ⵜⴰⴳⵍⴷⵉⵜ ⵏ ⵍⵎⵖⵔⵉⴱ
ⵜⴰⵎⴰⵡⴰⵙⵜ ⵜⴰⵎⴰⵡⴰⵙⵜ
ⵙⵜⵔⵓⴽⵜⵓⵔⴰ ⴷ ⵜⵉⵡⵙⵉⵔⵉⵏ

المملكة المغربية
الوزارة المنتدبة
المكلفة بالشباب

Royaume du Maroc
Le Ministère délégué chargé de la Jeunesse

المديرية الجهوية طنجة - تطوان- الحسيمة
المديرية الإقليمية شفشاون

Direction Provinciale de Chefchaouen

Avis d'achat sur bons de commande N-27-2026

Le directeur Provinciale du ministère délégué chargé de la jeunesse de Chefchaouen procède à l'achat sur bons de commande des prestations objet du présent avis, en application des dispositions de l'article 91 du décret n° 2-22-431 relatif aux bon de commandes publics.

- ***Objet de la prestation :*** **LA RESTAURATION COLLECTIVE DES BENEFICIAIRES DE FORMATION ASSASS ET L'ADMINISTRATION ASSOCIATIVE AU NIVEAU DE LA DIRECTION PROVINCIALE DE LA JEUNESSE DE CHEFCHAOUEN**
- ***Consistance de la prestation :***

N° de prix	Désignation	Caractéristiques et spécifications	Unité de mesure	Quantité	Garantie
1	**DEJEUNER**	BOX INDIVIDUELLE : (SANDWICH VIANDE HACHEE 150g OU POULET 250G) GARNI DE LEGUMES+ SALADE NISOICE BOISSON GAZEUSE DE 25 CL UN FRUIT. EAU MINIRALE DE 0.5L	**REPAS**	**950**	▪Les aliments utilisés doivent être de bonne qualité et de premier choix. ▪Le repas doit être conforme aux recommandations mentionnées en annexe
2	**GOUTER**	THE, CAFE, EAU MINIRALE DE 0.5L VIENNOISERIE,2GATEAUX MAROCAINS,	**REPAS**	**950**	

- *Lieu d'exécution :* LES MAISONS DES JEUNES RELEVANT DE LA DIRECTION PROVINCIALE DE LA JEUNESSE DE CHEFCHAOUEN
- *Délai de livraison de la prestation :* 08 JOURS
- *Date et heure limites de réception des devis des concurrents :* LE 21/11/2026 à 15h

Les plis des concurrents sont déposés par voie électronique dans le portail des bon de commandes publics accessible à l'adresse www.marchespublics.gov.ma.

Le titulaire s'engage à :

- Respecter les Caractéristiques Techniques et les Conditions d'exécution de la Prestation citées ci-dessus dans l'annexe.
- Le titulaire doit signer et accepter l'annexe joint et l'envoyer par email à l'adresse suivante ziraria@yahoo.fr
- La STE qui n'envoie pas l'annexe au email citée CI -dessus sera écarté

19 NOV 2026

Royaume du Maroc
Direction Provincial de la Jeunesse

Le Directeur Provincial

Zirari Ali

DIRECTION PROVINCIALE DE CHEFCHAOUEN

ANNEXE
CLAUSES TECHNIQUES

Article 1. EQUIPEMENTS ET MATERIEL DE CUISINE- USTENSILES- VAISSELLE…

-Le titulaire s'engage, au titre des prestations du présent bon de commande, à mettre en place les équipements et matériels de cuisine professionnels pour la restauration collective.
Les équipements et matériels, devront être dimensionnés pour répondre aux effectifs de personnes programmés et répondre à toute la chaine de restauration collective notamment et sans être limitatifs le matériel de froid, de cuisson, le matériel de service , de maintien au chaud, ainsi que toutes sujétions.
-Le titulaire s'engage à mettre à disposition les différentes natures d'ustensiles et de vaisselles pour assurer les prestations et la distribution des repas dans de bonnes conditions, et en adéquation avec les effectifs des bénéficiaires des colonies de vacances et procéder à leur renouvellement et complément nécessaires.

Article 2. GAZ DE CUISSON

Le gaz propane nécessaire à la cuisson des repas est à la charge du Titulaire du bon de commande.

Article 3. GESTION DU PERSONNEL

- **Le titulaire a pour obligation de respecter la règlementation marocaine générale, notamment en matière fiscale, sociale et de droit du travail, et spécifique à son activité.**
- **Le titulaire du bon de commande affectera le personnel nécessaire au bon fonctionnement de là la réalisation de sa mission dans les meilleures conditions. Il s'engage de ce fait à affecter notamment 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.**

Article 4. CONTINUITE 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 de l'administration.

Article 5. CARACTERISTIQUES DES ALIMENTS UTILISES.

