لمملكة المغربية

ROYAUME DU MAROC

ⵜⴰⴳⵍⴷⵉⵜ ⵏ ⵍⵎⵖⵔⵉⴱ

وزارة الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات

ⵜⴰⵎⴰⵡⴰⵙⵜ ⵏ ⵜⵣⵍⵎⴰⵢⵜⴰⵏⵜⵓⵔⵉⵜⴰⵙⵍⵎⴰⵢⵏ ⵜⵉⵎⵓⵔⴰⵜⵉⵏ ⴷ ⵜⵉⵖⴰⴱⴰⵜⵉⵏ

Ministère de l’Agriculture, de la Pèche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forets

Direction de l’Enseignement, de la Formation et de la Recherche

Direction Régionale de l’Agriculture de Rabat-Salé-Kenitra

l’Institut des Techniciens Spécialisés en Agriculture de Nouirate

Bon de Commande N°……../2026/CQA-N

- Vu Dahir n° 1-03-194 du 14 rejeb (11 septembre 2003) Portant promulgation de la loi n° 65-99 relative au Code du Travail
- Vu La Circulaire du Chef de Gouvernement n° 2/2019 relative au respect de l'application de la législation sociale dans le cadre des Bon de Commandes publics liés au service de restauration et Bon de Commandes similaires
- Vu l’annexe 1 dudit décret qui arrête la liste des prestations pouvant faire l’objet de Bon de Commande ou conventions de droit commun
- Décret n° 2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux Bon de Commandes publics Notamment l’article N° 91 Portant sur les Bons de Commande

Relatif àu : **Prestation de restauration des apprentis du l’Institut des Techniciens Spécialisés en Agriculture de Nouirate, au titre de l’exercice 2026**

ENTRE

L'Institut des Techniciens Spécialisés en Agriculture de Nouirate, représenté par son Directeur en tant que sous-ordonnateur ; Désigné ci-après par le terme "maître d'ouvrage",

D'UNEPART

ET

M……..qualité ……..

Agissant au nom et pour le compte de… .....

En vertu des pouvoirs qui lui sont conférés.

Au capital social……Taxe professionnelle……..

Registre de commerce de……..Sous le n°……..

Affilié à la CNSS sous n°……IF n°……ICE:……..

Faisant élection de domicile au.....

Siège social: .....

Numéro téléphone: .....

Numéro du fax: .....

Adresse électronique: .....

Compte bancaire n° (RIB sur 24 positions) .....

Ouvert auprès de.....

Désigné ci-après par le terme « Prestataire de service».

D'AUTRE PART

IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIT

CHAPITRE PREMIER : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES

Article 1 : Objet de Marche

Le présent appel d'offres ouvert national a pour objet : **Prestation de restauration des apprentis a l'Institut des Techniciens Spécialisés en Agriculture de Nouirate, au titre de l'exercice 2026**

Article 2 : Consistance des prestations

Il s'agit d'une restauration collective. La restauration des élèves de L'ITSA, sera exécutée dans le cadre de bon de commande, selon la formule « libre-service », au restaurant de L'ITSA nouirat, et consistance qui suit :

- Restauration des élèves au sein de l'institut
- Distribution des repas aux élèves
- La préparation des repas normale s'effectue au sein des locaux de L'ITSA Nouirat destinés à cette fin
- L'entretien préventif et curatif des équipements de la cuisine et des locaux désigné pour la réalisation de cette prestation.

Article 3 : Engagement du titulaire.

Le titulaire du Bon de Commande s'engage à créer des conditions favorables de travail en matière de l'application des clauses sanitaires, hygiéniques, la réglementation du travail et la restitution du matériel de l'administration mis à sa disposition.

Le titulaire du Bon de Commande s'engage à respecter les conditions de ce Bon de Commande telles qu'elles sont prévues dans l'Article 3 de ce Bon de Commande.

Article 4 : Validité et durée du Bon de Commande.

Le Bon de Commande sera exécuté au titre de l'exercice 2026.

Le présent Bon de Commande ne sera valable, définitive et exécutoire, qu'après son approbation par le directeur de l'Institut des Techniciens Spécialisés en Agriculture de Nouirate.

Article 5 : Établissement et caractère des prix

Les prix mentionnés dans le présent Bon de Commande sont établis en Dirhams**.**

Ils s'entendent tout frais, droit et taxes compris, ils sont par ailleurs, fermes et non révisables.

Article 6 : Conditions de règlement.

Le paiement sera effectué après l'exécution de toutes les quantités de bon de commande et à la demande du titulaire après constatation des prestations de fourniture réellement exécutées par le titulaire du Bon de Commande.

Le règlement s'effectuera sur présentation des pièces justificatives à savoir : **la facture** établie en cinq exemplaires décrivant les prestations exécutées, le montant total à payer ainsi que tous les éléments nécessaires à la détermination de ce montant en se basent sur **le détail des consommations journalières établi chaque jour et tenu par la personne désigne pour le suivi des repas de l'établissement, sous forme fichier journalière comportent le nombre de repas exécuter réellement.**

Le Centre de Qualification Agricole de Nouirat se libérera des sommes dues par lui par virement au compte bancaire **RIB** mentionne sur le devis

Article 7: Droit de timbre et d'enregistrement.

Les frais de timbre et taxes sont à la charge du prestataire.

Article 8: Règlement des contestations.

Tout litige entre l'Administration et le prestataire, non réglé par voie amiable, sera transmis aux tribunaux compétents.

Article 9 : Modification du Bon de Commande.

Toute modification aux présentes clauses de ce Bon de Commande ne peut intervenir que par écrit et acceptée par les deux parties dans le cadre d'un avenant

Article 10 : Résiliation.

Le présent Bon de Commande pourra être résilié lorsque l'une des deux parties ne respecte pas l'une des clauses du Bon de Commande.

CHAPITRE II : CAHIER DES PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

Article 11 : Connaissance des lieux et de la prestation

Le titulaire reconnaît avoir visité la cuisine, le restaurant et ses annexes situés au sein de L'ITSA Nouirat et il a pris connaissance des lieux de la restauration indiqués par le présent Bon de Commande, et a reçu toutes les explications et informations sur les conditions d'exécution de la prestation à l'intérieur et à l'extérieur de Centre, 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 de son entreprise dans les meilleures conditions

A l'exception des journées des vacances scolaires, le restaurant fonctionne sept (7) jours sur sept (7) et trois (03) repas devront être servis par jour durant toute l'année et deux (02) repas pendant le mois de ramadan.

Le nombre de repas à servir aux élèves sera communiqué par l'administration au titulaire du Bon de Commande au début de chaque semaine pour la période du lundi au jeudi et le vendredi pour les grandes sorties du samedi au Dimanche.

Néanmoins des repas froids seront servis aux élèves pendant les sorties et visites techniques et qui devront être servis dans des sachets à la charge du prestataire.

La discipline et l'ordre dans le réfectoire restent du sort de l'administration de Centre de Qualification Agricole de Nouirat ;

Le prestataire devra réaliser les prestations de restauration collective au profit des élèves telles que décrites dans le chapitre II du présent Bon de Commande.

Article 12 : Équipements, Materiel de cuisine - Ustensiles- Vaisselle et produit d'entretien et lave vaisselles

Le titulaire est chargé de doter le restaurant du petit matériel de restauration en quantité suffisante pour servir les bénéficiaires, notamment les nappes, les serviettes les assiettes (creuses, plates, a entremets en différents modèles), plateaux de service, verres à thé, verres à eau, bols à soupe de 33 cl, carafes à eau, couteaux de tables, cuillères à café et à soupe, fourchettes de table, les tasses ; les sous tasses, les nappes et les serviettes de tables, les théières, les ramequins, les thermos les verres de jus, les fours, cocotte, bain marie de service, percolateur, panier et pince à pain (les barquettes alimentaires individuelle, les sachets, les cuillères en plastique, les fourchettes en plastique (destinée à emporter),Les produits d'entretien professionnel (détergent/désinfectant toutes surfaces/dégraissant/savon bactéricide pour les mains non parfumé/détergent chloré pour la machine lave-vaisselle)…etc.

