

AVIS D'APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT

AMI n° 04/2026



CASABLANCA-SETTAT — Le Centre Régional d'Investissement Casablanca-Settat lance un Appel à Manifestation d'Intérêt pour la sélection d'opérateurs chargés de l'exploitation de deux réfectoires situés au sein des Zones d'Activités Économiques Lahraouiyyine et Ouled Azzouz, en deux (02) lots.

Cette initiative s'inscrit dans le cadre de la valorisation des infrastructures réalisées au sein des Zones d'Activités Économiques dédiées à la relocalisation des unités industrielles, afin d'assurer une offre de restauration de qualité au profit des salariés.

Lot n°1 : Réfectoire de la Zone d'Activités Économiques Lahraouiyyine – Commune de Médiouna, Province de Médiouna.
Lot n°2 : Réfectoire de la Zone d'Activités Économiques Ouled Azzouz – Commune d'Ouled Azzouz, Province de Nouaceur.
Les candidats peuvent soumissionner pour un seul lot ou pour les deux lots.

إعلان عن طلب إبداء اهتمام

طلب إبداء الاهتمام رقم 2026/04



الدار البيضاء-سطات — يعلن المركز الجهوي للاستثمار الدار البيضاء-سطات عن إطلاق طلب إبداء اهتمام لاختيار متعهدين مكلفين باستغلال مطعمين يقعان داخل منطقتي الأنشطة الاقتصادية لهراويين وأولاد عزوز، وذلك في حصتين (02).

تندرج هذه المبادرة في إطار تهيئة البنيات التحتية المنجزة داخل مناطق الأنشطة الاقتصادية المخصصة لإعادة توطين الوحدات الصناعية، بهدف ضمان عرض إطعام ذي جودة لفائدة الأجراء.

الحصة رقم 1: مطعم منطقة الأنشطة الاقتصادية لهراويين – جماعة مديونة، إقليم مديونة.

الحصة رقم 2: مطعم منطقة الأنشطة الاقتصادية أولاد عزوز – جماعة أولاد عزوز، إقليم النواصر.

يمكن للمرشحين التقدم لحصة واحدة أو للحصتين معا.

معلومات عملية	
آخر أجل	الجمعة 28 غشت 2026 على الساعة 16:00.
مكان الإيداع	المركز الجهوي للاستثمار الدار البيضاء-سطات
الموضوع	تهيئة وتجهيز واستغلال وتدبير وصيانة المطعمين، مع توفير عرض مطابق لمعايير النظافة والسلامة الغذائية وجودة الخدمة.
السحب / الزيارة	يمكن سحب الملف الكامل من المركز الجهوي للاستثمار الدار البيضاء-سطات أو عبر البريد الإلكتروني المشار إليه أدناه أو تحميله من الموقع الإلكتروني للمركز، ضمن خانة طلبات العروض. ويمكن القيام بزيارات للمحلات كل يوم اثنين بين الساعة 09:00 والساعة 15:00 لدى الشبائيك الوحيدة للمناطق المعنية. للمزيد من المعلومات: AMI-réfectoires@casainvest.ma

Informations pratiques

Date limite	Vendredi 28 août 2026 à 16h00.
Lieu de dépôt	Centre Régional d'Investissement Casablanca-Settat
Objet	Aménagement, équipement, exploitation, gestion, entretien et maintenance des réfectoires, avec une offre conforme aux normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et de qualité de service.
Retrait / visite	Le dossier complet peut être retiré auprès du CRI Casablanca-Settat, demandé par courriel à l'adresse indiquée ci-après ou téléchargé sur le site web du CRI, dans la rubrique « Appels d'offres ». Les visites des locaux sont possibles chaque lundi, entre 09h00 et 15h00, auprès des guichets uniques des zones concernées. Renseignements : AMI-réfectoires@casainvest.ma



المركز الجهوي للاستثمار
Centre Régional d'Investissement
C.R.I. | ٢٠٠٥
الرياضة - الصحة - التعليم - البيئة - التنمية



APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT

AMI N°04/2026

**Aménagement, équipement, gestion, entretien et maintenance des
réfectoires des Zones d'Activités Économiques Lahraouiyine et Ouled
Azzouz**

En deux lots

juillet 2026



TABLE DES MATIÈRES

Table des matières

TABLE DES MATIÈRES	2
RÈGLEMENT DE L'APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT	4
01. PRÉAMBULE	4
02. OBJET DE L'APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT	4
03. CONDITIONS DE PARTICIPATION	5
04. CONDITIONS TECHNIQUES D'EXPLOITATION	5
05. DISPOSITIONS FINANCIÈRES	5
5.1. Caution provisoire	5
5.2. Redevance locative d'exploitation	5
5.3. Dépôt de garantie	6
06. PROCÉDURE DE SÉLECTION	6
6.1. Composition du dossier de candidature pour chaque lot	6
6.1.1. Dossier administratif	6
6.1.2. Offre technique	6
6.1.3. Offre financière	7
6.2. Modalités de soumission	7
6.3. Critères d'évaluation	7
6.3.1. Évaluation technique	7
6.3.2. Notation financière	8
6.4. Commission de sélection	8
6.5. Rôle et responsabilités	9
6.6. Transparence et confidentialité	9
07. DURÉE DE LA LOCATION	9
08. CONDITIONS DE RÉSILIATION	9
09. DISPOSITIONS DIVERSES	10
9.1. Demande d'éclaircissements	10
9.2. Notification des résultats	10
9.3. Délai de validité des offres	10
9.4. Possibilité de non-attribution	10
9.5. Visite des lieux et évaluation du potentiel de clientèle	10
9.5.1. Modalités pratiques de visite	10



