



## **CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES (CCP)**

Personne publique / Pouvoir adjudicateur :

Etablissement en gestion directe de l'AEFE de  
Marrakech  
Lycée Victor Hugo  
Route de Targa  
40 000 Marrakech  
MAROC

**MAPA n° 2025/005**

**RESTAURATION SCOLAIRE DE L'ETABLISSEMENT  
EN GESTION DIRECTE  
DE L'AEFE DE MARRAKECH**

**A compter du 1<sup>er</sup> septembre 2025**

## 1. CONDITIONS GÉNÉRALES :

### 1-1 Objet du contrat :

Le présent contrat a pour objet, la gestion du service de restauration scolaire du Lycée Victor Hugo de Marrakech.

Le prestataire devra réaliser cette prestation en respectant les contraintes de l'établissement et les attentes de la communauté éducative.

Toutes les réglementations relatives aux conditions de transport (liaison chaude et liaison froide, le cas échéant), au respect de la chaîne du chaud (température à cœur de +63 °C) et aux conditions de conservation devront être strictement appliquées.

### 1-2 Attente des usagers :

Les attentes des usagers sont exprimées par le concept de qualité alimentaire tel que défini ci-après :

- Sécurité sanitaire des aliments :

- Maîtrise des risques chimiques : résidus, polluants, additifs,
- Maîtrise des risques microbiologiques : d'hygiène des aliments, mise en place d'un système de maîtrise des risques,
- Maîtrise des risques physiques (corps étrangers type morceau de verre, limaille...).

- Santé :

- Aspect diététique, équilibre alimentaire, qualités gustatives.

- Services liés à l'environnement du repas :

- L'accueil, la possibilité de choix des menus, le cadre du repas (décoration, insonorisation, éclairage), la vaisselle, le prix, la tarification, la facilité d'utilisation, l'information du convive.

### 1-3 Contraintes s'imposant à la société titulaire du contrat :

- Respect de l'ensemble de la réglementation.
- Respect des conditions de travail des personnels, conformément à la réglementation fiscale, sociale et du travail.
- Respect des attentes des autres parties prenantes en charge des intérêts des convives.
- Respect des calendriers et locaux dans lesquels est organisée la restauration.

En outre, le prestataire s'engage à assurer le matériel pendant toute la durée du contrat. Cette assurance devra couvrir les risques d'incendie, d'explosion, de dégât des eaux, de vol, ainsi que la responsabilité civile en découlant. **Une attestation d'assurance devra être remise chaque année à l'établissement.**

Par ailleurs, les risques du propriétaire (incendie, explosion, dégât des eaux), afférents aux locaux dans lesquels sont installés les matériels, sont pris en charge par le lycée Victor Hugo. En aucun cas, le prestataire ne pourra être tenu pour responsable de l'arrêt du restaurant et de la perturbation amenée dans le service du fait des risques énumérés ci-dessus.

En cas de sinistre consécutif aux risques énumérés ci-dessus, le lycée Victor Hugo s'engage à procéder à la remise en état du matériel sinistré ou au remplacement (selon le cas) du matériel dans les meilleurs délais et au plus tard 30 jours après la survenance du sinistre.

Le prestataire devra être en mesure de produire **chaque année les attestations d'assurances** couvrant les risques suivants :

- Accidents pour tous ses personnels ;
- Intoxications alimentaires ;
- Accident pour les enfants placés sous sa surveillance ;
- Matériels fournis (vol ou dégradation) ;
- Couverture CNSS individuelle salarié (accident professionnel).

#### 1.4 PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Le marché est constitué des documents contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

- L'acte d'engagement (AE),
- Le Cahier des Clauses Particulières (CCP)
- Le Bordereau de décomposition du prix global et forfaitaire (BDPGF),
- Le Bordereau des prix unitaires (BPU),
- Le cadre mémoire technique.

## **2. DÉFINITION DE LA PRESTATION :**

### 2-1 Le contexte réglementaire :

Outre la réglementation locale spécifique aux activités de restauration qui s'impose strictement, le lycée Victor Hugo souhaite également que les textes français et européens restent une référence dans certains domaines (notamment en matière de restauration collective en milieu scolaire, nutrition...).

#### 2.1.1 Hygiène :

Dispositions générales :

*Le décret n° 2-10-473 du 6 septembre 2011 (application de l'article 9 de la loi 28 07) fixé aux professionnels du secteur alimentaire des objectifs à atteindre en matière de protection de la santé publique, notamment celui de produire sain, tout en leur laissant le choix et la responsabilité de certains moyens mis en œuvre pour les atteindre.*

Trois obligations leur sont notamment imposées :

- Procéder à des autocontrôles réguliers, (1 mois minimum - 4 semaines de fonctionnement) dont la nature et la périodicité sont sous la responsabilité du professionnel, en fonction du risque alimentaire. La nature et la fréquence de ces autocontrôles doivent être fondées sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des dangers-points critiques pour leur maîtrise (HACCP),
- Veiller à ce que le personnel appelé à travailler dans les locaux où circulent les denrées suit une formation continue à l'hygiène des aliments,

- Conserver, au moins cinq jours après consommation, des plats témoins (échantillons représentatifs des différents plats distribués aux convives) qui doivent rester à disposition des services officiels de contrôle en cas de toxi-infections alimentaires collectives.

D'une façon générale, ce sont les principes HACCP que la société doit mettre en œuvre, selon les étapes suivantes :

- Analyse des dangers (CCP),
- Détermination des points critiques pour la maîtrise (CCP),
- Détermination des limites critiques pour chaque CCP,
- Mise en place d'un système de surveillance des CCP,
- Détermination des actions correctives en cas de dépassement de ces limites,
- Mise en place de procédures de vérification du système,
- Mise en place d'un système de documentation sur les procédures et les enregistrements.

#### 2.1.1.1 Maîtrise sanitaire de la préparation et de la distribution des repas :

Les plats témoins doivent être représentatifs de ce qui a été effectivement servi dans les assiettes des convives et doivent faire l'objet de prélèvements quantitativement suffisants (50 à 100 g) et clairement identifiés, d'une traçabilité des menus servis pendant au moins cinq jours après consommation. Le plat témoin devra être traité dans les mêmes conditions que les plats servis aux convives (prélèvement en fin de service notamment).

