Royaume du Maroc
Organisme OFPPT/DRMS

AVIS D'ACHAT SUR BON COMMANDE
N° 01-26-BF-PS-CMC

La Direction Régionale de Marrakech-Safi de l'Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail procède à l'achat sur bon de commande des prestations objet du présent avis, en application des dispositions de l'article 91 du décret n° 2-22-431 relatif aux marchés publics.

Objet de la prestation : Prestations de restauration collective au profit des stagiaires hébergés à la maison des stagiaires de la Cité des Métiers et des Compétences (CMC) Marrakech relevant de la DRMS au titre de l'exercice 2026.

CONSISTANCE DE LA PRESTATION :

N°	Désignation	Caractéristiques et spécifications	Unité de mesure	Quantité	Garanties exigées
1	**Petit-déjeuner**	Thé, café ou lait : 1 verre (1/4 l) Pain 60 g ; confiture 10 g ; fromage ou œuf (1 unité) Viennoiserie 60 g (3 fois par semaine) ; msemmen ou harcha 100 g (2 fois par semaine) ; cake 80 g (2 fois par semaine) Grammages minimaux avant cuisson (termes de référence, annexe 2)	Repas	2345	**-Fournisseurs agréés ONSSA :** Le concurrent est tenu de déposer après la confirmation de son offre dans un délai de 48H La copie certifiée conforme à l'originale de l'attestation d'agrément de l'ONSSA valide au bureau du service logistique de la direction régionale Marrakech-Safi de l'OFPPT (sis à 76 IZIKI Marrakech). si le concurrent ne présente pas cette attestation dans le délai mentionné précédemment, il sera automatiquement écarté, sur ce l'invitation sera envoyée au concurrent suivant selon les mêmes conditions. **- caution provisoire de 2 %** du montant du devis du concurrent à déposer après la confirmation de son offre dans un délai de 48H. La caution originale doit être déposée au bureau du service logistique de la direction régionale Marrakech-Safi de l'OFPPT (sis à 76 IZIKI Marrakech). si le concurrent ne présente pas cette caution dans les délais mentionnés précédemment, il sera automatiquement écarté, sur ce l'invitation sera envoyée au concurrent suivant selon les mêmes conditions.
2	**Déjeuner**	Pain : 200 g Entrée froide (salade variée) : 160 g minimum Plat principal (deux choix) : viande de bœuf 130 g, poulet (1/4 d'un poulet de 1 200 g), dinde et dérivés 140 g ou poisson 200 g (poids net), selon la périodicité de l'annexe 2 des termes de référence Deux garnitures variées (pomme de terre, riz ou pâtes, légumes secs, légumes en sauce) : 300 g minimum au total Dessert au choix (au moins deux choix) : fruit de saison 150 g, yaourt (pot de 110 g), pâtisserie 80 g ou limonade 25 cl Grammages minimaux avant cuisson (termes de référence, annexe 2)	Repas	2345	
3	**Dîner**	Pain : 200 g Entrée chaude (harira, potage, crème ou chorba) : 160 g minimum Plat principal (deux choix) : viande de bœuf 130 g, poulet (1/4 d'un poulet de 1 200 g), dinde et dérivés 140 g ou poisson 200 g (poids net), selon la périodicité de l'annexe 2 des termes de référence Deux garnitures variées (pomme de terre, riz ou pâtes, légumes secs, légumes en sauce) : 300 g minimum au total Dessert au choix (au moins deux choix) : fruit de saison 150 g, yaourt (pot de 110 g), pâtisserie 80 g ou limonade 25 cl Grammages minimaux avant cuisson (termes de référence, annexe 2)	Repas	2345	

Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail
OFPPT
Direction Régionale Marrakech - Safi

- **Lieu d'exécution** : Cité des Métiers et des Compétences (CMC) Marrakech, à Tamensourt (maison des stagiaires).
- **Une visite des lieux** est prévue **le 23/11/2026.** Cette visite n'est pas obligatoire.
- **Délai d'exécution : du 26-11-2026 au 31-01-2027**, court à compter du lendemain de la date de remise du bon de commande. Les repas sont commandés par lettre de commande établie au moins 24 heures avant la date de la prestation.
  - ✓ **Nombre de stagiaires hébergés à ne pas dépasser :** 35 stagiaires hébergés par jour
  - ✓ **Nombre maximum de repas :** 2345 petits-déjeuners, 2345 déjeuners et 2345 dîners**, seuls les repas commandés sont payés.**
  - ✓ **Conditions d'exécution :**

A. SERVICE, MENUS ET COMMANDES

– Menus : exécutés intégralement et impérativement tels qu'arrêtés avec le comité de suivi désigné par le directeur de la CMC, **conformes aux annexes 1** (spécifications qualitatives des approvisionnements) et 2 (caractéristiques des repas) des termes de référence.