9.6. État d'occupation des zones d'activités à la date de l'AMI	10
9.7. Règlement des litiges	11
10. ANNEXES	11
ANNEXE 1 — MODÈLE DE DEMANDE DE PARTICIPATION	12
ANNEXE 2 — MODÈLE DE DÉCLARATION SUR L'HONNEUR	13
ANNEXE 3 — MODÈLE D'ATTESTATION DE CAPACITÉ FINANCIÈRE	14
ANNEXE 4 — MODÈLE D'ACTE D'ENGAGEMENT	15
ANNEXE 5 — PLANS ET PHOTOS	16
ANNEXE 6 — RÉFÉRENTIEL MINIMAL DE QUALITÉ, D'HYGIÈNE ET DE SERVICE	19
Annexe 7.1. Aménagement et cadre général	19
Annexe 7.2. Hygiène et sécurité	19
Annexe 7.3. Cuisine et service	19
Annexe 7.4. Carte et offre alimentaire	19
Annexe 7.5. Accessibilité et convivialité	19
Annexe 7.6. Aménagement et confort des usagers	19
Annexe 7.7. Hygiène, sécurité et accessibilité	20
Annexe 7.8. Cuisine, stockage et gestion des déchets	20
Annexe 7.9. Offre alimentaire et tarification	20
Annexe 7.10. Accueil, ambiance et service	20



RÈGLEMENT DE L'APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT

Exploitation de deux réfectoires — ZAE Lahraouiine et ZAE Ouled Azzouz

01. PRÉAMBULE

Dans le cadre du programme de structuration des zones d'activités économiques visant à réorganiser et relocaliser les unités industrielles opérant dans l'informel, l'État marocain a développé des infrastructures modernes pour favoriser un environnement de travail conforme aux normes en vigueur.

Le présent Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) vise à identifier et sélectionner des exploitants qualifiés pour l'équipement et la gestion des réfectoires situés au sein des :

- **Lot 1** : Zone d'Activités Économiques Lahraouiine, Commune de Médiouna, Province de Médiouna.
- **Lot 2** : Zone d'Activités Économiques Ouled Azzouz, Commune Ouled Azzouz, Province de Nouaceur.

Les candidats peuvent soumissionner pour un ou les deux lots. Chaque lot fera l'objet d'une évaluation distincte.

Actuellement, la Zone Lahraouiine comprend 252 bâtiments industriels, et la Zone Ouled Azzouz compte 132 bâtiments industriels. Des infrastructures sont mises en place, et plusieurs unités ont déjà commencé leurs activités. L'exploitation devra garantir :

- Un **service de restauration de qualité**, respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Des **tarifs accessibles** aux travailleurs de la zone industrielle ;
- Un **espace fonctionnel et bien entretenu**, favorisant une pause déjeuner agréable pour les employés.

Le projet de restauration vise également à offrir une prestation ouverte au public extérieur, sous réserve du respect des règles d'accès, de sécurité et de capacité d'accueil propres à chaque zone d'activités économiques.

02. OBJET DE L'APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT

Cet AMI vise à sélectionner un exploitant qualifié, chargé de :

- L'**aménagement et l'équipement** du réfectoire ;
- L'**exploitation et la gestion** du service de restauration ;
- L'**entretien et la maintenance** des installations mises à disposition.

L'occupation se fera dans le cadre d'une **location à caractère temporaire**, consentie pour une **durée ferme de cinq (05) ans**. À l'expiration de cette période, un nouvel Appel à Manifestation d'Intérêt pourra être lancé, sans renouvellement automatique.



03. CONDITIONS DE PARTICIPATION

Cet AML est ouvert à :

- **Entreprises et coopératives spécialisées** dans la gestion de la restauration collective ;
- **Associations gestionnaires de la zone industrielle**, sous réserve de la création d'une entité juridique distincte dédiée à l'exploitation du réfectoire.

Les candidats doivent répondre aux critères suivants :

1. Justifier **d'une expérience avérée** dans la restauration collective ;
2. Disposer **des autorisations administratives requises** pour l'exploitation d'un établissement de restauration ;
3. Présenter **des garanties financières suffisantes** pour assurer une gestion durable du réfectoire.