Pour ce, le prestataire s'attachera les services d'un laboratoire indépendant (cf. art. 42 du décret) dont le nom sera communiqué à l'établissement. Des échantillons de chaque composante du repas, en fin de service, seront conservés au jour le jour au congélateur de la cuisine centrale, pendant une durée de 7 jours pour analyses le cas échéant. L'ensemble des résultats du laboratoire sera transmis systématiquement au lycée Victor Hugo.

Ces analyses devront être faites à chaque demi-trimestre soit 5 fois au minimum. Le lycée pourra demander l'analyse de plats témoins à tout moment et au frais de la société en cas de signalement de troubles subis par les convives.

Dans ce contexte, le prestataire s'engage à tenir à la disposition du lycée Victor Hugo les pièces suivantes :

- Le plan de maîtrise sanitaire qui comprend notamment les procédures de réception des matières premières, de traçabilité, de contrôle des couples temps-températures, de nettoyage-désinfection, de formation des personnels,
- Les résultats des autocontrôles et éventuellement, le rapport d'inspection des services vétérinaires.
- Le résultat des analyses ad hoc effectuées en laboratoire une fois par mois.

Le prestataire assurera le transport et le stockage des produits frais dans des conditions respectant les règles d'hygiène et la maîtrise de la chaîne du froid, ou la chaîne du chaud.

L'accès à la cuisine et aux zones de stockage du lycée Victor Hugo est strictement interdit à tout membre de son équipe, sauf en cas de contrôle ou d'inspection diligenté à tout moment par les responsables dûment habilités du lycée (personnel de direction, infirmière ou leurs mandataires), ainsi que par le médecin contrôleur désigné à cet effet.

#### 2.1.2 Sécurité sociale, droit du travail :

Le prestataire de service devra impérativement appliquer et respecter le droit local (code du travail, les droits sociaux...) :

- En procédant notamment aux affiliations obligatoires de ses personnels telles que CNSS, AMO...

- En soumettant ses personnels à un suivi médical annuel (visite médicale une fois par an minimum), et chaque fois que de besoin,
- En veillant à leur hygiène corporelle,
- En les munissant de tenues vestimentaires conformes à la législation (toques ou filets, gants, chaussures antidérapantes et résistantes au choc, tablier...) avec un renouvellement journalier de la tenue. La fourniture et les vêtements seront à la charge du prestataire (la tenue de travail doit être confortable, esthétique et d'entretien facile).

Le prestataire s'engage à assurer à ses personnels une formation continue à l'hygiène conformément aux textes ci-dessus référencés ou fournis en annexe. L'établissement pourra à tout moment demander communication des justificatifs des mesures précédentes.

### 2.1.3 La nutrition, l'éducation au goût

Le prestataire aura l'obligation de se référer aux termes des recommandations relatives à la nutrition n° J5-07 du 4 mai 2007 de l'Observatoire Economique de l'Achat Public, la recommandation nutrition du 10 octobre 2011 et la circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 du bulletin officiel de l'EN relative à l'accueil en collectivité des enfants atteints de troubles de santé.

### 2-2 La restauration – les repas

Le service de restauration est destiné à un public varié :

- Enfants (école primaire)
- Adolescents (collégiens et lycéens)
- Adultes (personnels et invités)

Le public conditionne le nombre de repas, la fréquence de fréquentation et les prestations particulières. A la rentrée 2025, la communauté scolaire du lycée se compose d'environ 2 400 élèves et 190 personnels (professeurs, agents administratifs, agents de service).

Deux types de restauration, sur deux sites différents, sont à prévoir :

Un restaurant classique pour les élèves de l'école primaire et les jeunes collégiens et une cafétéria pour les collégiens et les lycéens.

#### 2.2.1 Évaluation du nombre de repas par site :

##### **1. Service de restauration destiné aux élèves du premier degré**

Le service de restauration scolaire est mis à disposition des élèves du premier degré quatre (4) à cinq (5) jours par semaine, pendant la plage horaire comprise entre 12h00 et 13h30, et ce, pour la durée de l'année scolaire allant de la rentrée de septembre à la fin du mois de juin. La capacité maximale d'accueil est limitée à trois cents (300) convives par service. En moyenne, environ sept cents (700) élèves bénéficient quotidiennement de ce service.

##### **2. Mise à disposition des cafétérias pour les collégiens, lycéens et personnel**

Deux (2) cafétérias sont aménagées et accessibles aux collégiens, lycéens ainsi qu'au personnel de l'établissement, constituant une communauté d'environ mille quatre cents (1 400) personnes, dont mille trois cents (1 300) élèves et cent (100) membres du personnel.

### **3. Horaires et jours d'ouverture des cafétérias**

Les cafétérias sont ouvertes cinq (5) jours par semaine, aux horaires suivants :

- Pour les collégiens : de 11h30 à 14h30.
- Pour les lycéens : de 9h00 à 17h00, du lundi au vendredi, à l'exception du mercredi, jour d'ouverture réduite.
- Le mercredi : de 9h00 à 14h00.

L'ouverture effective s'étend sur une période annuelle approximative de cent trente (130) jours.

### **4. Fonctionnement durant les périodes spécifiques**

Les cafétérias demeurent ouvertes pendant le mois de ramadan, sous réserve que l'établissement accueille des élèves durant cette période.

### **5. Ouvertures exceptionnelles**

Le prestataire pourra être requis, sur demande expresse et préalable de la direction de l'établissement, d'assurer des ouvertures exceptionnelles du service de restauration, notamment à l'occasion d'événements particuliers ou d'activités pédagogiques spécifiques.

#### 2.2.2 Distribution et contraintes horaires :

Le prestataire assurera, pour le restaurant du premier degré, un service en libre-service linéaire (type rampe).