Ce petit matériel et ustensiles est entièrement à la charge du prestataire, aussi bien pour sa bonne utilisation, que pour sa gestion ou sa surveillance

Les équipements et les gros matériels sont à la charge de l'administration et seront mis à la disposition du titulaire du présent Bon de Commande, contre décharge, au commencement de la prestation. **Les entretiens et les réparations desdits matériels et leurs utilisations à l'extérieur de L'ITSA Nouirat (y compris transport), sont à la charge du titulaire du présent Bon de Commande.**

Avant le commencement de la prestation, le prestataire de services est tenu de s'approvisionner en quantités suffisantes du matériel et ustensiles en question et ce, conformément aux échantillons validés par le maitre d'ouvrage et dont un exemplaire, de chacun, sera conservé comme témoin.

Le maitre d'ouvrage s'engage à mettre à la disposition du titulaire du présent Bon de Commande des locaux sur les sites objet du Bon de Commande, des équipements et le gros matériel de cuisine.

Les équipements et le gros matériel de CQA Nouirat, seront mis à la disposition du titulaire du Bon de Commande, contre décharge (PV de remise), juste après la notification d'approbation, en précisant leur nombre, leur nature, le numéro d'inventaire et leurs états. Les entretiens et les réparations desdits matériels, au cours d'exécution des prestations de restauration, sont à la charge du Titulaire du présent Bon de Commande.

Article 13 : Eau et électricité

L'eau et l'électricité nécessaires au fonctionnement de la cuisine seront à la charge du maitre d'ouvrage.

Il est strictement interdit de cuire ou réchauffer toute sorte de repas ou bouillir de l'eau dans des fours ou machines ou chauffe-eaux électriques (sauf le cas de pizza et friteuse).

Article 14 : Gaz de cuisson

Le gaz propane ou butane nécessaire à la cuisson des repas est à la charge du Titulaire du Bon de Commande. Le titulaire du Bon de Commande doit prendre toutes les dispositions sécuritaires et de préventions contre les fuites de gaz et des feux notamment les détecteurs de fumés, changement des tuyauteries à gaz, des extincteurs. Les bouteilles vides de propanes seront mises à la disposition du titulaire du Bon de Commande contre décharge.

Article 15 : Gestion du personnel

Le titulaire du Bon de Commande affectera le personnel nécessaire au bon fonctionnement de la cuisine et à la réalisation de sa mission dans les meilleures conditions. Il s'engage de ce fait à affecter le personnel sur la base duquel il a été retenu et à le compléter, si nécessaire, par un personnel dont la compétence en matière de restauration collective sera démontrée.

Il devra remettre au maitre d'ouvrage une liste indiquant les noms et adresses et la qualification des agents qui seront employés ainsi que leur affectation. Cette liste devra être tenue à jour et faire mention des modifications qui peuvent intervenir dans la composition du personnel et dans la distribution des tâches, notamment en cas d'absence ou si un (e) employé (e) cesse son travail.

Le personnel ainsi affecté ne pourra être changé ou remplacé que par un profil identique.

Le titulaire du Bon de Commande désignera un responsable de la production (superviseur ou économe) et en informera le maitre d'ouvrage par écrit. Toute communication, suggestion ou réclamation concernant le fonctionnement courant de la cuisine seront adressées à ce responsable.

En cas d'inaptitude professionnelle ou de défaillance ou de conduite incompatible à l'éthique constatées parmi les employés du Titulaire (incompréhension des directives et observations faites, méconnaissance des règles d'hygiènes…), le maitre d'ouvrage se réserve le droit d'exiger le remplacement, dans les 48 heures qui suivent, du personnel récusé par lui.

Le personnel doit porter l'uniforme et une tenue appropriée conforme aux conditions de l'activité, d'hygiène, de propreté et de sécurité mentionnant le nom de la société.

La composition de ce personnel est, au moins, comme suit :

- Econome ou superviseur : Un (01) ;
- Cuisinier : Un (01) au moins ;
- et une (01) femme de ménage.

Le prestataire de service est tenu d'assurer régulièrement la formation continue du personnel affecte selon un programme établi en commun accord avec le maitre d'Ouvrage, cette formation doit être axée sur l'amélioration de l'accueil, le perfectionnement pratique dans la préparation des hors d'œuvres et de nutrition, d'organisation de travail. Les rapports avec les étudiants et la sécurité et hygiène alimentaires.

Avant la prise de service, le prestataire de service est tenu de remettre au maitre d'Ouvrage les cartes sanitaires de tout le personnel de la cuisine livré par le médecin du travail.

Le personnel devra être soumis à l'examen médical en vigueur dans la profession à raison de deux fois par an, et à la demande du maitre d'ouvrage pour le personnel soupçonné inapte.

Article 16 : Continuité de service

Le Titulaire du Bon de Commande s'engage à respecter le principe d'assurer la continuité des prestations. En cas de cessation concertée de travail du personnel, il doit le remplacer immédiatement après accord du maitre d'ouvrage.

Article 17 : Caractéristiques des aliments utilises par la titulaire du Bon de Commande et leurs approvisionnements

Approvisionnement en matières première :

Le titulaire du Bon de Commande est le seul responsable de la gestion des achats des aliments et de la gestion de la dépense y afférente. Il devra veiller à l'approvisionnement régulier de Centre de Qualification Agricole de Nouirat avec des denrées conformes aux spécifications qualitatives de l'Article 41.

Le titulaire du Bon de Commande 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 cachet du vétérinaire, attestant que ces produits ont été soumis à la vérification 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 Bon de Commande, la commission refuse la réception desdites matières et établit un procès-verbal justifiant le motif du rejet signé conjointement.

A titre indicatif, les aliments utilisés par le titulaire du Bon de Commande doivent présenter les caractéristiques suivantes :

1- Viandes rouges

Les viandes de bœuf, bête mâle de première qualité sont seules admises dans les fournitures. La viande doit être bien saignée et doit avoir une couleur rouge vif, le grain fin et le suc musculaire assez abondant.

La viande hachée doit être de bonne qualité et provenir de la viande bovine préparée sur place. Les viandes doivent provenir d'abattoirs agréés par l'ONSSA (autorisés à exerce et régulièrement surveillés par les services vétérinaires conformément du dahir n°1-75-291 du 8 octobre 77 édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale et du décret n°2-98-617 du 5 janvier 99, pris pour son application).

Elles doivent être transportées dans des moyens de transport répondant aux exigences du décret n°2-97-177 du 23 mars 99 relatif au transport des denrées périssables.

Viande de bœuf de boucherie : découpé portant certificat sanitaire ONSSA

- La masse musculaire doit être grosse, compacte et ferme ;
- La couleur doit être rouge vif ;
- La graisse de couverture doit être blanche mince et ferme ;
- La viande doit porter l'estampille vétérinaire d'inspection catégorie 1 des abattoirs agrées ;

Viande d'agneau : entier ou découpé portant certificat sanitaire ONSSA

Seule la viande d'agneau mâle de qualité extra et à l'état frais, 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.**

- Elle doit être de masse ferme, d'une couleur rouge vif et d'une graisse blanche ;
- Elle doit être livrée en quartier entier et non souillée ;
- La viande doit porter l'estampille verte ou rouge des abattoirs agrées ;
- Les viandes femelles et les viandes estampillées bleues ne seront pas acceptées.

2- Viande de volaille et Œufs :

Poulet :

Les poulets doivent provenir des abattoirs avicoles agrées par L'ONSSA et régulièrement contrôlés par les services vétérinaires et doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- ✓ Poulet entier /emballer / portant l'étiquetage certificat sanitaire vétérinaire.
- ✓ Poulet doit peser entre 1 kg 400 et 1 kg 600
- ✓ Peau blanche, fine, translucide et avec absence de traumatismes ;
- ✓ Le bréchet doit être souple ;
- ✓ Les pilons doivent être courts, fermes et ronds ;
- ✓ Le cou doit être charnu, l'anus et croupion doivent être propres ;
- ✓ Dans le cas de livraison de poulet entier, il doit porter la date de validité minimale de trois jours et porte l'Etiquette de 1'abattoir portant le nom du producteur, la date de production et la date limite de consommation ; Etiquette de l'abattoir portant le nom « inspection vétérinaire ».