04. CONDITIONS TECHNIQUES D'EXPLOITATION

L'exploitant devra s'engager à :

- Proposer **une restauration variée et équilibrée** aux employés de la zone ;
- Maintenir **des normes strictes d'hygiène et de sécurité** alimentaire ;
- Employer **un personnel qualifié** et formé aux bonnes pratiques sanitaires ;
- Respecter **les horaires d'ouverture** définis en concertation avec l'association gestionnaire de la zone ;
- Assurer **l'entretien quotidien** des locaux, y compris les installations sanitaires et la cuisine ;
- Assurer une **communication transparente** sur la tarification et les services proposés.
- Proposer un menu varié, accessible et équilibré, destiné aux employés et, le cas échéant, au public extérieur, sous réserve des règles d'accès et de sécurité de la zone ;
- **Appliquer des standards d'accueil** adaptés, inspirés des normes touristiques « fourchette » allégées : qualité des espaces, service, hygiène et tarification affichée, conformément à l'**Annexe 7** ;
- Assurer **l'affichage clair des prix**, des **menus** et des **normes d'hygiène**.

05. DISPOSITIONS FINANCIÈRES

5.1. Caution provisoire

Pour garantir leurs engagements, les soumissionnaires doivent joindre à leur dossier une caution provisoire d'un montant de **10 000 MAD**, émise par une banque marocaine agréée ou par la CDG. Cette caution est restituée aux candidats non retenus à l'issue de la procédure et imputée, le cas échéant, dans les conditions prévues pour l'attributaire.

5.2. Redevance locative d'exploitation

L'exploitant devra verser une redevance annuelle pour chaque lot attribué. La redevance locative minimale est fixée à **420 MAD/m²/an**, calculée sur la superficie totale du réfectoire, mezzanine comprise. Le paiement de la première année d'exploitation devra intervenir avant la signature du contrat de location. Les redevances des



années suivantes seront acquittées annuellement d'avance, selon les modalités précisées dans le contrat de location.

Lot	Zone concernée	Superficie	Redevance annuelle minimale TTC
Lot 1	Zone d'Activités Économiques Lahraouiyine	532m ² , + mezzanine	223 440 MAD
Lot 2	Zone d'Activités Économiques Ouled Azzouz	422 m ² , + mezzanine	177 240 MAD

Les montants indiqués s'entendent par lot et par réfectoire, sur la base d'une redevance locative minimale de **420 MAD/m²/an**, appliquée à la superficie totale mise à disposition, mezzanine comprise.

Modalités de paiement : la redevance locative de la première année d'exploitation devra être réglée avant la signature du contrat de location auprès de la trésorerie provinciale territorialement compétente.

Les redevances locatives des années suivantes devront être payées annuellement d'avance, selon les échéances et modalités précisées dans le contrat de location.

En cas d'attribution des deux lots au même candidat, le paiement sera effectué distinctement pour chaque lot attribué.

5.3. Dépôt de garantie

Le dépôt de garantie correspondra à un montant équivalent à **50 % de la redevance annuelle proposée par l'attributaire pour le lot concerné**. Il devra être constitué par l'attributaire avant la signature du contrat de location, sans préjudice du traitement de la caution provisoire.

06. PROCÉDURE DE SÉLECTION

6.1. Composition du dossier de candidature pour chaque lot

6.1.1. Dossier administratif

- Lettre de demande de participation à l'AMI (**modèle en annexe**) ;
- Statuts de l'entreprise ou de l'association candidate ;
- Extrait du registre de commerce ou équivalent ;
- Attestation de régularité fiscale et sociale à jour ;
- Déclaration sur l'honneur signée par le représentant légal du soumissionnaire (**modèle en annexe**).

6.1.2. Offre technique

- Présentation détaillée du projet d'exploitation du réfectoire ;
- Références et expérience dans la restauration collective ;
- Proposition d'aménagement du réfectoire (plans, équipements, mobiliers...) ;
- Plan d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Présentation d'une offre tarifaire détaillée des menus et produits proposés : menus types, prix et niveau de qualité attendu ;
- Plan de financement (capacité d'investissement, bilan, attestations bancaires...).



6.1.3. Offre financière

- Redevance locative annuelle proposée par le soumissionnaire pour chaque lot concerné, exprimée en MAD/m²/an et en montant annuel total TTC, étant précisé que cette redevance ne peut être inférieure à 420 MAD/m²/an.

6.2. Modalités de soumission

Les dossiers de candidature doivent être déposés sous pli scellé à l'adresse suivante : **le Centre Régional d'Investissement Casablanca-Settat.**

Le dossier doit contenir trois enveloppes distinctes : dossier administratif, offre technique et offre financière.

Un dossier distinct doit être soumis pour chaque lot concerné.

- Date limite de dépôt des candidatures : 28 Août 2026, à 16h00.**

Tout dossier reçu après cette date ne sera pas considéré.