Les horaires d'ouverture des différents sites dépendent de la nature de la prestation et des publics concernés :

- Restaurant scolaire – 1er degré : de 12h00 à 13h30, les lundis, mardis, jeudis et vendredis, en rotation.
- Cafétéria collège/lycée : du lundi au vendredi de 9h00 à 17h00, et le mercredi de 9h00 à 13h30 en continu.

Conformément aux recommandations en vigueur, pour le confort des élèves et durant les horaires distincts d'ouverture de la cafétéria :

- Les collégiens disposent d'un créneau entre 11h30 et 14h00.
- Les lycéens peuvent accéder à la cafétéria de 9h00 à 17h00.

Le temps accordé pour la prise du repas (service à table) sera de 30 minutes, hors éventuel temps d'attente lié au service.

Ces horaires sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'évolution des besoins de la collectivité.

#### 2.2.3 Elaboration et composition des menus :

Le prestataire s'engage à fournir des menus variés tout en assurant l'équilibre énergétique et nutritionnel des repas et proposera en fonction des différents sites :

➤ **Repas (en libre-service à table pour les classes de l'élémentaire et au collège**

- Menu type à 4 ou 5 composantes (les menus doivent être affichés pour une semaine, la semaine précédente) avec un choix entre plusieurs entrées, choix entre 2 plats (protéine + légume cuit) et choix entre plusieurs desserts (laitages, fruits, pâtisseries...)
- Dans les deux types de service, le pain et l'eau sont servis à volonté et un supplément est possible (légumes d'accompagnement du plat principal).
- Le prestataire présentera un choix de plats attractifs (composition et prix) invitant les élèves à consommer une formule repas. L'objectif est de favoriser la consommation de plats équilibrés et d'offrir une alternative attractive à la restauration rapide.

➤ **Respect de l'équilibre alimentaire du repas :**

- Pour les élèves de maternelle : 8 g de protéines de bonne qualité, 180 mg de calcium, 2,4 mg de fer.
- Pour les élèves de l'école élémentaire : 11 g de protéines de bonne qualité, 220 mg de calcium, 2,8 mg de fer.
- Pour les adolescents : 17 à 20 g de protéines de bonne qualité, 300 à 400 mg de calcium, 4 à 7 mg de fer.

En résumé, les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres, de fer et de calcium. Il importe également que tout soit mis en œuvre pour que les repas proposés, tout en répondant à ces recommandations nutritionnelles, conviennent aux élèves et soient effectivement consommés.

➤ **Cafétéria des élèves du lycée et des personnels :**

Le prestataire proposera une offre diversifiée incluant notamment :

- Un plat du jour, des sandwiches variés, des salades composées, hot-dogs, hamburgers, pâtes, ainsi qu'une sélection de fruits, viennoiseries, pâtisseries, biscuits, barres chocolatées et barres céréalières.
- L'ensemble des produits proposés devra être élaboré dans une optique diététique, conformément aux principes d'équilibre alimentaire.

**Toute mise en vente de ces produits devra faire l'objet d'un accord préalable de l'établissement.**

Le prestataire devra se conformer aux exigences suivantes, dans un souci de respect des recommandations nutritionnelles en vigueur et d'accompagnement des élèves vers de meilleures habitudes alimentaires :

- Horaires de service des plats chauds : le service de prestations alimentaires chaudes ne pourra débuter qu'à partir de 11h30.
- Offre alimentaire équilibrée : les denrées très caloriques telles que les crêpes, gaufres ou pizzas seront limitées et ne devront en aucun cas constituer l'essentiel de l'offre. Leur présence devra rester marginale,

de manière à contribuer à l'éducation nutritionnelle des élèves et à encourager une alimentation équilibrée.

- Encadrement du service durant les récréations : afin de prévenir tout retard en cours, aucun service ne devra être assuré aux élèves après la sonnerie marquant la fin de chaque récréation.
- Interdiction de certaines boissons : la vente ou distribution de boissons gazeuses et sucrées est strictement interdite. Le prestataire devra veiller à proposer des alternatives saines, dans l'objectif d'instaurer de bonnes pratiques alimentaires.
- Disponibilité des produits : le prestataire devra mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires pour éviter les ruptures de stock, garantir la continuité du service et assurer une disponibilité constante des produits proposés.

En tout état de cause, le prestataire devra se conformer à la réglementation relative à la nutrition reprise dans le n° J5-07 du 4 mai 2007 de l'Observatoire Economique de l'Achat Public.

#### ➤ **Élaboration des menus :**

Les menus seront établis par le prestataire conformément à la réglementation sur la nutrition et respecteront le principe de la rotation. Ils seront présentés pour la durée d'un demi- trimestre scolaire, soit cinq fois par an. Ils seront validés d'une part, par une diététicienne reconnue pour le compte du prestataire, d'autre part, par le service de santé scolaire et la direction pour le compte du lycée Victor Hugo, avant d'être divulgués. Ils devront être présentés impérativement 15 jours avant le début de chaque période.

Ils seront portés à la connaissance de la communauté scolaire par voie d'affichage (élèves, personnels, parents).

#### **Fréquence de présentation des produits :**

Afin d'assurer un bon équilibre alimentaire nutritionnel, il conviendra de prévoir des fréquences de présentation de produits proposés aux convives. Pour ce faire, le prestataire aura l'obligation de se référer aux termes des recommandations relatives à la nutrition n° J5-07 du 4 mai 2007 de l'Observatoire Economique de l'Achat Public.

#### **Livraison des repas :**

Contraintes techniques et réglementaires (cf. Chapitre III, Articles 55, 56, 57 et 59 du décret du 6 septembre 2011, notamment art. 59 et Titre VI du décret du 5 janvier 1999 – ONSSA).

Toutes les réglementations en matière de conditions de transport par des véhicules réfrigérés, conformes à la réglementation en vigueur dans le pays (liaison chaude ou liaison froide, le cas échéant), ainsi que le respect de la chaîne du chaud (température à cœur de +63 °C) et des conditions de conservation, devront être strictement appliquées.

Les horaires de livraison seront définis par l'établissement, et devront être strictement respectés. Toute modification ou manquement devra être signalé et dûment justifié.