– Fonctionnement : restaurant ouvert 7 jours sur 7, trois repas par jour selon l'horaire fixé par la CMC Marrakech ; l'OFPPT se réserve le droit d'ouvrir le restaurant à tout moment ; accès sur autorisation du directeur de la CMC ; service sur plateaux Melform ; distribution dans l'ordre, la discipline et le respect réciproque.

– Qualité des plats : les plats surcuits ou mal cuisinés sont remplacés immédiatement aux frais du prestataire ; le recyclage des plats, servis ou non, est formellement interdit ; aucun plat cuisiné sur place ne sort de la cuisine sans l'accord de l'OFPPT.

– Commandes : lettre de commande établie au moins 24 heures avant la date de la prestation, adressée par tout moyen donnant date certaine (fax, e-mail) ; le prestataire satisfait les demandes en quantité, en qualité et dans les délais convenus ; gestion prévisionnelle des commandes après validation écrite du directeur de la CMC.

– Intoxication due à la consommation d'un produit servi au restaurant. L'échantillon sera envoyé pour des analyses à un institut d'hygiène dans les 12 heures qui suivent l'intoxication. Les frais de ces analyses sont à la charge du prestataire, ainsi le montant de la journée alimentaire où l'intoxication a été constatée sera déduit de la facture. Si la cause de l'intoxication incombe au prestataire cela peut conduire à l'annulation du bon de commande nonobstant les poursuites judiciaires pouvant en résulter ;

– Gérant : désigné par écrit par le prestataire ; l'OFPPT peut refuser ou demander le remplacement du gérant et de tout membre de l'équipe sur simple demande.

B. APPROVISIONNEMENT ET HYGIENE

– Denrées : fournies par le prestataire, conformes aux spécifications de l'annexe 1 des termes de référence, auprès de fournisseurs en situation régulière (impôts, CNSS, ONSSA), agréés par l'ONSSA; liste des fournisseurs principaux remise à l'OFPPT ; réception des denrées contrôlable par un responsable désigné par l'OFPPT.

– Hygiène : plan d'hygiène depuis la réception des denrées jusqu'au service ; plats témoins prélevés chaque jour et conservés au congélateur, datés, au moins 5 jours ; contrôles bactériologiques par un laboratoire indépendant agréé (au minimum un prélèvement sur trois denrées par mois, sur un repas type, résultats adressés à l'OFPPT) ; contrôle de l'huile de friture ; enquêtes de qualité et de satisfaction auprès des convives.

– Contrôle : l'OFPPT peut contrôler et auditer à tout moment, par ses propres moyens ou par un organisme tiers, les processus, les règles d'hygiène et les enregistrements qualité ; ses recommandations sont opposables au prestataire.

C. PERSONNEL ET EFFECTIF A METTRE EN PLACE PAR LE PRESTATAIRE

– Effectif minimum du prestataire : 04 personnes, affectées en permanence sur le site CMC Marrakech : 1 gérant (Diplôme bac + 2 en gestion, économie ou équivalent et 3 ans d'expérience minimum) **1** cuisinier (diplôme d'études hôtelières, 3 ans d'expérience en restauration collective) ; 1 serveur (2 ans d'expérience dans le domaine) ; 1 plongeur pour la laverie et divers (2 ans d'expérience dans le domaine). Total : 04 personnes, effectif minimum non réductible, à mettre en place dès le premier jour d'exécution.

– Justificatifs à déposer après la confirmation de son offre dans un délai de 48H au bureau du service logistique de la direction régionale Marrakech-Safi de l'OFPPT (sis à 76 IZIKI Marrakech): liste nominative de l'équipe affectée, précisant la fonction et les tâches de chaque agent, signée et cachetée par une personne habilitée à engager le prestataire ; CV signés ; copies des diplômes certifiées conformes à l'original ; attestations de travail justifiant l'ancienneté exigée de chaque profil

Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail
OFPPT
Direction Régionale Marrakech - Safi

(gérant, cuisiniers, serveur, plongeur). L'absence d'un profil de l'équipe minimale ou d'une pièce justificative entraîne le rejet du devis.