6.3. Critères d'évaluation

6.3.1. Évaluation technique

Critères	Sous-critères	Note maximale
Qualité du projet d'exploitation	Diversité des menus proposés et choix à différents niveaux de prix	10 pts
	Accessibilité des tarifs et équilibre nutritionnel des repas	10 pts
	Qualité des produits utilisés	10 pts
	Total critère 1	30 pts
Références et expérience	Nombre d'années d'expérience dans la restauration collective	5 pts
	Nombre et type de prestations similaires déjà réalisées	10 pts
	Éléments prouvant la satisfaction des clients	5 pts
Qualité du plan d'aménagement	Organisation claire des espaces : circulation facile, confort des usagers, accessibilité et locaux adaptés à l'activité	15 pts
	Qualité et adéquation des équipements proposés	5 pts
	Qualité de l'accueil, organisation du service et gestion des clients internes et externes	
Total critère 3		20 pts



Capacité d'investissement et viabilité du projet	→ Clarté du budget prévu pour l'aménagement et le fonctionnement	5 pts
	→ Cohérence entre les dépenses prévues et les moyens financiers du candidat	10 pts
	→ Réalisme du projet et capacité à le maintenir dans la durée	5 pts
Total critère 4		20 pts
Hygiène et sécurité	→ Organisation prévue pour respecter les règles d'hygiène alimentaire et sanitaires applicables	5 pts
	→ Formation régulière du personnel aux règles d'hygiène et de service	3 pts
	→ Contrôle régulier de la propreté et des règles d'hygiène	2 pts
Total critère 5		10 pts
TOTAL GÉNÉRAL DE L'ÉVALUATION TECHNIQUE		100 pts

Seuls les candidats ayant obtenu une **note technique strictement supérieure à 60/100** seront retenus pour l'examen de leur offre financière.

6.3.2. Notation financière

À l'issue de l'évaluation technique, seuls les candidats ayant obtenu une **note technique strictement supérieure à 60/100** seront admis à l'examen de leur offre financière. Pour chaque lot, l'attribution sera proposée au candidat techniquement retenu ayant présenté la **redevance locative annuelle la plus élevée**, sous réserve du respect de l'ensemble des conditions prévues par le présent règlement.

Le classement financier est établi par ordre décroissant des redevances locatives annuelles proposées.

En cas d'égalité entre plusieurs offres financières, la Commission de sélection pourra départager les candidats en retenant celui ayant obtenu la meilleure note technique.

6.4. Commission de sélection

Une **Commission de sélection** sera constituée afin d'analyser et d'évaluer les offres soumises dans le cadre du présent Appel à Manifestation d'Intérêt. Sa composition pourra être adaptée selon le lot concerné, afin d'associer les représentants territorialement compétents.

- Un représentant de la **Province territorialement concernée** : Médiouna pour le Lot 1 ou Nouaceur pour le Lot 2 ;
- Un représentant du **Centre Régional d'Investissement Casablanca-Settat** (Président de la commission) ;
- Un représentant des Domaines privés de l'État ;
- Un représentant du **ministère de l'Industrie et du Commerce** ;
- Un représentant de la **Commune territorialement concernée** par le lot examiné ;
- Un représentant de l'association de la ZAE, à titre consultatif.



6.5. Rôle et responsabilités

La **Commission de sélection** est chargée de :

- L'ouverture et l'examen des dossiers de candidature ;
- L'évaluation technique et financière des offres selon les critères établis ;
- L'élaboration d'un **PV d'évaluation** détaillant les notes et observations ;
- La proposition d'un ou plusieurs attributaires à l'issue de la procédure.

6.6. Transparence et confidentialité

Les membres de la commission sont tenus à une stricte **confidentialité** et doivent garantir une **impartialité totale** dans l'analyse des dossiers. Tout conflit d'intérêts doit être signalé et peut entraîner l'exclusion du membre concerné.

07. DURÉE DE LA LOCATION

La durée du contrat de location des réfectoires est consentie pour une **durée ferme de cinq (05) ans**. Aucun renouvellement automatique n'est prévu.

À l'expiration de cette période, l'administration pourra lancer un nouvel Appel à Manifestation d'Intérêt pour l'attribution de l'exploitation, sauf décision expresse contraire prise dans les conditions prévues par le contrat de location.

08. CONDITIONS DE RÉSILIATION

Le contrat de location pourra être résilié de plein droit par l'administration, après mise en demeure restée sans effet dans un délai de quinze (15) jours calendaires, en cas de manquement grave ou répété de l'exploitant à ses obligations contractuelles, réglementaires ou financières.

Cette mise en demeure s'applique sans préjudice des mesures conservatoires immédiates que l'administration pourrait prendre en cas de risque pour la santé, la sécurité des personnes, la sécurité alimentaire, la salubrité des lieux ou la continuité du service.

Constituent notamment des motifs de résiliation : le non-paiement de la redevance locative dans les délais prévus, le non-respect des règles d'hygiène, de sécurité alimentaire ou de sécurité des personnes, l'abandon ou la sous-exploitation des locaux, la modification non autorisée de l'activité, la sous-location ou la cession non autorisée, ainsi que tout comportement ou pratique portant atteinte au bon fonctionnement du service ou à l'image de la zone d'activités économiques concernée.

La résiliation pourra également intervenir, sans indemnité au profit de l'exploitant, lorsque celui-ci ne respecte pas les engagements pris dans son dossier de candidature, notamment en matière de qualité de service, de tarification, d'entretien, de maintenance, d'accessibilité ou de continuité d'exploitation.