#### 2.2.4 Les prestations spécifiques :

Le prestataire devra également répondre aux demandes de prestations occasionnelles telles que cocktails, goûters, repas spéciaux, réceptions, ou manifestations (kermesses, soirées). Ces prestations pourront avoir lieu en dehors des horaires scolaires. Les demandes seront exclusivement formulées par les services ordonnateurs du lycée Victor Hugo et feront l'objet d'un bon de commande ainsi que d'une facturation spécifique. Un prix préférentiel devra être accordé au lycée Victor Hugo pour ces différentes prestations spécifiques. L'ensemble de ces prestations spécifiques est soumis à un montant maximum annuel fixé à 500 000,00 DHS HT.

#### 2.2.5 Les prestations extérieures :

Le prestataire pourra être autorisé à fournir des prestations préparées dans la cuisine centrale à des clients extérieurs à l'établissement, uniquement après accord écrit du lycée Victor Hugo, selon des modalités conjointement définies, et en dehors de la période de fermeture estivale.

Dans ce cas, le lycée Victor Hugo ne pourra être tenu responsable de la qualité ni du contenu des prestations fournies, et la qualité des prestations dues à l'établissement ne devra en aucun cas en être altérée.

#### 2-3 La surveillance des repas et l'animation du temps périscolaire :

La surveillance et la responsabilité des collégiens et des lycéens restent sous le contrôle de l'établissement selon les règles du règlement intérieur. En cas de besoin, le prestataire pourra faire appel à la vie scolaire pour toute aide dans ce domaine.

Pour les élèves déjeunant au restaurant scolaire, la surveillance sera de la responsabilité et à la charge du prestataire durant toute la période de la pause méridienne pour les enfants du premier degré et uniquement durant le temps du repas pour ceux du second degré.

Dans le temps imparti à l'encadrement des enfants de l'école maternelle et primaire, il y aura lieu de mettre en place une animation axée sur :

- L'utilisation d'outils éducatifs : ateliers, jeux... (sports, musique, théâtre...), selon un thème choisi,
- Le savoir vivre à table, les bonnes manières,
- La promotion de l'éducation nutritionnelle, l'éducation au goût, l'organisation de repas à thème, la découverte d'aliments courants dans d'autres régions.
- Tout jeu de ballon, notamment de type football, est strictement interdit.
- Une période de retour au calme devra être instaurée avant la reprise des cours après la pause méridienne.

Les conditions de surveillance des enfants seront soumises à l'accord préalable du lycée Victor Hugo, et conformes à la réglementation relative aux établissements relevant de l'Agence pour l'Enseignement Français à l'Etranger.

A cet effet, il sera exigé la contractualisation avec un organisme professionnel de l'animation, étant entendu que seule la responsabilité de l'organisme sera engagée en ce qui concerne le lycée Victor Hugo, qui ne souhaite avoir qu'un seul interlocuteur.

Cette contractualisation ne saurait être supérieure à un an et sera systématiquement l'objet d'une mise en concurrence dont les éléments seront débattus lors d'une commission réunissant la direction de l'école et le prestataire.

La prestation d'animation sera intégrée dans le prix du repas, la société titulaire du contrat effectuant le règlement à l'organisme. Le prestataire fera son affaire du règlement de l'intervention et du respect de la réglementation par l'organisme retenu (fiscalité, code du travail, sécurité sociale...). Il veillera également à la mise en place d'une grille d'évaluation et fera un bilan de la qualité de la prestation.

S'agissant de la fréquentation de la restauration par les élèves du primaire, les élèves admis à la cantine sont retenus selon des critères précis sur décision des représentants des écoles et des parents d'élèves. Il en va de même pour l'exclusion de la cantine d'un élève posant problème. Le prestataire devra s'y conformer.

Pour les élèves boursiers une liste nominative sera remise au prestataire. Ce dernier devra établir à la fin de chaque trimestre scolaire un état récapitulatif faisant apparaître les jours de présence et le montant dû pour chaque élève boursier, et le remettre au service concerné de l'intendance du lycée.

## 2-4 La tarification :

### 2.4.1 La restauration :

Le prestataire proposera :

- Un prix unique forfaitaire pour les repas des élèves de l'école primaire dans lequel est intégré le coût de l'encadrement des élèves,
- Un prix unique forfaitaire pour les jeunes collégiens et lycéens
- Un prix unique forfaitaire pour le personnel.
- Le prix unitaire des repas ne devra pas excéder 47 dirhams TTC pour l'année scolaire 2025-2026.

### 2.4.2 Cafétéria

Le prestataire proposera une carte qui devra être validée chaque mois par le lycée Victor Hugo. Les prix seront portés à la connaissance du consommateur par voie de marquage, d'étiquetage, d'affichage ou tout autre moyen approprié.

L'établissement s'engage à répondre aux propositions formulées dans un délai de cinq jours ouvrables.

Des distributeurs de boissons pourront être installés uniquement après accord préalable sur les produits autorisés à la vente, et exclusivement sans distribution de boissons sucrées ni de sodas.

### 2.4.3 Paiements

Le prestataire perçoit directement auprès des usagers le prix des prestations qu'il leur fournit. Il est seul responsable de l'encaissement et du recouvrement.

Le prestataire devra utiliser exclusivement un système d'encaissement informatisé fiable, reposant sur des badges, afin de faciliter la gestion des files d'attente et d'assurer le transfert d'informations avec la direction de l'établissement. Les encaissements en numéraire sont à proscrire.

Les modalités de fonctionnement et de partage de l'information (blocage du nombre de passages, montants, traçabilité et contrôle des produits consommés, etc.) seront précisées dans le contrat.

Le prestataire informera chaque année directement les parents des modalités de règlement des prestations servies au sein du restaurant scolaire.

#### 2.4.4 Charges immobilières annuelles :

Le prestataire fait directement son affaire de l'installation, du remplissage et de la maintenance des citernes de gaz avec le fournisseur de son choix.

Les charges relatives aux fluides (eau, électricité), aux communications téléphoniques et aux liaisons spécialisées sont, dans un premier temps, prises en charge par l'établissement.

