LE MINISTÈRE DÉLÉGUÉ AUPRÈS DU MINISTÈRE DE LA JEUNESSE, DE LA CULTURE ET DES SPORTS, CHARGÉ DE LA JEUNESSE

الوزارة المنتدبة لدى وزارة الشباب والثقافة والرياضة المكلفة بالشباب

Direction Régionale de béni Mellal-khenifra
Direction provinciale d'azilal

Avis d'achat sur bons de commande n°06/2026

Le directeur provincial du département de la jeunesse d'azilal 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 marchés publics.

Objet de la prestation : Prestation de restauration collective destinée au programme ASSASS et à l'administration associative au sein des établissements de la jeunesse relevant de la direction provinciale de la jeunesse d'azilal **(Suivant annexe ci-joint).**

Tout soumissionnaire dont les statuts ne contiennent pas dans l'objet l'activité RESTAURATION sera écarté

L'estimation du Maitre d'ouvrage de la bourse par personne par jour est **60,00 dhs TTC**

NB : À soumettre au maitre d'ouvrage avant la demande de confirmation (AU PLUS TARD 24 HEURES APRES LA RECEPTION PAR MAIL DE LA DEMANDE DE DEPOT D'ECHANTILLONS)

- Dossier de la société -format papier- (Statuts, CNSS, RC, ICE, IF et Attestation de RIB).
- Fiche détaillée des équipements et matériels de cuisine professionnels pour la restauration collective, d'au moins 500 personnes par jour.
- Annexe du bon de commande -cacheté et signé par la personne habilité-

Consistance des prestations : (Suivant les clauses techniques de l'annexe du bon de commande ci-joint)

N°	Désignations et Caractéristiques spécifications	Unité	Quantité	Garanties exigées
1	Déjeuner 1er jour : Salade variée (marocaine) + Filet dinde rôtie + Légumes + Pain + Fruit + Eau minérale 50 cl.	U	425	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.
	Gouter 1er jour : Jus de fruits + thé + biscuits + viennoiserie + Eau minérale 50 cl.	U	425	
2	Déjeuner 2ème jour : Salade hors d'œuvre + Viande de bœuf + Carottes et Petit pois + Pain + Fruit + Eau minérale 50 cl.	U	425	
	Gouter 2ème jour : Lait + thé + viennoiserie + Eau minérale 50 cl.	U	425	
3	Déjeuner 3ème jour : Salade napolitaine + Poulet aux olives frites + Pain + Fruit + Eau minérale 50 cl.	U	425	
	Gouter 3ème jour : Jus de fruits + thé + Biscuits + Viennoiserie + Eau minérale 50 cl.	U	425	
4	Déjeuner 4ème jour : Salade variée (marocaine) + Filet dinde rôtie + Légumes + Pain + Fruit + Eau minérale 50 cl.	U	210	
	Gouter 4ème jour : Jus de fruits + thé + biscuits + Viennoiserie + Eau minérale 50 cl.	U	210	

ieu d'exécution : Les établissements de la jeunesse relevant de la direction provinciale de la unesse d'azilal

élai d'exécution : 4 jours à partir de la date de l'ODS Commencement Prestations.

ıte et heure limites de réception des devis des concurrents : Le **30/11/2026** à **12h30min**

; plis des concurrents sont déposés par voie électronique dans le portail des marchés blics accessible à l'adresse www.marchespublics.gov.m

ıditions : Caution provisoire de **4000.00 dhs** Renvoi sur email jeunesse.dpjazilal@gmail.com **avant ouverture.**

Directeur Régional
Nouraddine EL BARKAOUI

Le : 27/11/2026

Scanned with CamScanner

Direction Régionale de béni Mellal-khenifra
Direction provinciale d'azilal

L'Administration met à la disposition du Titulaire un local dans l'enceinte de la cuisine, affecté à la conservation des denrées et produits destinés à la préparation des repas,
Les légumes doivent être contenus dans des caisses 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. 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 n° 1 : SORTIE DES DENREES ALIMENTAIRES
Les denrées alimentaires qui serviront à la préparation des repas font l'objet de vérification inopinée par l'Administration 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 marché.
- Echantillonnage : le maitre d'ouvrage se réserve le droit de prélever des échantillons pour analyse des laboratoires spécialisés en la matière.

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

Article n° 2 : PREPARATION DES REPAS
Le Titulaire 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 n° 3 : HORAIRES DES REPAS
Les distributions et livraisons des repas doivent s'effectuer selon les horaires communiqués par l'administration
NB : Ces horaires peuvent être modifiés en fonction des besoins et des spécificités des activités.

Article n° 4 : CONTROLE A LA CUISINE
Des contrôles réguliers ou inopinés peuvent être effectués par l'Administration au niveau des cuisines 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 qui est tenu de répondre par écrit à toutes les observations qui y sont portées.
Le contrôle portera, sans être limitatif, sur :

- 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 B.C.
- La conformité des procédés utilisés dans la préparation aux règles de l'art.
- La qualité et la conformité des repas préparés

Article n° 5 : 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

Scanned with CamScanner

- L'état de propreté des agents proposés par le titulaire à cette tâche
- La conformité aux conditions d'hygiène.

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 ¨par les lois en vigueur.
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 est ensuite tenu de prendre des mesures concrètes pour assurer la prestation objet de contestation.

Article n° 6 : DISTRIBUTION DES REPAS

LA DISTRIBUTION SE FERA CONFORMEMENT AU PLANNING PREETABLI.

Article n° 7 : CONDITIONS GENERALES D'HYGIENE

Le Titulaire 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 avant et après leur utilisation ;
- les murs, les plafonds, les vitres, seront entretenus chaque jour
- la hotte et les filtres seront dégraissés et nettoyés avant et après leur utilisation ;
- Les locaux doivent être soigneusement fermés pour éviter l'entrée des animaux.

2- Hygiène du matériel
Les équipements seront nettoyés après chaque utilisation :
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 au niveau de ces différentes étapes.

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 de l'eau et des aliments doivent être entrepris, par un hygiéniste, périodiquement et chaque fois que nécessaire ;
- les restes sont dangereux, il est donc important de s'organiser pour éviter d'avoir du surplus.

7- Hygiène de la distribution :

Scanned with CamScanner

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 une fois par an, et à chaque fois qu'il s'impose.

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

Article n° 8: CONDITIONS DE SECURITE

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 s'engage à renforcer les mesures de sécurité pour maîtriser les risques potentiels : l'incendie, l'explosion, l'électrocution, les coupures, les chutes....

Article n° 9 : CONDITIONS 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 n° 10 : LE PETIT MATERIEL ET USTENSILES DE CUISINE

Le Titulaire s'engage d'entretenir et de renouveler le petit matériel d'exploitation et de vaisselle (plateaux de distribution, couverts, verres, assiettes, cuillères, etc..) en cas de casse ou de perte, en dehors d'usures habituelles

Le Prestataire :
Nom, Prénom
et Qualité

Directeur Régional

Nouraddine EL BARKAOUI

Scanned with CamScanner