En cas de résiliation, l'exploitant devra libérer les locaux dans le délai fixé par l'administration, restituer les lieux en bon état d'entretien, apurer les sommes dues et remettre l'ensemble des clés, documents et équipements appartenant au propriétaire ou mis à sa disposition. La résiliation ne fait pas obstacle à l'exercice de tout recours ou droit à réparation dont l'administration pourrait se prévaloir.

09. DISPOSITIONS DIVERSES

9.1. Demande d'éclaircissements

Les candidats peuvent poser leurs questions au plus tard **8 jours avant** la date limite de dépôt des candidatures.

Pour toute demande d'information supplémentaire, les candidats peuvent écrire à l'adresse e-mail suivante :

Ami-refectoirs@casainvest.ma

9.2. Notification des résultats

Les résultats seront communiqués aux candidats retenus et non retenus par courrier électronique, à l'adresse renseignée dans leur demande, ou par lettre recommandée.

9.3. Délai de validité des offres

Les soumissionnaires restent engagés par leurs offres pendant **75 jours** à compter de l'ouverture des plis.

9.4. Possibilité de non-attribution

L'administration se réserve le droit de ne pas donner suite au présent AMI, de le déclarer infructueux ou de le relancer, sans que les candidats puissent prétendre à une indemnité.

9.5. Visite des lieux et évaluation du potentiel de clientèle

Afin de permettre aux candidats d'estimer de manière réaliste le potentiel de clientèle et de mieux adapter leur projet d'exploitation, il leur est possible d'effectuer une visite des lieux. Cette visite a pour but :

9.5.1. Modalités pratiques de visite

Les visites peuvent être effectuées librement par les candidats **chaque lundi**, entre **9h00 et 15h00**, en s'adressant directement au **guichet unique** présent sur le site de la **Zone d'Activités Économiques Lahraouiyine** ou de la **Zone d'Activités Économiques Ouled Azzouz**, selon le lot concerné.

Aucune demande préalable ne doit être déposée auprès du Centre Régional d'Investissement. Une fiche de visite pourra être signée sur place en guise d'attestation de passage. Les modalités pratiques de visite pourront être ajustées par l'administration ou par les gestionnaires des sites en cas de contrainte d'accès, de disponibilité ou de sécurité. Aucun recours ultérieur ne pourra être fondé sur une méconnaissance des lieux ou du contexte réel d'exploitation.

9.6. État d'occupation des zones d'activités à la date de l'AMI

À la date de publication de l'AMI, les données disponibles relatives à la capacité des bâtiments et aux locaux attribués dans les zones d'activités concernées sont les suivantes :

Indicateur	Zone d'Activités Économiques Lahraouiyine	Zone d'Activités Économiques Ouled Azzouz
Capacité (bâtiments)	252	132



Au total, les deux zones comptent une capacité de **384 bâtiments industriels**, dont **252 locaux attribués** à la date de publication de l'AMI. Ces données constituent un indicateur complémentaire du potentiel de fréquentation et de la clientèle cible des réfectoires.

Ces informations sont communiquées à titre indicatif afin d'aider les candidats à estimer la clientèle potentielle du service de restauration. Elles ne dispensent pas les candidats de procéder à leur propre appréciation du potentiel réel d'exploitation, notamment à l'occasion des visites des lieux.

9.7. Règlement des litiges

Tout différend relatif à l'interprétation, à l'exécution ou aux suites du présent règlement, ainsi que du contrat de location ou de la convention qui en découle, fera l'objet d'une tentative préalable de règlement amiable. À défaut d'accord amiable, le différend sera soumis aux juridictions compétentes, conformément à la législation en vigueur.

10. ANNEXES



ANNEXE 1 — MODÈLE DE DEMANDE DE PARTICIPATION

[À rédiger sur papier à en-tête du candidat]

À

Monsieur le Directeur Général du Centre Régional d'Investissement Casablanca-Settat

Objet : Demande de participation à l'Appel à Manifestation d'Intérêt N°04/2026

Madame, Monsieur,

Conformément aux dispositions du **Règlement de l'Appel à Manifestation d'Intérêt N°04/2026**, nous, soussignés :

Nom de l'entreprise / de la coopérative / de l'association : [Dénomination]

Statut juridique : [SARL, SA, Association, autre]

N° du Registre de Commerce : [RC N°]

Adresse du siège social : [Adresse complète]

Représentée par : [Nom et prénom]

Qualité du représentant : [Gérant, Président, autre]

Téléphone : [Numéro]

Adresse e-mail : [E-mail]

Demandons à participer à l'Appel à Manifestation d'Intérêt pour l'**exploitation**

Lot 1 : réfectoire situé dans la Zone d'Activités Économiques Lahraouiyye.

Lot 2 : réfectoire situé dans la Zone d'Activités Économiques Ouled Azzouz.

Nous nous engageons à :

- Respecter toutes les obligations et conditions stipulées dans le Règlement de l'AMI ;
- Fournir un service de restauration de qualité, conforme aux exigences d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Assurer la gestion et l'entretien des installations mises à disposition ;
- Maintenir des tarifs accessibles aux travailleurs des zones industrielles.