Cependant, les charges liées exclusivement aux fluides (eau et électricité) feront l'objet d'une refacturation au prestataire, deux (2) fois par an, soit tous les cinq (5) mois, sur la base de sa consommation réelle.

La consommation du prestataire sera déterminée au moyen de sous-compteurs spécifiques, installés par l'établissement préalablement au démarrage de la refacturation. Ces équipements auront pour fonction de mesurer uniquement les consommations imputables au prestataire.

L'établissement s'engage à installer lesdits sous-compteurs pour les fluides (eau et électricité), en vue d'individualiser la consommation propre au prestataire.

Un loyer mensuel de 5.000 dirhams sur 10 mois, payable à chaque début de trimestre civil, est fixé et destiné à couvrir la charge d'entretien des locaux qui incombe au lycée Victor Hugo.

### **3. DÉFINITION DES MODALITÉS DE SERVICE :**

#### 3-1 Organisation matérielle

##### 3.1.1 Obligation du lycée Victor Hugo

Le Lycée Victor Hugo fournira dans un délai permettant une bonne gestion et un contrôle des responsabilités :

- La mise en place d'horaires pour le déjeuner de manière à ce que l'équipe du prestataire puisse assurer son travail dans les meilleures conditions possibles (mise en place, nettoyage.),
- L'électricité et l'eau,
- Le matériel de cuisine, dotation initiale du gros équipement
- Le bâtiment abritant la cafétéria,
- Le mobilier du restaurant et de la cafétéria,
- Les panneaux d'affichage des menus et de différentes informations utiles.

Par ailleurs, les risques du propriétaire : incendie, explosion, dégât des eaux, afférents aux locaux dans lesquels sont installés les matériels, sont pris en charge par le lycée Victor Hugo.

En aucun cas, le prestataire ne pourra être tenu pour responsable de l'arrêt du restaurant et de la perturbation amenée dans le service du fait des risques énumérés ci-dessus.

En cas de sinistre consécutif aux risques énumérés ci-dessus, le lycée Victor Hugo s'engage à procéder à la remise en état du matériel sinistré ou au remplacement (selon le cas) du matériel dans les meilleurs délais et au plus tard 30 jours après la survenance du sinistre.

En cas de tentative de saisie du matériel, ainsi qu'en cas de confiscation, le lycée Victor Hugo devra en aviser immédiatement le prestataire, élever toute protestation contre la saisie et prendre toutes les mesures pour faire reconnaître le droit de propriété du prestataire ou celui des sociétés de financement.

Tout déplacement du matériel objet des présentes pendant la durée du dépôt dans un local autre que celui convenu dans le présent contrat est interdit sauf autorisation préalable et écrite du prestataire, sauf accord écrit des parties, sauf mesure d'urgence de sécurité.

D'une manière générale, le lycée Victor Hugo s'engage à faire respecter en toutes circonstances et par tous moyens nécessaires et légaux, le droit de propriété du prestataire sur le matériel.

En outre, le lycée Victor Hugo s'engage à veiller en bon père de famille à la garde et à la conservation du matériel objet des présentes et à avertir le prestataire de tout événement susceptible de contribuer à la destruction totale ou partielle dudit matériel dès sa connaissance.

Le lycée Victor Hugo s'engage à équiper les locaux des cuisines et des cafétérias de tous les éléments d'infrastructure nécessaires au fonctionnement du matériel au droit de chacun d'eux (fluides, canalisations etc.).

D'une manière générale, le prestataire assurera et sera responsable du raccordement de ses appareils. Les emplacements étant préparés par le lycée Victor Hugo à ses frais, dans le respect des normes techniques et de sécurité.

Les locaux devront comporter, en outre, installés et alimentés, tous les vecteurs et fluides en quantité suffisante, nécessaires à la bonne marche des appareils.

La responsabilité du prestataire ne pourra pas être recherchée pour tous dommages qui auraient pour origine, en tout ou en partie, directement ou indirectement, les installations des vecteurs de fluides et de la qualité des fluides fournis, tant au démarrage de la cuisine qu'en cours de fonctionnement normal respectant les consignes et dispositions de sécurité.

Les dommages ainsi occasionnés seront à la charge exclusive du lycée Victor Hugo qui s'engage à supporter toutes conséquences financières ou autres pour le prestataire de la survenance de tels dommages.

Les opérations de désinsectisation et de dératisation resteront à la charge du lycée Victor Hugo.

Le lycée Victor Hugo se chargera de faire évacuer les ordures par les services compétents.

### **Équipement et matériel :**

Le lycée Victor Hugo mettra à disposition du prestataire les matériels nécessaires au fonctionnement de la cuisine principale, des locaux techniques satellites et de la cafétéria. Cet ensemble constitue la dotation initiale en matériel des espaces de restauration. En revanche, le renouvellement de ces équipements sera à la charge du prestataire (cf. 3.1.2.2 infra).

Les équipements sont ceux décrits en annexe 2 du présent cahier des charges, la liste définitive du matériel sera arrêtée après accord avec le candidat retenu et sera partie intégrante du contrat.

Les matériels resteront la propriété exclusive du lycée Victor Hugo. Chaque élément de ces matériels sera identifié par une plaque comportant son numéro d'inventaire.

La cession, le prêt ou la sous-location du matériel par le lycée Victor Hugo, à titre gratuit ou onéreux, et son nantissement, sont strictement interdits.

Le matériel, propriété du lycée Victor Hugo, est mis à disposition pour la durée du contrat.

Le lycée Victor Hugo s'engage à livrer et installer, dans les locaux dédiés à la restauration situés dans l'enceinte du lycée et dans les délais indiqués dans le contrat après accord du prestataire, les matériels nécessaires au fonctionnement de la cuisine centrale, des locaux techniques et de la cafétéria.

Les locaux destinés à la restauration seront exclusivement réservés à la préparation, la distribution et la consommation des repas.

Le prestataire s'engage à assurer la bonne marche et le bon état de l'ensemble des matériels installés.