Dinde

- ✓ Filet de dinde / emballer sous vide /égorger dans les abattoirs agréés et régulièrement contrôles par les services vétérinaires /portant l'étiquetage certificat sanitaire vétérinaire et l'emballage doit comporter les indications suivantes : le N° Série de l'abattoir avicole agréer,

la date de fabrication, la date de péremption et le poids net de la marchandise.

Le poulet ou le filet de dinde à odeur de faisandage doit être rejeté et ne sera pas réceptionné.

Le moyen de transport utiliser pour l'acheminement des viandes de volaille doit répondre aux normes d'hygiènes prévu par la règlementation en vigueur exiger par le décret n°02-97-177 du 23 mars 99 relatif au transport des denrées périssables.

Œufs :

Les œufs doivent être de bonne qualité :

- ✓ Coquille intacte et propre sans cassure

- ✓ Extra frais ;
- ✓ Poids : entre 60 et 65 grammes ;
- ✓ Portant le certificat sanitaire C.C.O sur emballage
- ✓ DLC / Numéro d'agrément sur emballage

Un œuf qui flotte en position horizontale est a rejeter et les unités reconnues impropres a la consommation devront être remplacer par le titulaire

3- Légumes et Fruits frais

Légumes frais :

- Les légumes doivent être : frais, propres, bien colorés, fermes, entiers, exempts de moisissures.
- Ils ne doivent pas présenter :
  - ✓ Ni de zone de verdissement ;
  - ✓ Ni de zone de noircissement ;
  - ✓ Ni de points de germination.

Fruits frais :

Ils doivent être en parfait état de fraîcheur, bien colorés, fermes, exempts de moisissures et bien mûrs s'ils doivent être consommés immédiatement.

Fruits secs :

Ils doivent être exempts des signes de moisissure. Emballage / étiquetage / DLC / LOT

Féculents :

Les légumes secs doivent être : bien secs, coulants dans la main, brillants, lisses, exempts de pellicules et de poussières. Ils doivent être non piqués (signe de présence d'insectes), ne contiennent pas d'insectes vivants ou morts, exempts d'odeur de moisi ou autre odeur anormale. Emballage / étiquetage / DLC / LOT

4- Produit de la pèche et de l'aquaculture :

Les poissons frais doivent provenir d'un établissement agréé par le département des pêches Maritimes, d'un hall au poisson ou d'un Bon de Commande de gros de poisson.

Pour les produits de la pêche congelés, les conserves et les semi-conserves, doivent provenir d'un établissement agréé conformément à la réglementation en vigueur.

Le moyen de transport utiliser pour l'acheminement du poisson doit répondre aux normes d'hygiène prévus par la règlementation en vigueur.

Poissons :

Il est préférable de n'utiliser que du poisson congelé pour sa qualité hygiénique nutritionnelle et sa disponibilité. Les variétés recommandées sont : la sole, le merlan, filets de l'ombrine, le pageot. Il doit être contenu dans un conditionnement d'origine, portant toutes les indications d'étiquetage

réglementaire. En cas de présence d'additifs, ceux-ci doivent être clairement identifiés dans la liste des ingrédients.

Néanmoins, il serait préférable de le remplacer par le poisson frais pendant les périodes de sa disponibilité sur le Bon de Commande.

5- Lait et produits laitiers :

Ces produits doivent répondre aux dispositions du :

- décret n°2-00-425 du 7 décembre 2000 relatif à la production et la commercialisation du lait et produits laitiers ;
- décret n°2-99-940 du 22 novembre modifiant et complément l'arrêté du 22 novembre 1921 relatif à la vente des beurres saindoux, huiles et matières grasses alimentaires.

Lait :

Le lait pasteurisé/et ou stérilisé doit être blanc, mat, d'une valeur minimale de 1.5g/100ml de graisse et d'un minimum de 3.1g/100ml de protéines. Il doit provenir d'usines contrôlées et porter la date de péremption, et être présenté dans son emballage commercial d'origine.

Le lait en poudre, destiné uniquement pour les potages, doit être de première qualité, livré dans son conditionnement d'origine qui doit faire ressortir toutes les indications d'étiquetage réglementaires dont notamment la marque, l'adresse du fabricant, ainsi que la date de péremption du produit.

Lben :

Doit être de bonne qualité, provenir d'usines contrôlées et porter la date de péremption Estampillée sur couvercle et présenté dans son emballage d'origine.

Yaourt :

Pour le YAOURT, il doit également parvenir d'usines contrôlées et porter la date de préemption estampillée sur le couvercle.

Le pot de yaourt doit avoir un poids net minimal de 110 g, un minimum de 2,6 g/100ml de MG et un minimum de 3.3 g/100ml de protéine.

Autres laitages sous forme de boisson

II doit provenir d'usines contrôlées et porter la date de péremption estampillée sur le couvercle et présenté dans son emballage d'origine.

Tous les laitages sous forme de boisson doivent comporter des dates de Validité Minimales de deux Jours. Les flans doivent être préparés à la base de produits de qualités.

Beurre :

- issu de lait frais d'une valeur minimale de 82% de matière grasse ;
- La coloration doit être blanche ou jaunâtre ;
- L'arôme doit être particulière, odeur de crème fraîche ;
- La consistance du beurre doit être tartinable, sans parution de gouttelettes d'eau ;

- Le beurre de goût rance, d'aspect collant ou suiffeux ne sera pas accepté.

Il doit être contenu dans son emballage d'origine. Cet emballage doit porter toutes les indications réglementaires d'étiquetage. DLC / NUMERO LOT…

Fromage

Doit être de bonne qualité, dont la marque connue sur le Bon de Commande simplifie, et doit présenter dans son emballage, la date de fabrication et la date limite de consommation (DLC).

II doit être servi en portions individuelles.

6- Légumineuses- Pates-Conserves ; Huile d'olive - Confiture

A-Épicerie et légumineuses :

Sucre : *Il doit être de couleur franche et ne pas être humide.*

Les épices : chaque épice moulue (poivre noir moulu, gingembre moulu, piment rouge, cumin moulu, Curcuma, cannelle moulue) doit avoir l'odeur parfumée caractéristique de son espèce, ils doivent être de bonne qualité et de bonne apparence, non falsifiés par addition des substances étrangères et ne doivent pas être colorés par des couleurs alimentaires ou non alimentaires. Les épices doivent être conditionnes et emballes dans des emballages portant les références du fabricant et du conditionneurs, la date de production et de péremption, ainsi que le numéro de lots.

Ils doivent provenir d'un établissement agrée par l'ONSSA.

Café : Sont admis en livraison. Les cafés purs torréfiés moulus, i1s devront être exempts de moisissures et de toutes souillures, insectes etc. ..., les cafés solubles doivent être de premier choix.

Le sel alimentaire : ils doivent être de bonne qualité, provenant d'une unité ayant l'autorisation sanitaire de l'ONSSA, iodé tels que stipule par la réglementation relative à l'iodation du sel alimentaires, purges des matières hétérogènes, débarrassé des matières terreuses et sablonneuses.il doit être livré en sachets portant indication de la société de fabrication et la date limites de la consommation.

Les haricots secs : Ils doivent être de bonne qualité, exempts d'acide cyanhydrique, débarrassés de toute matière non consommable.

Les lentilles : Les lentilles admises doivent être débarrassées de toute matière non consommable.

Pois- chiches : Les pois-chiches débarrassés de toute matière noli consommable

Dattes : Les dattes doivent être de très bonne qualité.

Fruits secs et légumineuses : Ils doivent être exempt des signes de moisissure, bien secs, coulants dans la main, brillants, lisses, exempts de débris minéraux, de grains, de grains brisés ou dépelliculés et de poussière.