Nous joignons également une **caution provisoire d'un montant de 10 000 MAD**, conformément aux dispositions de la section 5.1 du règlement de l'AMI.

Nous joignons à la présente demande les documents requis, conformément aux exigences de l'AMI.

Dans l'attente de votre retour, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Signature et cachet

[Nom et qualité du représentant]



ANNEXE 2 — MODÈLE DE DÉCLARATION SUR L'HONNEUR

DÉCLARATION SUR L'HONNEUR

À :

Monsieur le Directeur général du Centre Régional d'Investissement Casablanca-Settat

Objet : Déclaration sur l'honneur dans le cadre de l'Appel à Manifestation d'Intérêt N°04/2026

Je soussigné(e), **[Nom et prénom]**, agissant en qualité de **[Gérant/Président/Autre]** de **[Nom de l'entreprise / de la coopérative / de l'association]**, ayant son siège social à **[Adresse complète]**, dûment habilité(e) à signer cette déclaration, déclare sur l'honneur que :

1. Respect des obligations légales et réglementaires

- L'entreprise/la coopérative/l'association que je représente est en règle avec l'ensemble de ses obligations fiscales et sociales.
- Nous ne faisons pas l'objet d'une interdiction de soumissionner aux marchés publics ou tout autre contrat de gestion similaire.

2. Engagement de conformité à l'AMI

- Nous avons pris connaissance des conditions et exigences détaillées dans le Règlement de l'Appel à Manifestation d'Intérêt (AMI) N°04/2026.
- Nous nous engageons à respecter toutes les obligations stipulées, notamment en matière de gestion des réfectoires, d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que de tarification équitable et accessible aux travailleurs des zones industrielles.
- Nous nous engageons à assurer la disponibilité des moyens humains, techniques et financiers nécessaires à l'exploitation efficace des réfectoires.

3. Absence de conflit d'intérêts et de condamnations

- Nous certifions ne pas être en situation de conflit d'intérêts avec l'administration organisatrice de cet AMI.
- Nous n'avons pas fait l'objet d'une condamnation pénale pour des infractions affectant la moralité ou la probité professionnelle.

4. Engagement de transparence et d'honnêteté

- Toutes les informations et documents fournis dans notre dossier de candidature sont exacts et sincères.
- Nous nous engageons à informer immédiatement l'administration de tout changement pouvant affecter notre capacité à remplir nos engagements contractuels.
- Nous certifions que l'ensemble des engagements financiers, garanties et montants proposés dans notre dossier sont sincères, conformes au règlement de l'AMI et maintenus pendant toute la durée de validité de l'offre.

En foi de quoi, je signe la présente déclaration sur l'honneur pour servir et valoir ce que de droit.

Fait à **[Lieu]**, le **[Date]**

Signature et cachet

[Nom et qualité du représentant]

ANNEXE 3 — MODÈLE D'ATTESTATION DE CAPACITÉ FINANCIÈRE

[À rédiger sur papier à en-tête de la banque ou de l'établissement financier]

ATTESTATION DE CAPACITÉ FINANCIÈRE

À

Monsieur le Directeur Général du Centre Régional d'Investissement Casablanca-Settat

Objet : Attestation de capacité financière dans le cadre de l'Appel à Manifestation d'Intérêt N°04/2026 relatif à l'exploitation des réfectoires des Zones d'Activités Économiques Lahraouiyine et Ouled Azzouz

Nous, soussignés [Nom de la banque ou de l'établissement financier], établissement bancaire dûment agréé au Maroc, attestons que [Nom de l'entreprise / de la coopérative / de l'association], inscrit(e) au Registre du Commerce sous le numéro [RC N°], domicilié(e) à [Adresse complète], est client(e) de notre établissement.

Après examen des éléments financiers disponibles, nous certifions que le client précité dispose d'une capacité financière lui permettant de répondre aux engagements requis dans le cadre de l'Appel à Manifestation d'Intérêt N°04/2026, notamment pour l'exploitation du réfectoire du **Lot [1], du Lot [2] ou des deux lots, selon le cas.**