### 3.1.2 Obligation de la société titulaire du contrat

Les locaux, le matériel de cuisine, de distribution et de salle seront maintenus en parfait état de propreté et d'hygiène par le prestataire et notamment : la cuisine et ses réserves, les différents matériels pour la réception des marchandises ou l'évacuation des déchets.

#### 3.1.2.1 Plan de nettoyage :

Un plan de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux, y compris les vestiaires, les sanitaires et le matériel, est défini par écrit de manière claire et précise, conformément à la réglementation. Ce plan devra être au minimum conforme aux exigences de la loi marocaine en la matière. Pour chaque équipement et chaque partie des locaux, ce plan comprend au moins les indications suivantes :

- La fréquence et les moments de la journée auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées,
- Le mode opératoire précis comportant notamment, pour chaque produit utilisé, la dilution, la température d'utilisation, le temps d'application et la nécessité d'un rinçage éventuel
- Le responsable des opérations de nettoyage et de désinfection pour chaque secteur,
- Les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan.

Le nettoyage quotidien comprendra :

- La cuisine et tout son équipement,
- Les salles de restaurant et leur mobilier,
- Les cafétérias et leurs réserves, ainsi que leurs abords immédiats.

Le plan de nettoyage sera présenté par la société et s'articulera en trois points :

- Lavage avec un jet d'eau tiède basse pression,
- Nettoyage et désinfection avec un détergent et un désinfectant,
- Rinçage et séchage avec un jet d'eau froide et un raclage.

Cette obligation couvre toutes les surfaces accessibles et sera exécutée conformément aux derniers principes de la réglementation HACCP (tenue de grilles d'intervention, traçabilité des opérations, etc.).

Elle ne s'étend pas aux nettoyages spéciaux présentant un risque pour un personnel non spécialisé, tels que les circuits électriques, les gaines de ventilation et d'aération, les bacs à graisses, les filtres à eau, la production d'eau chaude, ainsi que l'assainissement liquide et solide.

Le prestataire devra faire vider à chaque trimestre le bac à graisse.

Le prestataire aura à sa charge l'enlèvement des déchets qui devront être stockés dans des sacs poubelles puis rassemblés dans des containers dans le local poubelles. Les poubelles seront lavées tous les jours avec un produit détergent et bactéricide. Le prestataire prendra en charge l'enlèvement des déchets jusqu'au local poubelles du lycée Victor Hugo.

Le prestataire privilégiera des conditionnements de plats limitant la quantité d'emballages individuels, réduisant l'utilisation de matériaux faiblement biodégradables et favorisant le recyclage ainsi que la biodégradabilité.

La société de restauration aura la responsabilité de nettoyer tous les espaces de restauration extérieurs délimités par l'établissement (il s'agira essentiellement de l'enlèvement des plateaux et déchets).

Le prestataire fournira et entretiendra des uniformes de bonne présentation et d'hygiène pour tout son personnel.

### 3.1.2.2 Acquisition et entretien général des structures et des matériels :

La construction de la structure du restaurant scolaire, incluant les zones de préparation, de stockage, de distribution et de service, sera à la charge du prestataire. Cette structure devra être de type modulaire, afin de pouvoir s'adapter aux évolutions de l'espace de restauration en fonction du nombre d'élèves souhaitant y déjeuner.

À l'issue du contrat, ou en cas de résiliation anticipée, l'ensemble des installations utilisées dans le cadre du présent marché deviendra, de plein droit et sans formalité, la propriété du lycée Victor Hugo. Ce transfert s'effectuera sans frais ni indemnité au profit du titulaire, et sans qu'il puisse exercer de droit de rétention sur lesdits biens.

Un projet de rénovation d'un bâtiment est actuellement à l'étude afin d'accueillir 300 élèves supplémentaires à la rentrée 2026. Si le budget de l'établissement le permet, une réorganisation du service de restauration devra être envisagée afin de répondre à ces nouveaux besoins.

Le petit matériel d'exploitation (verrerie, vaisselle, couverts, petit matériel de cuisine...) sera fourni par le prestataire qui s'engagera à remplacer le matériel usé ou manquant de façon à remettre à niveau régulièrement le petit matériel d'exploitation.

Les gros équipements, listés dans l'annexe 2, seront renouvelés par le prestataire autant que de besoin et feront l'objet d'une actualisation de cette annexe.

La conservation et l'entretien courant des locaux et de tous les objets dont l'usage est confié au prestataire sont à sa charge. Le prestataire sera responsable de toute dégradation de son fait des locaux et des objets mis à sa disposition, dépassant l'usure normale.

Un planning d'intervention sur les équipements de cuisine et de distribution sera fourni par le prestataire à l'établissement.

L'entretien des installations portant sur la peinture, les faïences, l'électricité, la plomberie (jusqu'aux attentes en cuisine et à la cafétéria) reste à la charge du lycée. Pour ce faire, le lycée Victor Hugo recevra un loyer mensuel dont le montant est précisé au point 2.4.4, il sera repris lors de l'établissement du contrat et sera révisable annuellement par accord des deux parties.

Un contrôle direct sur le nettoyage et l'entretien général à l'aide de fiches analyses sera exercé par l'établissement.

Le prestataire ne pourra procéder à des transferts ou à des aménagements des locaux sans l'autorisation du Lycée Victor Hugo.

### 3.1.2.3 Consultation des usagers :

Le prestataire s'engage à consulter régulièrement les usagers de la cafétéria et du restaurant scolaire (représentants des élèves, représentants des parents et représentants des personnels) pour entendre et prendre en compte leurs besoins et appréciations sur les services offerts (audit, enquêtes de satisfaction, accès libre autorisé aux cuisines, aux repas pour les représentants, information des parents, communication aux différents partenaires des listes de fournisseurs...). Le lycée Victor Hugo s'engage à communiquer au prestataire la liste des délégués élèves, parents et personnels dès la fin des élections soit 7 semaines au maximum après la rentrée.

Dans un souci de contrôle permanent, les responsables des associations de parents d'élèves pourront organiser à tout moment des visites surprises dans les locaux de la restauration après y avoir été autorisés par la direction du lycée Victor Hugo.