– Pièces à remettre avant affectation : présentation du personnel à l'OFPPT avant son affectation sur le site ; copie de la CIN, des diplômes et des attestations de travail, attestation d'aptitude physique, attestations d'immatriculation à la CNSS ; liste nominative du personnel avec qualifications, tenue à jour ; mêmes pièces à chaque changement de personnel. L'OFPPT peut demander à tout moment les renseignements relatifs à l'état civil et judiciaire du personnel employé.

– Désignation, refus et remplacement : le gérant est désigné par écrit par le prestataire ; l'OFPPT peut refuser le gérant, s'opposer au recrutement ou au maintien de tout membre de l'équipe, sans avoir à justifier sa demande, et en demander le remplacement sur simple demande ; tout agent n'ayant pas les qualités requises (morales ou professionnelles) est remplacé immédiatement.

– Réglementation du travail : salaires au moins égaux au SMIG, versés à la fin de chaque mois ; déclaration et immatriculation à la CNSS (jours déclarés au moins égaux aux jours travaillés) ; assurance du personnel ; 8 heures de travail par jour, repos hebdomadaire et congés annuels ; registre de présence mis à disposition du personnel ; copie des bulletins de paie et justificatifs du paiement des salaires et charges sociales sur demande ; recours à la main-d'œuvre locale à hauteur de 20 % de l'effectif requis, conformément à l'article 149 du décret n° 2-22-431 ; confidentialité des informations relatives aux employés et visiteurs de la CMC.

– Santé et tenue : certificat d'aptitude médicale annuel avec analyses et dépistages pour chaque employé, examens médicaux au moins deux fois par an, surveillance médicale par un médecin du travail ; tenue distincte par catégorie, agréée par le Directeur de la CMC, portant le nom et le logo du prestataire, lavée et changée chaque jour avec tenues de rechange (toque ou charlotte, gants et chaussures appropriées obligatoires), fournie et entretenue par le prestataire ; liste des tenues par poste de travail remise à l'OFPPT.

– Encadrement et continuité : un superviseur au moins, désigné aux frais du prestataire, planifie et vérifie les horaires et la discipline ; un représentant qualifié du prestataire assiste aux réunions et signe les PV ; politique de formation du personnel (hygiène, sécurité, accueil) communiquée à l'OFPPT ; en cas de grève ou d'incident, le prestataire assure immédiatement et à ses frais la continuité intégrale du service.

D. LOCAUX, MATERIEL ET CHARGES

– Mis à disposition par l'OFPPT : locaux de restauration (cuisine équipée avec bloc de cuisson, espaces de préparation, plonge, deux locaux de chambres froides, économat, vestiaire du personnel, douches et toilettes, ligne de self-service, salle de restaurant, local gaz), gros matériel de stockage et de confection des repas, matériel et logiciel informatique de caisse.

La consommation de l'eau, électricité et internet à la charge de l'OFPPT et le gaz restera sous la responsabilité du Prestataire ;

– Inventaire et engagement sur le matériel mis à disposition : état des lieux et inventaire détaillé contradictoires (installations de cuisson, matériel mobile, équipements de restauration) avant le commencement des prestations ; engagement de responsabilité conforme au modèle annexé au présent avis, signé avant l'attribution, puis enregistré, légalisé et déposé à la CMC Marrakech avant tout commencement ; entretien préventif et correctif selon les règles de l'art et utilisation conforme aux préconisations des fabricants ; restitution en bon état de fonctionnement ; toute casse, perte ou défectuosité est signalée sans délai à l'OFPPT ; aucune modification des lieux sans accord écrit préalable de l'OFPPT.

– Réparation et livraison du matériel : le matériel ayant fait l'objet d'une notification de l'OFPPT est livré ou réparé aux frais du prestataire dans un délai de 10 jours à compter de la réception de la notification ; à défaut, pénalité de 5 000,00 DH par jour de retard ; l'OFPPT peut faire procéder à la réparation et en déduire le coût des sommes dues.

– Petit matériel à la charge du prestataire : petit matériel de cuisine et de restauration, propriété du prestataire, en quantité suffisante pour servir 35 stagiaires et renouvelé à ses frais. Liste minimale — cuisine : araignées, bacs gastro et plastiques, bouilloires, casseroles, couteaux (boucherie, office, économe), écumoires, fouets, grilles, hachoirs, louches, marmites, moules, paniers à frites, passoires, pinces, planches à découper, plaques et plats à rôtir, percolateurs, plateaux de service, poêles, spatules ; restauration : assiettes (creuses, plates, à entremets), bols à soupe, carafes à eau, couverts (couteaux, fourchettes, cuillères), plateaux Melform, tasses et sous-tasses, théières, thermos, serviettes, verres, paniers à pain, machines à café. La liste est remise à l'OFPPT et soumise à son accord.