Ils doivent être non piqués (signe de présence d'insectes), ne pas contents' d'insectes vivants ou morts, exempts d'odeur de moisissures ou autre odeur anormale.

The vert : II doit être de premier choix

Huiles de table et d'olive vierge : l'huile de table doit être riche de vitamine A, D3 et E. L'huile de l'olive doit être naturelle, vierge sans mélange avec des huiles raffinées. Les huiles doivent être conditionner dans des emballages adaptes qui permettent de maintenir leur qualité, ces emballages doivent comporter un étiquetage complet conformément à la réglementation en vigueur.

Epicerie : Tout produit doit respecter toutes les indications d'étiquetage réglementaires dont notamment la marque, 1'adresse du fabricant, ainsi que la date de fabrication et la date de péremption.

B-Pats

Riz : Il doit être constitué de grains entiers de même volume et de même forme avec :

- ✓ Absence de toute matière étrangère (poussière, débris d'enveloppe) ;
- ✓ Absence de brisures, de grains colorés (jaunes, verdâtres ou noirâtres) ou insuffisamment décortiqués ;
- ✓ Ne doit pas contenir d'insectes ni présenter une odeur désagréable.

Pâtes et couscous : ils doivent être fabrique exclusivement à partir de semoule de blé dur correspondant à la règlementation en vigueur, d'aspect de dimension homogène, sans cassures et déformation, sans moisissures, et sans corps étrangers.

Ils doivent avoir une odeur saine, une saveur fraiche et agréable. Ils doivent être emballes dans des emballages qui les protègent de toutes souillures portant obligatoirement les mentions d'étiquetages à savoir : dénomination des vents, listes des ingrédients, quantité net, date de fabrication, date de péremption et conditions particuliers de conservation.

Boîtes de conserve : *Les boites de conserve ne doivent être :*

- ✓ Ni bombées : (accumulation des gaz)
- ✓ Ni fléchées : boite présentant une convexité qui disparaît à la pression (remplissage-excessif).
- ✓ Ni fuites : défaut d'étanchéité visible ;
- ✓ Ni cabossées : ne pas présenter de déformations qui peuvent camoufler un défaut (bombage).

Les boîtes de conserve doivent contenir toutes les indications réglementaires d'étiquetage : dates de fabrication et de péremption ; les origines…

Confiture : Ne sont admises en livraison que la confiture pure sucre et pur fruit. Les confitures seront livrées en emballage.

Chaque emballage 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. Il doit mentionner l'indication du fabriquant, Le jour, Le mois et l'année de fabrication et la date de péremption.

7- BOULANGERIE

Pain : Il doit être préparé à base de farine de blé tendre, bien être cuit les jours de la livraison au plus trois (3h) heures. Et fourni sous forme d'une baguette allongée ou pain rond d'au moins 200 gr

il doit être bien cuit, développé et de belle apparence, la mie sèche et exempte de toutes matières étrangères, la croute doit être bien dorée sans soufflures ni crevasses adhérentes à la mite.

Le titulaire du Bon de Commande s'engage à respecter la quantité et le grammage de pain qui ne doit pas être intérieur a 200 g/unité. Par ailleurs, lors de la réception du pain, si la commission a constaté que le grammage moyen de l'ensemble de la livraison est inférieur au grammage recommandé, le titulaire du Bon de Commande s'engage à fournir immédiatement la différence du pain relevée.

Petit pain, chenique, Chebbakia : ils doivent être prépares dans les bonnes conditions d'hygiène, à base de farine de 1ère qualité, faites avec beurres avec la dorure au jaune d'œuf. Le poids minimal du petit pain, chenique, brioche après cuisson est de 60g.ces produits doivent répondre à la règlementation en figure.

Harcha, Msemen et Cake : doivent être de première fraicheur

N.B : Les pains, la viennoiserie et la pâtisserie peuvent être confectionnes â la cuisine locale par le prestataire.

Article 18 : Transports des denrées

Les denrées sont transportées dans des véhicules propres et selon un conditionnement adapté à chaque type de produit. Les produits nécessitant un transport à une température réfrigérée, de façon à conserver la chaîne de froid (produits laitiers, poissons, viande…), doivent être transportés dans des véhicules frigorifiques.

Le frais transporté à 6°C max et le surgelé à -16°C min.

Les produits périssables doivent être livrés avec la température exigée par la loi en vigueur.

Le personnel chargé de l'acheminement des produits, jusqu'à leur lieu d'entreposage, doit observer des règles d'hygiène strictes, notamment, porter des vêtements propres et avoir les mains propres. (Doit être soumis à un contrôle médical et doit obéir aux règles d'hygiène individuelles.).

Le maître d'ouvrage se réserve le droit de procéder au contrôle des véhicules utilisés par le titulaire du présent Bon de Commande. Les denrées doivent être transportées dans des véhicules propres.

Les véhicules de transport des denrées alimentaires appropriés doivent obligatoirement disposer d'un certificat d'agrément de transport de produits périssables valide

Article 19 : Réceptions des denrées alimentaires

La réception des denrées alimentaires s'effectue par une commission de réception, selon le calendrier de livraison arrêté en commun accord entre l'Administration et le titulaire du Bon de Commande pendant les jours ouvrables durant l'horaire administratif. Elle s'effectue à toutes les livraisons par une commission désignée par le maitre d'ouvrage.

Article 20 : Entreposage

L'Administration met à la disposition du Titulaire du Bon de Commande un local dans l'enceinte de la cuisine, affecté à la conservation des denrées et produits destinés à la préparation des repas, ainsi que le matériel de réfrigération (chambres froides négative et positive), qu'il doit les tenir en état de propreté permanente et réparer en cas de pannes.

Les légumes doivent être contenus dans des caisses en plastiques et doivent être entreposés en séparant les produits propres des produits souillés.

Les denrées d'origine animale doivent être conservées dans des températures adaptées à chaque type de denrée (chambres froides négative et positive et congélateurs). Elles doivent être déposées avec soin et dans des conditionnements propres, nettoyés après chaque usage.

L'Administration se réserve le droit d'effectuer, à tout moment, des contrôles des lieux de stockage.

Le conditionnement des repas doit se faire dans des containers adaptés permettant la conservation à chaud des aliments et doit être entretenu en bon état de propreté.

Article 21 : Sorties des denrées alimentaires

Les denrées alimentaires qui serviront à la préparation des repas font l'objet de vérification inopinée par le maitre d'ouvrage pour s'assurer de leur qualité.

La vérification s'effectue au regard des spécifications du Bon de Commande, du détail de la commande journalière et du planning hebdomadaire. Elle porte sur :

- ✓ Les qualités organoleptiques et salubrité ;
- ✓ 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
- ✓ Le respect, de manière générale, des produits aux spécifications et aux conditions du présent Bon de Commande.
- ✓ Echantillonnage : l'administration se réserve le droit de prélever des échantillons pour analyse aux laboratoires spécialisés en la matière, à la charge du titulaire du Bon de Commande.

Si les vérifications ainsi effectuées révèlent des anomalies, les denrées seront rejetées.

Article 22 : préparation des repas

Le titulaire du Bon de Commande 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.

Article 23 : Structure d'une Journée d'alimentation

1 - La journée d'alimentation et les repas sont constitués :

- du petit-déjeuner ; du déjeuner, et du diner.

2 - Quantité d'aliments par ration :

Les quantités données ci-dessous sont à titre indicatif et elles ne peuvent se concevoir en dehors d'un plan alimentaire élaboré par l'Administration et qui sera traduit secondairement en menu.

Les poids sous indiqués sont considérés brutes avant cuisson.