Une réunion trimestrielle au minimum réunira les représentants des deux parties afin de faire le point tant au niveau des prestations fournies que des qualités professionnelles des personnels. Les mesures à prendre, le cas échéant, seront définies d'un commun accord.

Ces réunions appelées « commission de restauration » se dérouleront à l'initiative du chef d'établissement.

### 3-2. Moyens humains

#### 3.2.1 Le contexte général et réglementaire

Le personnel employé pour la restauration et le service sur les différents sites sera suffisant en nombre et correspondra aux critères d'une restauration de qualité conforme aux normes tant nationales qu'euro péennes.

Outre les textes généraux, code du travail et différents statuts des personnels, le texte principal est le décret n° 2-10-473 qui fixe en particulier les dispositions relatives à :

- La surveillance médicale périodique,
- Les conditions d'hygiène applicables aux personnels,
- La formation continue à l'hygiène alimentaire,
- La quantité des effectifs pour permettre un fonctionnement optimal au plan de l'hygiène.

Le prestataire devra être titulaire d'une carte sanitaire en cours de validité.

La liste nominative du personnel, précisant la fonction de chaque agent, sera communiquée au lycée Victor Hugo ainsi qu'au service de sécurité de l'établissement. Elle devra être actualisée à chaque mouvement de personnel. Cette liste conditionnera l'accès des agents à l'établissement.

Le lycée Victor Hugo se réserve le droit de demander par écrit au prestataire le remplacement de tout employé qu'il jugerait inapte à occuper ses fonctions.

Les membres du personnel devront se conformer aux règles de sécurité en vigueur concernant les entrées et sorties au sein de l'établissement.

#### 3.2.2. Les équipes

La composition des équipes de restauration sera subordonnée au public concerné, au nombre de jours de service par an, aux horaires d'ouverture, à la variété de l'offre, au concept de restauration et aux moyens techniques mis en œuvre.

Le prestataire devra également s'assurer de la mise en place par l'organisme sous-traitant de l'équipe de surveillants et d'animateurs pour les élèves de l'école primaire d'effectuer le trajet aller-retour espace scolaire - espace restauration, organiser l'encadrement pendant le repas et l'animation durant la pause déjeuner. Le taux d'encadrement ne sera pas supérieur à 1 personne pour 18 élèves (cf. décret 2016-1051 du 1<sup>er</sup> août 2016). Une liste mentionnant uniquement les élèves déjeunant au restaurant scolaire sera remise à chaque surveillant.

Les contraintes liées au recrutement et au fonctionnement seront déterminées lors de l'établissement d'un contrat de surveillance/animation (cf. 2.3).

## 4. EXÉCUTION DU CONTRAT

### 4-1 Cas de force majeure

En cas de force majeure (intempéries, panne d'électricité...), le prestataire tentera d'assurer la continuité de ses services conformément au cahier des charges.

Cependant, dans le cas où tout ou partie de ces services ne pourraient être exécutés, le prestataire ne sera pas responsable de cet état de fait ni de ses conséquences éventuelles dès lors qu'il aura avisé la direction du lycée Victor Hugo des conditions l'empêchant de réaliser sa prestation.

### 4-2 Révisions tarifaires

Les conditions financières de la présente convention seront susceptibles d'être révisées annuellement, par accord des parties, en début d'année scolaire, selon l'évolution de l'indice des prix à la consommation publié par le Haut-Commissariat au Plan (HCP) et calculé selon la formule de Laspeyres suivante :

$$I_L = \frac{\sum_{i=1}^n p_{i,t} \times q_{i,0}}{\sum_{i=1}^n p_{i,0} \times q_{i,0}} \times 100$$

$I_L$  : représente l'indice des prix à la consommation à la période courante t.

$p_{i,t}$  est le prix du bien i à la période courante t.

$p_{i,0}$  est le prix du bien i à la période de base 0.

$q_{i,0}$  correspond à la quantité du bien i consommé pendant la période de base 0.

Enfin, n désigne le nombre total de biens qui composent le panier de référence 0.

### 4-3 Modification du contrat

En cours de contrat, le lycée Victor Hugo aura la possibilité d'agrandir son restaurant ou d'y apporter les modifications qu'il jugera utiles. Dans ce cas, le prestataire proposera au lycée Victor Hugo l'installation des matériels complémentaires nécessaires ou d'une nature différente de ceux déjà installés. Chaque proposition fera alors l'objet d'une étude conjointe des deux parties.

En cas d'accord, les présentes seront modifiées par voie d'avenant. En cas de désaccord entre les parties, pour quelque cause que ce soit, les présentes demeureront en vigueur sans exception ni réserve pendant toute la durée du contrat.

### 4-4 Durée du contrat

Le début des prestations est souhaité pour le 1er septembre 2025.

L'accord-cadre est conclu pour une durée ferme de deux (2) ans, à compter de sa notification au titulaire.

Il pourra ensuite être reconduit tacitement par période de vingt-quatre (24) mois, sauf décision contraire du pouvoir adjudicateur.

En cas de non-reconduction, le pouvoir adjudicateur informera le titulaire de sa décision au plus tard quatre (4) mois avant la fin de validité de l'accord-cadre, par lettre recommandée avec accusé de réception.



La non-reconduction ne donne droit à aucune indemnité ni dédommagement au profit du titulaire.

Le titulaire demeure tenu par l'ensemble de ses obligations contractuelles jusqu'à l'échéance de la période de validité de l'accord-cadre, ainsi que de tout marché subséquent ou bon de commande en cours à cette date.

Les bons de commande ne peuvent être émis que pendant la durée de validité de l'accord-cadre. Toutefois, leur exécution peut se poursuivre au-delà de cette période.

Chacune des parties pourra mettre fin à l'accord-cadre à l'issue d'une période contractuelle, à condition de notifier sa décision au moins trois (3) mois avant l'échéance, par lettre recommandée avec accusé de réception.

Par ailleurs, le présent contrat pourra être résilié de plein droit, sans préavis, par le lycée Victor Hugo, pour des raisons urgentes liées à la sécurité, à l'hygiène ou en cas de désaccord confirmé.