– Autres charges du prestataire : denrées, gaz propane, essuie-mains, savon et produits d'entretien de marque (désinfectant, dégraissant, désodorisant) en quantité suffisante ; maintenance du système informatisé de caisse et consommables (rouleaux, petits composants) ; en cas d'indisponibilité du système, gestion par signature manuelle des stagiaires après validation écrite de l'OFPPT ; réalisation des cartes magnétiques en cas de besoin ; affichage de la signalétique nécessaire au restaurant.

– Entretien : nettoyage quotidien des cuisines, salles de restauration, vestiaires et sanitaires ; désinfection, désinsectisation et dératisation au début de chaque mois ; vidange des bacs à graisse au moins une fois par semaine et curage du réseau d'évacuation de la cuisine selon le programme des termes de référence ; nettoyage des nappes, serviettes et tenues de travail en dehors des locaux de la CMC.

E. ASSURANCE, RECEPTION, PAIEMENT ET PENALITES

– Assurance : attestations d'assurance couvrant les risques liés à l'exécution, à remettre avant tout commencement des prestations.

– Réception : vérification de la conformité des prestations aux spécifications par la commission de réception, qui établit un procès-verbal (réceptions provisoire et définitive confondues).

– Modalités de paiement : le paiement est effectué par la Direction Régionale Marrakech-Safi de l'OFPPT, aux prix unitaires proposés et aux quantités réellement exécutées, sur présentation : des lettres de commande émises et validées par le Directeur de la CMC Marrakech ; PV de réception validé par la commission et de la facture établie en 5 exemplaires. Les sommes dues sont réglées au compte bancaire (RIB) du prestataire.

– Engagement de responsabilité sur le matériel de la cuisine de la CMC (Annexe 3) : avant l'attribution du bon de commande, le prestataire retenu signe l'engagement de responsabilité joint en annexe au présent avis, par lequel il assume l'entière responsabilité du matériel mis à sa disposition par la CMC Marrakech pour le stockage et la confection des repas, s'engage à en assurer la maintenance préventive et corrective, à le restituer en bon état de fonctionnement à la fin des prestations et autorise l'OFPPT à déduire des sommes dues le coût des réparations nécessaires. Cet engagement, joint à l'inventaire signé contradictoirement, est enregistré, légalisé et déposé à la CMC Marrakech avant tout commencement des prestations. L'attribution est subordonnée à sa signature.

– Pénalités (appliquées d'office, sans mise en demeure) : retard : 1/1000 du montant du bon de commande par jour calendaire, plafonné à 10 % ; non-respect du grammage (contrôle par pesée de 10 rations tirées au hasard) : 100 % de la valeur de la journée alimentaire ; non-respect du menu, plats mal cuisinés non remplacés ou retard de livraison des repas : 20 % de la valeur de la journée alimentaire ; manquement à l'hygiène : 20 % de la valeur des repas servis dans la journée ; arrêt de service : 10 000 DH par repas ; intoxication : déduction de la journée alimentaire, analyses à la charge du prestataire et résiliation possible.

La réception de la prestation est subordonnée par la décision de la commission de réception.

Date et heure limites de réception des devis des concurrents le : 24/11/2026 à 14h00

Les plis des concurrents seront déposés par voie électronique dans le portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchespublics.gov.ma

Signature et cachet



ANNEXE 1
SPECIFICATIONS QUALITATIVES DES APPROVISIONNEMENTS

SECTION 1 : VIANDES

A/ -VIANDE DE BOVINS

Les viandes de bœufs, de première qualité sont seules admises dans les fournitures. La viande sans os comprendra l'entrecôte, le rumsteck la noix et la tranche. La viande doit être bien saignée et doit avoir une couleur rouge franc, le grain fin et le suc musculaire assez abondant.

B/- VIANDE D'OVINS

Seule la viande de mouton de première qualité CACHET ROUGE est admise dans les fournitures.

C/ -ESTAMPILLES SANITAIRES

Aucune viande ne peut être livrée si elle n'est pas revêtue de l'estampille sanitaire des services compétant du Maroc.

SECTION 2 : VOLAILLES ET OEUFS

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 un minimum de 1 kg 200 g (poids net).