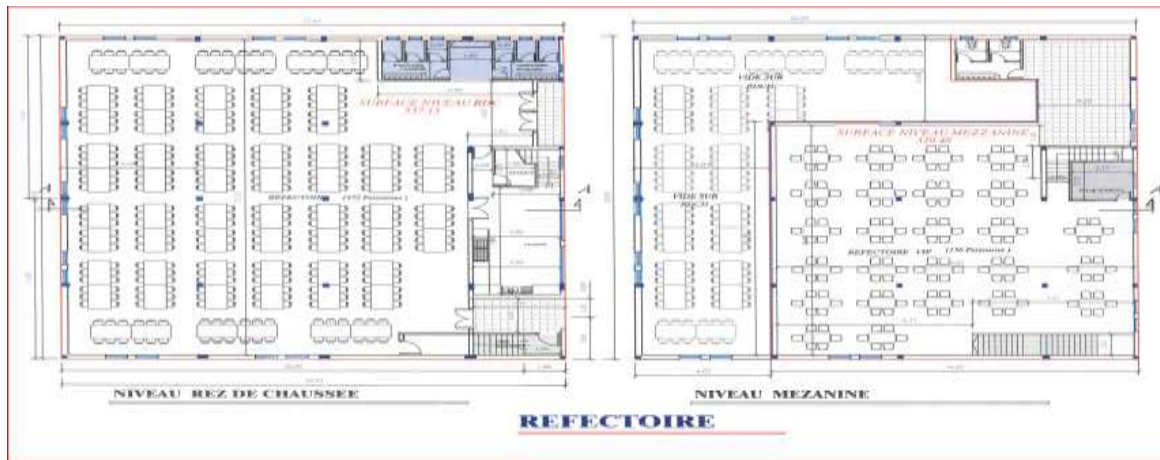
- La situation financière du client est compatible avec les engagements nécessaires à l'exploitation du réfectoire concerné ;
- Son historique bancaire ne fait pas apparaître d'incident majeur de paiement à la date de délivrance de la présente attestation ;
- Ses engagements bancaires actuels ne compromettent pas sa capacité à financer les obligations prévues dans le cadre de l'AMI ;
- La présente attestation est délivrée à la demande du client pour être jointe à son dossier de candidature.

La présente attestation ne constitue ni une garantie, ni une caution, ni un engagement irrévocable de financement de la part de notre établissement au profit de tiers.

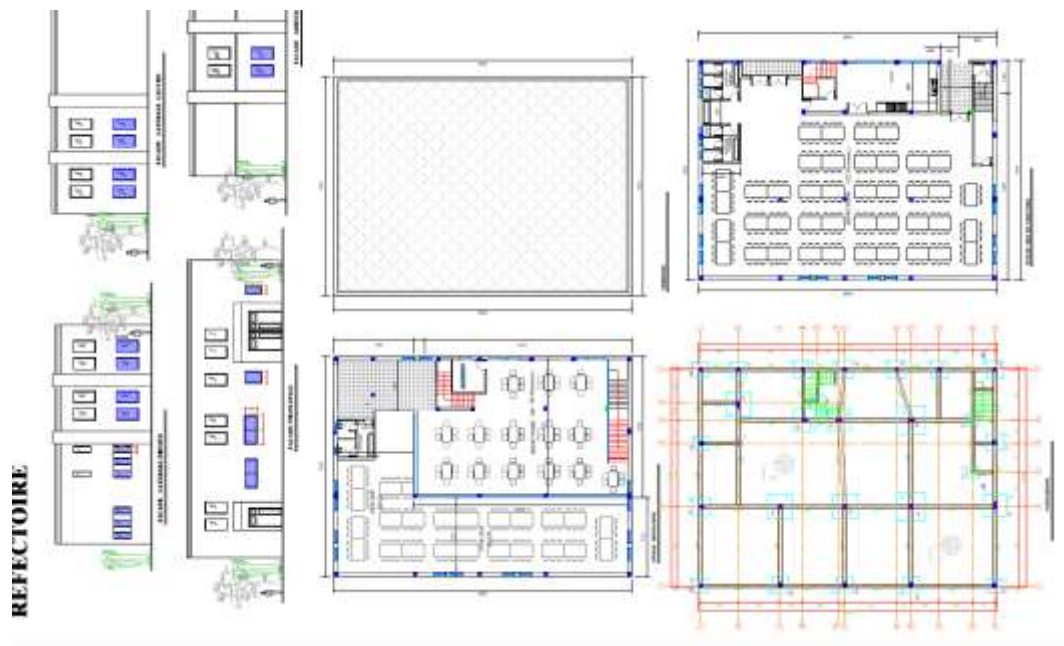
Fait à [Ville], le [Date]

Signature et cachet de la banque

[Nom et qualité du signataire]



Ces plans sont fournis sans préjudice des vérifications que les candidats devront effectuer lors de la visite des lieux et ne dispensent pas ces derniers de leur propre appréciation des contraintes d'accès, d'exploitation et d'aménagement.



Les
plans
et



photos des réfectoires concernés sont joints à la présente annexe, séparément pour le Lot 1 relatif à la Zone d'Activités Économiques Lahraouiyyine et pour le Lot 2 relatif à la Zone d'Activités Économiques Ouled Azzouz.

Ces éléments sont communiqués à titre indicatif. Les candidats restent tenus de vérifier l'état réel des locaux, équipements, accès et contraintes techniques à l'occasion de la visite des lieux.





ANNEXE 6 — RÉFÉRENTIEL MINIMAL DE QUALITÉ, D'HYGIÈNE ET DE SERVICE

Dans un souci de qualité, de confort et de respect des usagers, les exploitants des réfectoires devront s'engager à respecter le présent référentiel minimal, librement inspiré des exigences touristiques « une fourchette » et adapté au contexte industriel et social des zones d'activités économiques concernées. Les sections 7.1 à 7.5 présentent les principes généraux applicables, tandis que les sections 7.6 à 7.10 précisent les exigences minimales opérationnelles à respecter.