Article 24 – Consistance de menus

Les menus, fréquence et grammage sont définis pour les besoins des étudiants, comme suit :

1- Menus : sont établie par le maitre d'ouvrage et peut être modifié en respectant les fréquences des principaux produits alimentaires mentionnés ci-dessus, sans altérer la valeur qualitative et quantitative des aliments, et ce en accord avec le prestataire, et la direction de l'établissement

Menu ordinaire						
Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**	**Samedi**	**Dimanche**
PETIT DÉJEUNER						
Pain Baguette (une)	Pain Baguette (une)	Pain Baguette (une)	Pain Baguette (une)	Pain Baguette (une)	Pain Baguette (une)	Pain Baguette (une)
Café au lait/22L/pers	Café au lait/22L/pers	Café au lait/22L/pers	Café au lait/22L/pers	Café au lait/22L/pers	Café au lait/22L/pers	Café au lait/22L/pers
confiture+beurre	Formage+Huile d'olives	confiture+miel	confiture+Huile olive ou Formage	confiture+Huile olive ou œufs	Confiture+beurre	confiture+Formage
a choix entre Viennoiserie (petit pain,Chnek) ou harchat,meloui..	a choix entre Viennoiserie (petit pain,Chnek) ou harchat,meloui..	a choix entre Viennoiserie (petit pain,Chnek) ou harchat,meloui..	a choix entre Viennoiserie (petit pain,Chnek) ou harchat,meloui..	a choix entre Viennoiserie (petit pain,Chnek) ou harchat,meloui..	a choix entre Viennoiserie (petit pain,Chnek) ou harchat,meloui..	a choix entre Viennoiserie (petit pain,Chnek) ou harchat,meloui..
Jus d'orange	Jus d'orange	Jus d'orange	Jus d'orange	Jus d'orange	Jus d'orange	Jus d'orange
DÉJEUNER						
2 Pain	2 Pain	2 pain	2 pain	2 pain	2 pain	2 pain
Salade marocain	Salade de chef	Salade variée	Salade niçoise	Couscous Par poulet ou viande Rouge en légumes (carrotes+Tomate+Oignons+petite pois+raisin sec….etc)	Salade marocain	Salade variée
Poisson par alternance : une friture de poisson et Filet de Poisson cuit (Tagine)	Poulet Roti (Tagine)	Tagine de viande Rouge au pruneaux ou abricot et pomme de terre frite croustillante ou cuite	Poulet Roti		Tagine viande aux legumes varies (pomme de terre+courgette +carrote +Tomate+ Oignons+petits pois……etc	Tagine de poulets en legumes ou frite
Zaalouk+lentille en sauce	Pomme de terre+carotte+olive + petits pois….etc	Haricot sec en sauce	Fritte +olives	laben/25cl/personne		
dessert+Limonade	Dessert	Dessert	Dessert +Limonade	Dessert	Dessert ou limonade	Dessert
DÎNER						
pain (1 ,5)	pain (1 ,5)	pain (1 ,5)	pain (1 ,5)	pain (1 ,5)	pain (1 ,5)	pain (1 ,5)

Harirat ou Soupe+dattes	Semoule d'orge+dattes	Soupe de lentilles+dattes	Riz au lait+dattes	Harirat ou Soupe+dattes	Harirat ou Soupe+dattes	Harira ou soupe+dattes
Patte en sauce (Spaghetti)	Riz en sauce ou cuit à la vapeur avec sucre et cannelle	Patte en sauce (makarounia)	SEFFA +chevaux d'ange + raisin sec + sucre glace et cannelle	Tagine de pomme de terre	Riz en légumes ou cuit a la vapeur avec sucre glace et cannelle	Viande bovine avec sauce
Viande haches en viande Rouge avec sauce	Abats + Œufs dur	Stick de Dinde	Osso-bucco avec sauce	Viande haches en four	Pilon de poulet avec sauce	Omelette
Thé + Yaourt	Thé + Madeline	Thé + Formage + fruit	Thé + œufs durs + Yaourt	Thé +Madeline + Fruit	Thé +Fruit formage	Thé + yaourt

Caractéristiques des repas :

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 du maître d'ouvrage et des convives.

2- Périodicité hebdomadaire des principaux aliments dans le menu :

Désignations	Périodicité
VIANDE DE VEAU	3 à 4 fois par semaine
VIANDE D'AGNEAU	1 fois par semaine
VIANDE HACHEE	1à 2 fois par semaine
POULET	2 à 3 fois par semaine
POISSON	1à 2 fois par semaine
DINDE	1 à 2 fois par semaine
LAIT CHAUD	7 fois par semaine (petit déjeuner)
¼ LITRE DE LAIT FRAIS	7 fois par semaine (*)
OEUFS DUR (au petit déjeuner)	1 à 2 fois / semaine (et chaque jour au mois de ramadan)
PATISSERIE	1 a 7 fois par semaine
LIMONADES	2 à 3 fois par semaine

(*) Pendant le mois de ramadan.

4- Spécifications quantitatives, grammages des rations alimentaires des principaux aliments

Avant cuisson :

Désignation	*Unité*	*Qte/Étudiant/pers (Avant cuisson)*
VIANDES – VOLAILLES – POISSONS – ABATS – ŒUFS		
-Viande de bœuf en sauce (sans os) (Tagine ou sauté)	*G*	*120*
-Viande de bœuf à braiser (sans os)	*G*	*120*
-Viande de bœuf hachée	*G*	*120*
-Viande de bœuf émincée	*G*	*120*
-Bœuf en steak	*G*	*130*
- Escalope de veau	*G*	*130*
- Viande de veau pour rôti	*G*	*130*
- Viande d'agneau avec os (tagine)	*G*	*140 – 150*
- Gigot d'agneau sans os	*G*	*110*
- Filet de dinde	*G*	*120*
- Œuf dur ou brouillé (poids mini : 0.60 g l'unité)	*Unité*	*2*

- Œuf omelette (poids mini : 60 g l'unité)	*Unité*	*2*
- poulet ¼	*G*	*300*
- Escalope de dinde	*G*	*120*
- Poisson entier poids net	*G*	*180 à 200*
- Poisson en filet poids net	*G*	*150 à 180*

Désignation	***Unité***	***Qte/Étudiant/pers (Avant cuisson)***
Hors d'œuvres/salades (180g composé)		
- Artichauts (200/300 g)	*U*	*1*
- Aubergine	*G*	*60/65*
- Betteraves	*G*	*70/80*
- Carottes	*G*	*70/75*
- Carottes râpées au jus	*G*	*80/100*
- Choux fleurs	*G*	*100*
- Choux vert, rouge ou blanc	*G*	*40/45*
- Concombre	*G*	*50/60*
- Haricots verts	*G*	*125*
- Salade verte	*G*	*60/80*
- Tomate	*G*	*50/60*
- Pommes de terre	*G*	*150 / 200*
- Haricots secs	*g*	*80*
- Pâtes	*g*	*30 / 40*
- Riz	*g*	*50*
- Thon en salade	*g*	*10*
- Thon (en salade de thon)	*g*	*25/30*
- Petits poids	*g*	*16/20*
- Oignon	*g*	*40/55*
- Poivrons	*g*	*25/30*
- Olives noires	*g*	*25*
- Navet	*g*	*30/40*
- Autres légumes	*g*	*60*

Le poids net d'une hors d'œuvre servie doit être au minimum 180 grammes.