Les œufs de poule frais doivent être de bonne qualité avec un poids de 55 gr environ. Les unités reconnues impropres à la consommation devront être remplacées par Le prestataire.

SECTION 3 : POISSONS

Il est préférable de n'utiliser que du poisson surgelé pour sa qualité Hygiénique nutritionnelle et sa disponibilité. Les variétés recommandées sont : ombrine, raie, merlan, sole.

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.

Par exemple : Le vert des carottes, navets, betteraves etc... sera coupé au ras de la racine, les queues de poireaux seront coupées à 10 cm de la racine.

Les oignons secs seront débarrassés de leurs tiges il ne sera livré que le bulbe.

Les oignons frais seront débarrassés de leurs tiges et de leurs feuilles ; celles-ci seront coupées à 10 cm de la racine.

Les choux-fleurs seront débarrassés des feuilles et trognons non consommables.

Les artichauts seront débarrassés de la tige non consommable.

Les pommes de terre devront avoir un poids minimum de 40 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 1ère fraîcheur, sans souillures et de bonne apparence.

Les aubergines seront de première fraîcheur sans moisissures.

Les courgettes seront de calibre moyen de 1ère fraîcheur, sans souillures et de bonne apparence.

B/ -FRUITS FRAIS

QUALITE : Les fruits seront de bonne qualité, de calibre moyen, de première fraîcheur, sans souillures et de bonne apparence.

Les pommes fruits calibre 22/24 et les poires seront délicieuses triées et étalées dans des caissettes à une seule rangée.

SECTION 5 : PRODUITS LAITIERS

Les produits laitiers doivent comporter des dates de validité minimales 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 purs torréfiés moulus. Ils devront être exempts de moisissures et de toutes souillures, insectes etc...

Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du travail
OFPPT
Direction Régionale Marrakech - Safi

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

d) 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.

e) Les Lentilles:
Les lentilles admises sont les lentilles, débarrassées de toute matière non consommable et prête à cuire.

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

g) 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, usinés, ventilés, de couleur blanche, débarrassés entièrement de leur 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 ou d'odeurs anormaux.

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

ANCIENNETE DES CONSERVES :
Les conserves proposées en livraison seront celles fabriquées au cours de la campagne de pêche de l'année pendant laquelle est lancée la demande d'offres.

CARACTERISTIQUES DE L'HUILE:
Est admise exclusivement l'huile d'olive ou d'arachide de très bonne qualité et dont l'acidité exprimée en poids d'acide oléique n'excède pas 1% à l'analyse.

MENTION A FAIRE FIGURER SUR LES BOITES :
Les boîtes doivent être illustrées et portent obligatoirement les mentions ci-après :

RAISONS SOCIALES OU MARQUE DEPOSEE DU CONSERVATEUR.
Dénomination précise des poissons mis en boîtes suivant les espèces et les préparations. Cette dénomination doit être complétée par les indications précisant le mode de présentation et les parties des poissons incluses dans les boîtes.

- L'indication du poids brut et 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.

CONFITURE :

Ne sont admises en livraisons que la confiture pure sucre et pur fruit.
Les confitures seront livrées en boîtes métalliques de 5/1 ou 4/4 logées, emballage perdu ou en portion.

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, CROISSANTS

A/ -PAINS

Le pain à fournir sera présenté sous la forme ronde ou d'une flûte allongée de 200 g chacune.
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/ -LES CROISSANTS et les petits pains au chocolat doivent être préparés à base de farine de force de 1ere qualité, beurre, margarine avec la dorure au jaune d'œuf. Le poids minimal après cuisson : 60 grammes.

C/ -HARCHA, MSEMEN ET CAKE doivent être de première fraîcheur.



ANNEXE 2
CARACTERISTIQUES DES REPAS
Restauration des stagiaires

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 convives et doivent être variés afin de combattre le phénomène de lassitude.

Morphologie et spécifications quantitatives des repas :

La journée d'alimentation des stagiaires hébergés se compose d'un petit déjeuner, un déjeuner et un dîner.