Annexe 7.1. Aménagement et cadre général

- Mobilier propre, en bon état, adapté à une fréquentation continue, avec tables et chaises en matériaux lavables ;
- Signalétique visible à l'entrée : nom, horaires, menus et prix ;
- Éclairage suffisant et aération naturelle ou mécanique ;
- Propreté générale constante des lieux : sols, murs, vitres et mobilier ;
- Présence d'un vestiaire ou d'un espace de dépôt pour les effets personnels, même symbolique.

Annexe 7.2. Hygiène et sécurité

- Respect des normes d'hygiène HACCP ou équivalent ;
- Port de tenues professionnelles propres pour le personnel : tenue, charlotte et tablier ;
- Mise à disposition de gel désinfectant ou d'un point d'eau pour les clients ;
- Présence de sanitaires propres, avec savon, serviettes ou sèche-mains.

Annexe 7.3. Cuisine et service

- Zone de préparation des plats clairement délimitée et équipée d'éléments inoxydables ;
- Matériel de cuisson et de conservation en bon état : plaque, four, réfrigérateur ;
- Stockage des denrées dans un local propre, aéré et séparé des produits d'entretien ;
- Présence d'un lave-main dans la cuisine, avec commande non manuelle si possible ;
- Tri et évacuation régulière des déchets.

Annexe 7.4. Carte et offre alimentaire

- Menu visible, affiché en trois langues : arabe, français et anglais ;
- Proposition d'un **menu du jour** à tarif accessible, comprenant plat, accompagnement et boisson ;
- Proposition d'au moins **deux formules différentes** pour chaque type de plat : entrée, plat, dessert ;
- Affichage clair des prix, TTC.

Annexe 7.5. Accessibilité et convivialité

- Réfectoire ouvert également au public extérieur, dans les limites de la capacité d'accueil et sous réserve des règles d'accès et de sécurité applicables à la zone ;
- Accès sans obstacle, avec rampes si nécessaire, et allées larges d'au moins 90 cm ;
- Accueil respectueux, ambiance simple et conviviale.

Annexe 7.6. Aménagement et confort des usagers

Élément	Exigence minimale
Mobilier	Tables et chaises en bon état, stables, lavables et espacées d'au moins 80 cm.
Affichage	Horaires d'ouverture, menus du jour et prix TTC visibles à l'entrée et près du comptoir.
Éclairage et ventilation	Lumière naturelle et/ou éclairage suffisant ; aération naturelle ou mécanique.
Propreté générale	Sols nettoyés quotidiennement, murs sans taches, vitres propres et mobilier dépoussiéré.

Revêtement	Sols et murs lavables dans les zones de restauration et de cuisine.
Vestiaire / porte-sacs	Espace ou crochets permettant de déposer manteaux ou sacs à l'entrée de la salle.

Annexe 7.7. Hygiène, sécurité et accessibilité

Élément	Exigence minimale
Tenue du personnel	Uniforme propre obligatoire (blouse ou tablier, charlotte, gants si nécessaire).
Hygiène du personnel	Lavage régulier des mains ; port obligatoire de masques ou charlottes en cuisine.
Point d'hygiène client	Mise à disposition de gel hydroalcoolique à l'entrée ou point d'eau avec savon.
Sanitaires	Toilettes séparées H/F ou unisexe, propres, avec savon, papier ou sèche-mains.
Accessibilité PMR	Largeur minimale de passage de 90 cm ; rampe d'accès si dénivelé présent.
Sécurité	Extincteur disponible ; plan d'évacuation affiché si salle > 30 personnes.

Annexe 7.8. Cuisine, stockage et gestion des déchets

Élément	Exigence minimale
Équipements de cuisine	Plaques, four, réfrigérateur en bon état de fonctionnement ; nettoyage quotidien.
Surface de préparation	Plan de travail lisse, lavable, séparé des zones de service.
Lave-mains	Lave-mains distinct de l'évier, idéalement à commande non manuelle.
Stockage alimentaire	Zone propre, ventilée, séparée des produits d'entretien.
Déchets	Poubelles fermées ; tri sommaire ; enlèvement quotidien.

Annexe 7.9. Offre alimentaire et tarification

Élément	Exigence minimale
Menu du jour	Proposer un menu complet journalier (entrée/plat ou plat/dessert + boisson).
Choix de plats	Minimum 2 choix de plats principaux (dont 1 végétarien recommandé).
Produits frais	Utilisation privilégiée de produits frais, de saison ou locaux.
Prix affichés	Tarifs TTC lisibles, affichés dans la salle et à l'entrée.
Traduction	Menus en arabe, français et anglais recommandés.

Annexe 7.10. Accueil, ambiance et service



Élément

Exigence minimale

Ouverture au public

Accès autorisé aux clients extérieurs, sous réserve de la capacité d'accueil, des règles de sécurité et d'une gestion équilibrée des flux.

Service client

Accueil respectueux, réponses courtoises et temps d'attente raisonnable, inférieur à 10 minutes.

Ambiance sonore

Musique de fond autorisée si modérée ; télévision facultative et discrète.

Nettoyage des tables

Entre chaque client ; personnel formé aux bonnes pratiques d'entretien.