Désignation	Unité	Qte/étudiante/pers Avant cuisson
MACEDOINE DE LEGUMES (garniture)		
- Haricots secs	*g*	*80*
- Lentilles	*g*	*80*
- Riz	*g*	*50/60*
- Pâtes alimentaires	*g*	*60/70*
- Légumes secs (raisins, pruneaux, abricot)	*g*	*50/60*
- Pommes de terre : nature	*g*	*200/250*
- Pommes de terre : sautée	*g*	*150/200*
- Pommes de terre : frites	*g*	*150/200*
- Olives confites	*g*	*20*
- Citrons confits	*g*	*14/18*
- Olives vertes	*g*	*20/25*
- Couscous	*g*	*100-130*
- Carottes	*g*	*80/120*
- courge rouge	*g*	*80/100*
- Choux blanc ou rouge	*g*	*80/120*
- Choux fleurs	*g*	*140*
- Courgettes	*g*	*60/80*
- Tomate	*g*	*30/40*
- Petit pois	*g*	*30/40*
- Haricots verts	*g*	*80/120*
- Oignon	*g*	*20*
- Citron frais (avec poisson frit)	*g*	*25*

Le poids net de garnitures (cuite) servies doit être au minimum 250 grammes

DESIGNATIONS	UNITE	QTE/ETUDIANT
DESSERTS		
-Abricots au sirop	g	80/100
-Poires	g	120/140
-Pommes fruit	g	140/160
-Orange	g	160/180
-Banane	g	140/160
-Pastèque	g	200/220
-Raisin frais	g	150/200
-Fraise	g	120/150
-Clémentine	g	140/160
-Pêche	g	160/180
-Melon	g	150/180
-Prunes	g	160/180
-Abricots	g	160/180

-Salade de fruits	g	150/200
BOULANGERIE ET VIENNOISERIE		
-Pain au déjeuner	g	200
-Pain au dîner	g	200
-Pain ou baguette au petit-déjeuner	g	200
-Croissant / Viennoiserie/ petit-pain au chocolat	g	60/80
-Hercha	g	120
-Melloui/ Msemen	g	80/100
-Baghrir	g	80/120
-Briouattes aux amandes*	g	60/80
-Chebbakia au miel*	g	60/80

(*) Pendant le mois de ramadan.

DESIGNATIONS	UNITE	QTE/ETUDIANT
FROMAGES ET BEURRES		
- Fromage triangle « vache qui rit » ou similaire	U	1
- Huile d'olive	ml	15
- Confiture au petit déjeuner	g	30
BOISSONS		
- Limonade variée	cl	25
- Thé chaara 4011) (en verre de 25 cl)	Unité	1
- (sachet de café de 2 grammes)	Unité	1
- Lait pasteurisé (en verre de 25 cl)	Unité	1
DIVERS		
- Dattes avec branches de première qualité	Unité	7

Article 25 : Distribution des repas

Les distributions et livraisons des repas doivent s'effectuer selon les horaires suivants :

Petit Déjeuner : De 07h 30 à 08h 00

Déjeuner : De 12h 15 à 13h 00

Dîner : De 19h 30 à 20h00

Ces horaires peuvent être modifiés en fonction des besoins et des spécificités des saisons et selon les horaires présenter par le maitre d'œuvre. Le titulaire du Bon de Commande sera informé, au préalable, du changement desdits horaires.

Article 26 : Contrôle de la cuisine

Des contrôles réguliers ou inopinés peuvent être effectués par l'Administration au niveau de la cuisine soit pour s'assurer des procédés utilisés au cours de la préparation des repas, soit pour

s'assurer, avant la distribution, que les repas répondent aux règles de cuisson. Les remarques et observations relevées au cours de ces contrôles sont consignées dans un Procès-verbal dont une copie sera adressée au Titulaire du Bon de Commande qui est tenu de répondre par écrit à toutes les observations qui y sont portées.

Le contrôle portera, sans être limitatif, sur :

- L'effectif et l'hygiène du personnel de cuisine ;

- La propreté du matériel et des locaux ;

- La conformité des produits et ingrédients utilisés dans la préparation des repas aux prescriptions du présent Bon de Commande ;

- La conformité des procédés utilisés dans la préparation aux règles de l'art ;

- La qualité, la quantité et la conformité des repas préparés.

Article 27 : Réceptions des repas

Les repas doivent être conformes au menu du jour et aux prescriptions spécifiques à chaque commande.

La réception est faite par le représentant de l'Administration qui doit vérifier :

- L'heure de la distribution ;

- La concordance des repas livrés avec les menus et la commande ;

- La qualité des préparations, leur présentation, leur température ;

- L'état de propreté des agents proposés par le titulaire à cette tâche ;

- La conformité aux conditions d'hygiène. ;

- La présentation des repas et éventuellement leur saveur.

En cas de non-conformité aux quantités et qualités des rations prévues pour un repas, le titulaire est sommé de remédier aux défauts constatés.

Au cas contraire, et selon la nature du défaut constaté, l'Administration procédera à l'application des pénalités prévues au cahier des prescriptions spéciales.

Quand des risques sanitaires sont avérés au moment de la réception des repas ou au cours des contrôles effectués par l'Administration, le Titulaire sera sommé de retirer immédiatement de la consommation les produits contestés, indépendamment des poursuites qui pourraient être engagées dans le de la législation sur la répression des fraudes et la conformité sanitaire ainsi que des sanctions contractuelles qui pourraient être prises. Le titulaire du Bon de Commande est ensuite tenu de prendre des mesures concrètes pour assurer la prestation objet de contestation.

Le détail des consommations journalières sera établi chaque jour et tenu par la personne désigne pour le suivi des repas de l'établissement, sous forme fichier journalière comportent le nombre de repas exécuter réellement.

Article 28 : Conditions générales d'hygiène

L'entretien, le nettoyage, les réparations et l'hygiène en générale des locaux (cuisine, réfectoires, local poubelles, chambres froides et ses alentours) sont à la charge du Titulaire de Bon de Commande qui s'engage à prendre toutes les mesures nécessaires pour respecter les règles d'hygiène.

1 - Hygiène des locaux *:*

Le travail en cuisine doit être organisé de telle sorte que les produits assainis soient éloignés des produits bruts ou des déchets.

Les locaux doivent être en permanence propres et en bon état d'entretien. Cela, implique un programme de nettoyage qui sera affiché au niveau de la cuisine.

Après chaque journée de travail, les locaux et l'ensemble des postes de travail doivent faire l'objet d'un nettoyage, d'un lavage et d'une désinfection :

- plans de travail, ustensiles, planches à découper, évier seront nettoyés après chaque usage ;

- les chambres froides et les magasins seront nettoyés deux fois par semaine et chaque fois que nécessaire ;

- les murs, les plafonds, les vitres, seront entretenus deux fois par mois

- la hotte et les filtres seront dégraissés et nettoyés une fois par mois.

Les locaux doivent être soigneusement fermés pour éviter l'entrée des animaux.

2 - Hygiène du matériel

Les équipements seront nettoyés après chaque utilisation par des produits spécifiques :

Les chambres froides, les fours, les marmites, les sauteuses, etc :

- nettoyer l'habillage inox extérieur avec un produit récurant non abrasif.

- nettoyer l'intérieur des fours avec un produit décapant non abrasif conforme à cet usage ;

- racler les plaques, les grils à la brosse métallique après et les huiler avec une huile alimentaire ;

- nettoyer les cuves des marmites et sauteuses avec eau chaude et détergente, rincer et essuyer

Friteuses :

- vidanger et filtrer le bain d'huile après chaque utilisation

- débarrasser la friteuse de tous les résidus carbonés tapissant les parois de l'appareil en nettoyant la cuve, les paniers et le couvercle avec brosse, eau chaude et produit récurent non abrasif ;

- rincer et essuyer.

Fourneaux :

- Frotter le dessus en fonte avec la toile émeri.

- Machine à hacher la viande : démonter, nettoyer à l'eau chaude plus détergente et désinfecter après chaque utilisation.

Billots - planche à découper :

Gratter, raboter, lisser aussi souvent que nécessaire, nettoyer et désinfecter après chaque utilisation.

Ustensiles de cuisine : nettoyer, laver avec eau plus détergent désinfecter et rincer à l'eau bouillante.

Matériel de conditionnement et de transport :

Les containers et autre matériel de conditionnement doivent être nettoyés avec eau chaude et détergent. Les chariots de transport de vivres seront nettoyés après chaque usage et maintenus en bon état de propreté.

3 - Hygiène des aliments et des préparations *:*

Les conditions de transport, de conservation, de préparation et de la distribution ont un impact important sur la qualité hygiénique des repas.

Aussi, des mesures d'hygiène doivent être observées par le personnel de Titulaire de Bon de Commande au niveau de ces différentes étapes.

4 -Hygiène du transport *:*

Le transport des denrées alimentaires doit s'effectuer dans des véhicules appropriés et maintenus en bon état de propreté. Les viandes, les poissons, et les produits laitiers doivent être transportés dans des véhicules réfrigérés et équipés à cet effet.