N	REPAS	PERIODICITE	Quantité minimale par ration (avant cuisson)
1.	**PETIE-DEJEUNER COMPREND**		
	Thé – café –lait	chaque jour	1 verre (1/4 litre)
	Confiture	chaque jour	10 g
	Pain	chaque jour	60 g
	Fromage ou œuf	chaque jour	1 unité
	Viennoiserie	3 fois semaine	60 g
	Msemmen ou harcha	2 fois semaine	100 g
	Cake	2 fois semaine	80 g

2.	**DEJEUNER ET DINER**		
+	**Pain**		200 g
+	**Entrée**		Minimum160 g
Déjeuner	SALADE ITALIENNE, SALADE DE RIZ, SALADE PARMENTIER, SALADE MAROCAINE, VARIEE...	chaque jour	160 g
Dîner	HARIRA, POTAGES, CREMES, CHORBA...	chaque jour	160 g
	ou autre proposition similaire acceptée par le comité de suivi		
+	**Un plat Principal (deux choix avec un pourcentage à préciser dans le menu):**		
	Viande de bœuf	6 fois par semaine	130 g
ou	Poulet	2 fois par semaine	1/4 d'un poulet de 1200g
ou	Dinde et dérivés	4 fois par semaine	140g
ou	Poisson (poids net)	2 fois par semaine	200g

Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail
Direction Régionale Marrakech - Safi

+	**Deux garnitures variées et assorties composées de :**		**Minimum 300 g**
	Pomme de terre	5 fois par semaine	150 g
	Riz, pâtes	4 fois par semaine	150 g
	légumes secs	2 fois par semaine	150 g
	Légumes en sauce	3 fois par semaine	150 g
+	**Dessert (1 Fruit ou 1 Yaourt ou 1 Pâtisserie ou 1 limonade)**		
	Fruit de saison (pomme, banane, orange, pêche, poire)	10 fois par semaine	150 g
ou	Yaourt	10 fois par semaine	Pot 110 g
ou	Pâtisserie	6 fois par semaine	80 g
ou	Limonade variée	2 fois par semaine	25 cl
NB: offrir au moins deux choix avec un pourcentage à préciser dans le menu en respectant la périodicité et en observant la règle suivante : 1 Limonade = 2 Fruits = 2 Yaourts = 2 Pâtisseries.			

3.	**REPAS A EMPORTER : (repas froid correspondant au déjeuner)**		
+	**Eau minéral**		1/2 litre
+	**Pain flûte**		200 g
+	**Plat Principal**		
	Steak ou viande hachée	2 fois par semaine	120 g
	Dinde et dérivés	2 fois par semaine	120 g
	Charcuterie de volaille	2 fois par semaine	100 g
	Fromage « rouge vrac »	1 fois par semaine	100 g
+	**Garnitures variées et assorties (salade verte, olives...)**		**150 g**
+	**Dessert (Fruit ou Yaourt ou Pâtisserie)**		
	Fruit de saison (pomme, banane, orange, pêche, poire)	3 fois par semaine	150 g
ou	Pâtisserie	1 fois par semaine	80 g
ou	Yaourt	3 fois par semaine	Pot 110 g
	NB: Ce repas doit être commandé au moins 24 h à l'avance, il est réservé aux stagiaires hébergés autorisés par le directeur de la CMC Marrakech		

Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail
OFPPT
Direction Régionale Marrakech - Safi

ANNEXE 3 : ENGAGEMENT DE RESPONSABILITÉ SUR LE MATÉRIEL MIS À DISPOSITION

À Monsieur le Directeur régional de l'OFPPT/Marrakech - Safi,

Par la présente, nous, [Nom de l'entreprise], représentée par [Nom, prénom et qualité du signataire], confirmons notre entière responsabilité du matériel mis à notre disposition par la CMC Marrakech pour le stockage et la confection des repas, dans le cadre de la prestation de restauration des stagiaires hébergés à la maison des stagiaires de la CMC Marrakech.

La liste exhaustive de ce matériel a fait l'objet d'une prise en charge signée par nos soins avant le commencement des prestations, et est jointe à la présente lettre d'engagement.

Nous nous engageons à assurer la maintenance préventive et corrective dudit matériel dans le respect des règles de l'art, pendant toute la durée des prestations, et à procéder à la réparation ou à la remise en état des équipements à nos frais dans les délais fixés par l'avis d'achat.

Nous nous engageons à restituer, à la fin des prestations ou en cas de résiliation, l'ensemble du matériel, des installations et des locaux mis à notre disposition par la CMC Marrakech en bon état de fonctionnement. À défaut, nous autorisons le maître d'ouvrage à déduire des sommes qui nous sont dues les montants engagés pour la réparation ou le remplacement.

Nous restons responsables du matériel et des locaux mis à notre disposition jusqu'à l'expiration du délai de bon de commande.

Fait à [Lieu], le [Date].

Pour [Nom de l'entreprise] : [Signature, cachet et légalisation de la signature]