#### 4-4 Sous-traitance

La sous-traitance n'est pas autorisée pour ce marché.

#### 4-5 Traitement des données à caractère personnel et confidentialité

Si le présent marché conduit le titulaire à recourir à un ou des traitements de données à caractère personnel, celui-ci en assure la responsabilité en qualité de responsable de traitement et s'engage à respecter en la matière tant la réglementation marocaine que le règlement européen n°2016/679 du 27 avril 2016 relatif à la protection des données à caractère personnel (RGPD) et de la loi française n°78-17 modifiée du 6 janvier 1978 dite « Informatiques et Libertés », la norme applicable en cas de divergence entre ces réglementations étant la plus contraignante.

Chaque partie s'engage à prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir la confidentialité des informations, de quelque nature qu'elles soient, qui lui sont communiquées comme telles par l'autre partie, soit dans le cadre de l'exécution du contrat, soit dont elle aurait eu connaissance au cours de la réalisation de la prestation.

Les parties s'engagent à n'utiliser ces informations confidentielles qu'aux seules fins de l'exécution de la prestation de services prévue au contrat.

De même, les parties s'interdisent d'exploiter, directement ou indirectement, pour leur propre compte ou pour le compte d'un tiers, tout ou partie de ces informations.

À la fin de la relation contractuelle, chaque partie s'engage à restituer à l'autre l'ensemble des documents contenant des informations confidentielles qui lui auraient été confiés et à n'en conserver aucune copie, sous quelque forme que ce soit.

L'obligation de confidentialité demeure en vigueur pendant toute la durée d'exécution du contrat et pendant une période de vingt (20) ans à compter de la fin de la prestation.

#### 4-6 Litiges

Tout différent survenant entre les parties à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution ou de l'inexécution du contrat sera de la compétence exclusive du tribunal de commerce de Marrakech auquel les parties attribuent compétence (même en cas d'appel en garantie ou de pluralité des défendeurs).

#### 4-7 Pénalités

Des pénalités pourront être réclamées par le Lycée Victor Hugo selon les conditions définies ci-après.

Ces pénalités, qui pourront être appliquées sans mise en demeure préalable, seront déduites des sommes dues au prestataire.

#### 4-7.1 Pénalités pour retard de service

Sauf cas de force majeure, tout retard entraînant une perturbation dans le service de restauration sera sanctionné par une pénalité de 500 dirhams par demi-heure de retard.

#### 4-7.2 Pénalités relatives à la non-fourniture de service ou en cas de fourniture insuffisante

Sauf cas de force majeure, l'absence de livraison de repas ou la livraison de repas en nombre insuffisant, sous réserve de la responsabilité du prestataire, entraînera de plein droit et sans mise en demeure préalable le prononcé de pénalités d'un montant égal au double du prix des repas non livrés.

Au surplus, dans cette hypothèse, le Lycée pourra pourvoir aux besoins du service aux frais et risques de l'entreprise sans mise en demeure préalable.

#### 4-7.3 Pénalités pour non-respect des grammages

En cas de non-respect des grammages, des pénalités seront perçues sans mise en demeure préalable à hauteur de 3 000 dirhams pour tout manquement constaté.

#### 4-7.4 Pénalités pour non-fourniture des certificats ou factures justificatives

Des pénalités d'un montant de 200 dirhams par jour de retard pourront être perçues en cas de non-production, à la suite d'une demande du Lycée, des certificats de provenance ou autres documents tels que factures d'achat destinées à connaître la provenance des produits servis.

#### 4-7.5 Pénalités pour mauvais entretien des locaux et équipements

En cas de mauvais entretien des locaux et des équipements appartenant à l'établissement, des pénalités d'un montant de 3 000 dirhams pourront être appliquées.

Si le lycée devait faire appel à une entreprise extérieure pour une remise en état, après une lettre recommandée restée sans effet pendant 48 heures, les frais relatifs à cette prestation incomberont au titulaire.

#### 4-7.6 Pénalités pour tromperie sur les labels ou certificats

Indépendamment de la transmission aux autorités administratives compétentes du dossier relatif à l'utilisation frauduleuse de labels ou de certificats, les repas concernés feront l'objet de sanctions, notamment une pénalité de 10 000 dirhams par lot ou par jour de prestation concerné.

#### 4-7.7 Pénalités pour non-respect des menus annoncés

En cas de non-respect des menus, sauf cas de force majeure ou accord du Lycée, il sera perçu une pénalité de 20 dirhams pour chaque plat modifié ainsi que pour chaque accompagnement modifié.

#### 4-7.8 Pénalités pour denrées non consommables non remplacées

En cas de fourniture de denrées non consommables, des pénalités seront appliquées à hauteur de 10 dirhams par portion ou unité manquante si une denrée de substitution est fournie. En l'absence de substitution, la pénalité sera portée à 20 dirhams par portion ou unité.

#### 4-7.9 Pénalités pour non-respect des Dates Limites de Consommation (DLC)

En cas de fourniture de produits dont la Date Limite de Consommation (DLC) est dépassée ou non conforme aux exigences légales en vigueur dans le Royaume du Maroc, une pénalité forfaitaire de 10 000 dirhams par prestation et/ou par article concerné sera appliquée, sans mise en demeure préalable.

Mesures complémentaires possibles :

- Transmission systématique aux autorités sanitaires compétentes (ONSSA),
- Suspension temporaire du prestataire en cas de récidive,
- Audit sanitaire obligatoire à la charge de l'entreprise.

#### 4.7 Résiliation

Le PAD se réserve le droit de résilier de plein droit le présent marché après constatation de plus de trois manquements par trimestre ayant préalablement justifié l'application de pénalités.

La résiliation ne prendra effet que lorsque le Lycée aura désigné un autre prestataire.

Pour tout autre type de manquement, non sanctionné par le jeu des pénalités, le Lycée adressera un avertissement par lettre recommandée avec accusé de réception.

Si, dans un délai de quinze jours, aucune amélioration n'est constatée, le Lycée mettra fin aux prestations avant la fin du marché, sans indemnisation pour le prestataire.