5 - Hygiène de la conservation :

Selon leur nature, les aliments seront conservés dans les locaux propres et dans des lieux appropriés.

6 - Hygiène des préparations :

- Décontaminer les aliments destinés à la préparation des crudités ;

- la viande sera découpée si possible le jour même de la cuisson ;

- la viande hachée sera préparée au dernier moment ;

- les boites de conserve entamées et non utilisées entièrement doivent être transvasées dans des récipients en verre ou en plastique.

- les repas chauds sont à consommer dans les heures qui suivent la préparation ;

- les huiles de friture doivent être changées aussi souvent que nécessaire.

- des contrôles bactériologiques des aliments doivent être entrepris en cas de suspicion d'intoxication alimentaire et à chaque fois demandé par le maître d'ouvrage à la charge du prestataire.

- les restes sont dangereux, il est donc important de s'organiser pour éviter d'avoir du surplus.

7 - Hygiène de la distribution :

Le matériel de distribution doit être en bon état de propreté. La manipulation des aliments doit éviter tout risque de souillure ou de contamination. Les plats froids et chauds seront déposés dans des emplacements séparés et adéquats. Les plats froids doivent être conservés au frais. Les plats chauds doivent être dressés au fur et à mesure du service. Les restes doivent être considérés comme dangereux.

8 - Hygiène du personnel du Titulaire *:*

- Surveillance médicale :

Le personnel doit disposer d'une carte sanitaire délivrée par les autorités sanitaires après l'examen médical d'embauche. Un examen médical doit être effectué régulièrement deux fois par an, et à chaque fois qu'il s'impose.

Le Titulaire doit produire le dossier médical du personnel, et soumettre ce dernier, conformément à la législation en vigueur.

La visite médicale et les analyses biologiques comprennent notamment :

- Prélèvement de gorge.

- Examen copro-parasitologique de selles.

- Radio pulmonaire ou radiographie

L'Administration pourra avoir accès à tout moment aux dossiers médicaux du personnel du titulaire et pourra, le cas échéant, faire effectuer à ses frais une contre visite médicale.

Le Titulaire doit écarter et remplacer immédiatement tout agent atteint notamment de tuberculose, thyroïde, dysenterie, furonculose, pyodermite ou toute autre lésion des mains et des avants bras. La reprise de travail ne sera rétablie qu'après guérison complète confirmée par un certificat médical prouvant l'absence de contagiosité.

9 - Hygiène corporelle :

Le personnel de cuisine et toute personne manipulant les aliments doivent observer une très grande propreté personnelle.

Les ordures ménagères issues des aliments doivent être acheminées, dans des poubelles réservées à cet effet, à la porte principale, lieu de passage des éboueurs.

10 - Hygiène vestimentaire :

L'habillement et linge nécessaires pour la réalisation de la mission sont à charge du Titulaire de Bon de Commande. Le nombre de tenues par agent doit être suffisant pour permettre le change chaque fois que nécessaire.

11 - Hygiène du linge :

- Les serviettes et torchons salis pendant la journée sont collectés et envoyés à la lingerie. Quotidiennement, une nouvelle série de serviettes et de torchons doit être mise à la disposition du personnel.

Article 29 : Auto contrôle Bactériologique

Pour prévenir tout risque de contamination des repas qu'elle produise, le titulaire doit effectuer un autocontrôle sur la conformité des matières premières et produits finis aux critères microbiologiques réglementaires.

L'autocontrôle commence de la réception, stockage, transformations, distribution, jusqu'au lavage vaisselle et doit être assisté par un hygiéniste.

Article 30 : Évacuation des déchets solides

- Les détritus et rebuts sont collectés dans des sacs et mis dans des poubelles munis de couvercle.
- Dans l'attente de leur évacuation, les poubelles seront entreposées dans la souillarde.
- Après chaque usage, les poubelles seront nettoyées et désinfectées.
- Après chaque journée de travail le prestataire est tenu d'évacuer les dèches en dehors de l'établissement.

Article 31 : Lutes contre les nuisances dans la cuisine et annexes

- En renforcement des mesures d'hygiène, il est nécessaire d'effectuer le traitement pendant les vacances scolaires et à chaque fois que nécessaire, des opérations de dératisation, de désinsectisation et d'élimination des chats de la cuisine.

- Après chacune de ces opérations, il faut procéder au nettoyage des locaux et des équipements avant leur utilisation.

- les tue-mouches déjà installé doivent être entretenu par le prestataire. (Changement de lampes et nettoyage)

Article 32 : Conditions de Securities

Le travail en cuisine expose à des risques multiples qui peuvent être inhérents aux installations techniques, à la négligence ou à l'imprudence de la personne. Le Titulaire de Bon de Commande s'engage à renforcer les mesures de sécurité pour maîtriser les risques : l'incendie, l'explosion, l'électrocution, les coupures, les chutes.

Article 33 : condition d'entretien

L'entretien des équipements, matériel et installations revêt une importance capitale dans le bon fonctionnement d'une cuisine. Le Titulaire devra assurer l'entretien préventif et curatif des équipements et installations de la cuisine mis en place.

Article 34 : Le petites matériels, ustensiles de cuisine et consommable

Le Titulaire de Bon de Commande s'engage de fournir /entretenir et de renouveler, le petit matériel d'exploitation et de vaisselle et du consommables, à savoir :

- Petit matériel : plateaux de distribution, couverts, verres, assiettes, cuillères, etc.…) En cas de casse ou de perte, en dehors d'usures habituelles.

- Consommable dans la cuisine et vestiaires : Papier essuie, Gants, Charlottes, savon bactéricide pour les mains, sacs de poubelles jetable,

- Installation d'un doseur automatique de produit désinfectant au niveau de la légumière.

Article 35 : Morphologie des repas et structure des prix d'une Journée d'alimentation

Les poids sus indiqués sont considérés brutes avant cuisson. Le pourcentage moyen des pertes de cuisson. Produits carnés (viandes, poulet, dinde) : 30%

A- Restauration au sein de Centre de Qualification Agricole de Nouirat :

Il s'agit de la structure d'une journée alimentaire hors du mois de ramadan :

Le repas est servi au restaurant de Centre de qualification agricole de Nouirat durant les journées du lundi au dimanche conformément au menu établi par le maitre d'ouvrage.

Prix N° 01 : Petit déjeuner au Centre de Qualification Agricole de Nouirat :

Il sera servi sous forme de libre-service, l'usager du restaurant aura droit à, conformément au menu préétabli à cet effet : Une baguette (ou pain rond), lait pasteurisé chaud et nescafé, Thé, confiture varié, fromage triangle (vache qui rit), huile d'olive, œufs durs, Viennoiserie à savoir (petite pain au chocolat, Chnek, croissant) ou Harchat ; Meloui ; Cake) +Jus d'orange

Une des options ci-après au choix, selon le menu établi :

Descriptif et grammage
1er élément Boisson chaude au choix : **-**Café au lait : 22 cl/personne -le The : 22 cl/personne **2eme élément au choix :** - Fromage fondu triangle 1 portion/per. Huile d'olive (10 ml/pers.) -Beurre 10g/pers. +Confiture à base de fruits pure 15g/pers. -Confiture+ huile d'olive ou Œuf dure (2unite par pers.) **3eme élément** au choix : -Baguette ou pain doit être d'un grammage supérieur à 100 gramme (1 unité par personne (7 fois par semaine) (7fois par semaine) **4eme élément au choix :** - Viennoiserie au 60 g a 80 g/personne à savoir (petite pain au chocolat, Chnek, croissant) - Harchat 80g/pers. ; Meloui 80g/per. ; Cake 60 g/pers) **5eme élément au choix :** - Jus d'orange un Falcon de 200ml jus naturel de fruits et/ou légumes saisonnière à base de lait - Jus d'orange naturel 25 cl/personne

Et autres options, selon les articles précités, à soumettre à l'approbation du maître d'ouvrage

Prix payé à l'unité

Prix N° 02 : Le déjeuner comprend :

