pomme de terre : sautée	g	300
Pomme de terre : frites	g	400/500
Pomme de terre : hachis Parmentier	g	300
Carottes	g	100
Navets	g	100
Choux fleurs	g	140
Courgettes	g	60
Tomate	g	30/40
Petit pois	g	30/40
Haricots verts	g	100
Oignon	g	20
Citron frais (avec poisson en fritures)	g	25

IV - DESSERTS

DESIGNATIONS	UNITE	QTE/PERSONNE
Poire	Unité	140 g
Pomme	Unité	140 g
Orange	Unité	160 g
Banane	Unité	120 g
Pastèque	Unité	250 g
Raisin	Unité	150 g
Fraises	Unité	120 g
Clémentine	Unité	160 g
Pêche	Unité	120 g
Cerise	Unité	120 g
Melon	Unité	250 g
Prune	Unité	120 g
Abricot	Unité	120 g
Salade de fruits	Unité	150 g

V - PAIN – VIENOISERIE – PATISSERIE :

DESIGNATIONS	UNITE	QTE/PERSONNE
Pain au déjeuner	Unité de 220 g	2
Pain au dîner	Unité de 220 g	1
Pain au petit-déjeuner	Unité de 220 g	1

VI- FROMAGES ET BEURRES

DESIGNATIONS	UNITE	QTE/PERSONNE
Fromage portion carré/triangle	unité	1
Fromage « rouge vrac » (en garniture)	unité	15 g
Fromage « rouge vrac » (en plat)	unité	50 g
Confiture au petit déjeuner	unité	25 g
Beurre au petit déjeuner	unité	25g

VII - BOISSONS

DESIGNATIONS	UNITE	QTE/PERSONNE
Limonade variée	Bouteille	25 cl

VIII - DIVERS

DESIGNATIONS	UNITE	QTE/PERSONNE
Dattes	Unité	7
Thé (en verre)	Unité	1
Café (en verre)	Unité	1
Lait (en verre)	Unité	1

C/ SPECIFICATIONS MORPHOLOGIUQES DES APPROVISIONNEMENTS

L'alimentation doit apporter tous les jours, dans des proportions harmonieuses, les éléments nutritifs indispensables au bon fonctionnement de l'organisme.

L'élaboration des menus tiendra compte des recommandations de l'administration et des stagiaires. Ils doivent être variés afin de combattre le phénomène de lassitude.

I) **CARACTERISTIQUES MORPHOLOGIQUE DES REPAS:**

1) MORPHOLOGIE D'UN REPAS NORMAL

a) le petit-déjeuner comprend :

Confiture/omelette+ huile d'olive+ beurre+ Fromage+ viennoiserie+
Thé, café au lait, lait au chocolat, jus d'orange naturel, eau minéral
Pain, Beurre, viennoiserie, fromage, Huile d'olive et confiture

b) le déjeuner comprend :

Entrée (salade variée)

Plat Principal (viande, poisson, dinde ou volaille)
Garnitures variées et assorties
Dessert (fruit, yaourt, limonade, gâteau de pâtisserie).

c) le dîner comprend :

Une soupe, harira
Un plat chaud (viande, dinde, poulet, œufs ou Poisson)
Garnitures variées
Une pâtisserie, yaourt, fruit

2) MORPHOLOGIED'UN HORS D'ŒUVRE/SALADE :

- **Salade Marocaine : T**omate, oignon, Poivron vert+ garniture supplémentaire : laitue, olives noires.....
- **Salade Niçoise :** Tomate, pomme de terre, carotte, concombre, betterave potagère **+** garniture supplémentaire : œufs, olives noires, maïs, laitue.....
- **Salade Mexicaine :** Riz, maïs, petit pois, thon, poivron vert ou rouge, carotte + garniture supplémentaires : laitue, olives noires.....
- **Salade chef :** ensemble de légumes variés + garniture supplémentaire.
- **3)** Pause-café

-petit four varié.
-gâteau soirée.
-gâteau salé.
-tarte fruit.
-jus de fruits varié.
-amande grillé.
- noix d'acajou grillé.
-datte
-thé et café noir.

- Y Compris tout le matériel nécessaire pour une bonne présentation et un meilleur service

ARTICLE 30: PREAPARATION DES REPAS :

Le titulaire de la prestation s'engage à préparer les repas avec tous les soins et le professionnalisme requis dans ce domaine en respectant notamment l'apport nutritif et énergétique et d'équilibre alimentaire en tenant compte des menus établis en commun accord et ce conformément aux spécifications relatives aux caractéristiques des repas et aux spécifications quantitatives et qualitatives.

Royaume du Maroc

Ministère de l'Agriculture de la Pêche Maritime
du Développement Rural et des Eaux et Forêts
Direction de l'Enseignement de la Formation et de la Recherche
Direction Régionale de l'Agriculture de Marrakech-Safi
Institut Des Techniciens Spécialisés en Agriculture de Souihla

AVIS D'ACHAT SUR BON DE COMMANDE

En application des dispositions de l'article 91 du décret n° 2-22-431 relatif aux marchés publics, le présent avis d'appel d'offre sur bon de commande a pour objet :

Objet de la prestation : Prestation d'organisation de manifestations agricoles relatives à l'enseignement technique agricole.
Consistance de la prestation :

N°	Désignation	Unité de mesure	Quantité	Taux de TVA
1	PRESTATION D'ACCUEIL, DE RECEPTION ET DE RESTAURATION DES PARTICIPANTS AUX MANIFESTATIONS AGRICOLES RELATIVES A L'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE AGRICOLE	Participants	150	10%
	PHT			
	TVA 10%			
	PTTC			

Lieu d'exécution : ITSAS
Délai d'exécution : A partir la date de notification de l'ordre de service
Date et heure de réception des devis : CF le portail des marchés publics
une caution provisoire de 2000,00 doit être déposée au bureau d'ordre dans le délai imparti (la caution sera confisquée par l'Etat en cas de désistement)
Les plis des concurrents sont déposés par voie électronique dans le portail des marchés publics accessible à l'adresse : www.marchespublics.gov.ma