L'ensemble du processus de fabrication et de distribution doit respecter les normes d'hygiène et d'entretien applicables à la restauration collective hors domicile et en milieu ouvert. Le personnel du titulaire doit être formé au respect de ces normes.
Le titulaire de bon de commande est le seul responsable de la gestion des achats des aliments et de la gestion de la dépense y afférente.
Le titulaire est tenu de se conformer aux textes législatifs et réglementaires en vigueur, en matière de salubrité, de qualité, de traçabilité, d'étiquetage, d'emballage et de transport.
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.
A titre indicatif, les aliments utilisés par le titulaire du bon de commande doivent présenter les caractéristiques suivantes :

1) Viandes rouges

Les viandes doivent prévenir d'abattoirs autorisés à exercer 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 sanitaires 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.
Le titulaire doit présenter à l'Administration, à l'occasion de chaque approvisionnement en viande, le certificat sanitaire des produits de viandes livrés.
Viande de bœuf :
• La masse musculaire doit être grosse, compacte et ferme ;
• La couleur doit être rouge vive;
• La graisse de couverture doit être blanche mince et ferme ;
• Le pourcentage des déchets et os doit être inférieur à 20% du poids total de la carcasse ;
• La viande doit porter l'estampille rouge des abattoirs agrées ;
Viande d'agneau :
• 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 :
Les viandes doivent provenir des abattoirs avicoles agrées et régulièrement contrôlés par les services vétérinaires.
Poulet et dinde: Les poulets et dindes doivent présenter les caractéristiques suivantes :
• 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 ;
• Le poulet ou la dinde à odeur de faisandage doit être rejeté et ne sera pas réceptionné.
3) Produit de la pêche et de l'aquaculture :
Chaque lot doit être, au moment de sa livraison, accompagné d'un certificat sanitaire vétérinaire, attestant de sa salubrité et sa conformité aux normes en vigueur.
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.
Poissons :
Il est préférable de n'utiliser que du poisson congelé pour sa qualité hygiénique nutritionnelle et sa disponibilité. Les variétés recommandées sont : le sole, le merlan, et 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 ;
4) 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 et Yaourt:
Le lait doit être blanc, mat. Il doit provenir d'usines contrôlées et porter la date de péremption, et présenté dans son emballage commercial d'origine.
Le produit YAOURT doit également parvenir d'usines contrôlées et porter la date de préemption estampillée sur le couvercle.
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.

1) 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.**

2) 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.
3) Fruits secs :
Ils doivent être exempts des signes de moisissure.
4) Légumes secs :
Les légumes secs doivent être : bien secs, coulants dans la main, brillants, lisses, exempts de débris minéraux, de grains brisés 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.

Article 6. RECEPTION DES DENREES 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.
Article 7. PREPARATION 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 8. STRUCTURE D'UNE JOURNEE D'ALIMENTATION
1–Tout en tenant compte du tableau de grammage ci-dessous, la journée d'alimentation et les repas sont constitués , du déjeuner, du goûter
2- Elaboration des menus : Des menus hebdomadaires seront établis en commun accord des deux parties contractantes tenant compte des catégories définies de: +18 ans,
3- Les menus seront établis et soumis à la validation de l'administration une semaine avant sa mise en application. 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.
Article 9. CONSISTANCE DES MENUS
Les menus sont définis pour les besoins des colonies de vacances comme suit :
Menu alimentaire pour LES FORMATION ASSAS ET GESTION DES ASSOCIATION

Le Jour	Déjeuner	Gouter
01	SANDWICH AU POULET 250G GARNI DE LEGUMES ,+ SALADE BOISSON GAZEUSE DE 25 CL, UN FRUIT ET EAU MINIRAL 0.5L	THE, CAFE, EAU MINIRAL 0.5L , VIENNOISERIE, 2 GATEAUX MAROCAINS, ET PRESTATION DE SERVICE
02	SANDWICH AU VIANDE HACHE 150 G AVEC GARNITURE DE LEGUMES ,+ SALADE BOISSON GAZEUSE DE 25 CL, UN FRUIT EAU MINIRAL 0.5L	THE, CAFE, EAU MINERALE DE 0.5L, VIENNOISERIE, 2 GATEAUX MAROCAINS, ET PRESTATION DE SERVICE
03	SANDWICH AU POULET 250 G AVEC GARNITURE DE LEGUMES ,+ SALADE BOISSON GAZEUSE DE 25 CL, UN FRUIT EAU MINIRAL 0.5L	THE, CAFE, EAU MINERALE DE 0.5L, VIENNOISERIE, 2 GATEAUX MAROCAINS, ET PRESTATION DE SERVICE

GRAMMAGE DES PRINCIPALES COMPOSANTES DES MENUS

Portions individuelles
Nb : les quantités mentionnées dans le BC correspondent au grammage avant la cuisson (Viande Bœuf sans os /poulet/ Filet dinde/ / légumes/). .
Article 10. COMMANDE DE REPAS
Elle est établie par l'Administration à une fréquence hebdomadaire sur la base des bénéficiaires de la colonie présente, et communiquée au titulaire.

Article 11. HORAIRES DES REPAS

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

Déjeuner	**De 13h 00 à 14h 30**
Gouter	**De 17h à 17h 30**

NB : Ces horaires peuvent être modifiés en fonction des besoins et des spécificités d'une colonie à une autre.

Article 12. RECEPTION 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.

Article 13. DISTRIBUTION DES REPAS

Le titulaire est tenu d'apporter à cette tâche le maximum de soins et sera faite dans des ustensiles adéquats de plat individuel.
La distribution se fera conformément au planning préétabli.

Article 14. CONDITIONS GENERALES D'HYGIENE

Le Titulaire de bon de commande 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 :
Les fours - marmites - sauteuses :

- **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;**

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 lesproduits 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 repas chauds sont à consommer dans les heures qui suivent la préparation;
• 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 . 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 une 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 :
• Sérodiagnostic de la syphilis.
• Prélèvement de gorge.
• Attestation du laboratoire de contrôles bactériologiques.
• Attestation du laboratoire médical agrée attestant le suivi régulier du personnel employé selon les moyens en vigueur.
• 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

Lu et accepte