Désignation	Descriptif et grammage

- **Repas de Poisson :** compose de : -Entrée - Plat Principal - Pains - Dessert - boisson.	**Entrée : Hors d'œuvre variée :** **-Salade marocain :** 150g/personne, il doit être contenir au moins les aliments suivants : tomate+oignon+concombre+laitues+olive.il doit être assaisonné et bien dressé **Plat principal en alternance :** **- une friture de poisson** bien cuite compose de poisson blanc 3 varie : **250 g / personne** **-F**ilet de Poisson cuit (Tagine) **200g/personne** **Accompagner au choix :** **- haricot secs en sauce** avec une dotation au minimum 80g/personne avant cuisson **- Lentille en sauce** avec une dotation au minimum 80g/personne avant cuisson **Dessert :** Compose de fruits de saisons frais au choix (200g/personne) **Boisson :** limonade de 22 cl/personne **Pain :** le pain rond doit être prépare à base de farine de luxe bien cuit de 200g/personne.
Repas Poulet en légumes : compose de : -Entrée - Plat Principal - Pains - Dessert	**Entrée : Hors d'œuvre variée :** **Salade niçoise :** 200 g/personne, il doit être contenir ou moins les aliments suivants : tomate, pomme de terre, concombre ; carotte ; betterave cuite ; riz blanc cuit, 100g de haricots verts ; 1 boite de thon ; 1 œuf dur ; 3 branches de persil et doit être assaisonné et bien dressé. **Plat principal :** -**Tagine de Poulet aux légumes :** compose de viande blanche désossée, dégraissée bien cuite avec une dotation de 300 **g par/personne** avant cuisson, avec un assortiment de légumes en sauce ou plats de légumes sautes (250g/personne) parmi les éléments suivants : pomme de terre, courgette, carottes, Tomates, Oignons, petit pois, haricot vert et doit être bien présenter avec un esprit esthétique. **Dessert :** compose de fruits de saisons frais au choix (200g/personne) **Pain :** le pain rond doit être prépare à base de farine de luxe bien cuit de 200g/personne.

- **Repas de Viande rouge :** compose de : -Entrée - Plat Principal - Pains - Dessert	**<u>Entrée : Hors d'œuvre variée :</u>** **-Salade varie :** 200g/personne, il doit être contenir au moins les aliments suivants : pomme de terre, carotte, tomate, oignon ; concombre ; laitues ….il doit être assaisonné et bien dressé **<u>Plat principal :</u>** **-Tagine de viande composés de** : viande de bœuf désossée, dégraissée bien cuite avec une dotation de **120 g par/personne** avant cuisson, doit être garni au pruneaux ou abricot (**40g**/personne, entre **3 et 4 unité**) et pomme de terre frite croustillante ou cuite ou saute au beurre **250g/personne** **-accompagner de haricots secs en sauce** avec une dotation au minimum 80g/personne avec cuisson **<u>Dessert :</u>** compose de fruits de saisons frais au choix (200g/personne) **<u>Pain :</u>** le pain rond doit être prépare à base de farine de luxe bien cuit de 200g/personne.
Repas Poulet Roti : compose de : -Entrée - Plat Principal - Pains - Dessert -Boisson	**<u>Entrée : Hors d'œuvre variée :</u>** **-Salade niçoise :** 200 g/personne, il doit être contenir ou moins les aliments suivants : tomate, pomme de terre, concombre ; carotte ; betterave cuite ; riz blanc cuit, 100g de haricots verts ; 1 boite de thon ; 1 œuf dur ; 3 branches de persil et doit être assaisonné et bien dressé. **<u>Plat principal en alternance :</u>** - P**lat de Poulet rôti** garni d'olive vert dénoyaute et de citron conflit avec minimum 300 g/personne et pommes de terre frittes ou sautes au beurre, croustillante 250 g/personne. **- Pilon de poulet :** doivent être croustillante et bien épices ,3 pièces ,300r/personnes **<u>Dessert :</u>** Compose de fruits de saisons frais au choix (200g/personne) **<u>Boisson :</u>** limonade de 22 cl/personne **<u>Pain :</u>** le pain rond doit être prépare à base de farine de luxe bien cuit de 200g/personne.

Déjeuner (Repas de couscous) : Composer de : -Plat principal ; -Boisson -Dessert ; -Pain	**<u>Plat Principal contient</u> : le couscous :** de 100 à 130 g/personne avant cuisson et doit être garni de légumes suivants : carottes, navets, courgette, courge rouge, chaux, ou raison sec+ viande de bœuf ou on poulet avec l'alternance en sauce, la viande doit désossée, dégraissé, et bien cuite avec une dotation minimum de 100g/personne **<u>Boisson :</u>** leben doit être conditionne de marque connue : 25 cl / personne **<u>Dessert :</u>** composer de fruits de saisons faites au choix (200 g/personne**)** **<u>Pain :</u>** Le pain rond doit être prépare à base de farine de luxe bien cuit de **100g/personne**

Prix payé à l'unité

Prix N° 03 : Dîner au Centre de Qualification Agricole de Nouirat :

Le Dîner comprend :

- Deux pains de 100gchacun ;
- Une Entrée chaude ; (Harira, soupe à base de légumes, vermicelle ou pâtes alimentaires à la sauce tomate ou au lait) ;
- Plat Principal (ration de viandes rouges ou blanches, poisson ou autres produits à base de viandes, omelettes à deux œufs) ;
- Garnitures variées et assorties ;
- Un (01**)** Dessert ou Yaourts ou flan.

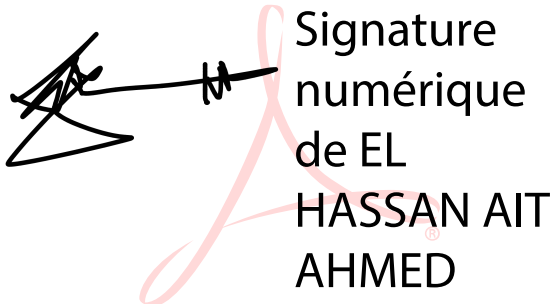
Désignation	Descriptif et grammage
- **Repas de diner :** compose de : -Entrée - Plat Principal - Pains	**Entrée au choix :** **-Soupe marocain (harira) :** 1 bol de 50cl/personne+ dattes (40g) **-Soupe aux légumes :** 1 bol de 50cl/personne (composer d'au moins trois (3) légumes) + dattes (40g) **-Soupe blanche au champignon :** 1 bol de 50cl/personne **-Belboula au lait ou en sauce :** 1 bol de 50cl/personne **Plat principal en choix :** **-Dinde :** doit être servi sous forme filet morceau 100g/personne +pates 50g /personne en sauce+ yaourt 110g/personne ou fruit de saison **-Viande hachée :** doit être servi cuite au four ou boulette en sauce 100g/personne+ pat italienne en sauce (50g) +biscuit de 25 g **-Pilon de poulet :** en sauce **(120g/personne) +**riz **(50g/personne) +**yaourt **110g/personne)** ou frais de saison **- Seffa :** à base de cheveux ange **(60g/personne)** à la vapeur aux raisins sec **(5g/personne)** et sucre glacé et cannelle +lait frait **(22cl/personne)** +œuf dur **1/personne.** **-Pomme de terre sautées ou gratinées (100 g/personne) +**Tactoca ou Zaalouk **(60 g) +**œufs dur **(1/personne) +**madeleine **(50g/personne) +**yaourt **110 g / personne (2 fois par semaine)** **-Omlette 1oeufs /personne +thé** **Pain :** rond d'un grammage de 160 g **/ (1,5 par personne)**

Prix payé à l'unité

NB : *pour tous les aliments nécessitant la cuisson, le grammage cite ci-dessus correspond au grammage avant cuisson ;

*** Néanmoins des repas froids seront servis aux élèves pendant les sorties et visites techniques.**

LE MAITRE D'OUVRAGE :



A Nouirat LE : LE : 19 /11/2026

LU ET ACCEPTE PAR : LE PRESTATAIRE :
Le prestataire de soussignée)

A…….. LE :…….. /……../……

APPROUVE PAR :

A…….. LE :…….. /……../……