



Technopark Tanger

Immeuble Pavillon International

Bd Mohamed V –Tanger

Appel d'offre pour l'exploitation de l'Espace Restauration du Technopark de Tanger



SOMMAIRE



QUI SOMMES NOUS	3
OBJET	4
NATURE DES PRESTATIONS	4
CRITERES DE SELECTION	4
PROPRETE, SALUBRITE ET HYGIENE.....	5
MODALITES CONTRACTUELLES	5
TRAVAUX D'AMENAGEMENT DE L'ESPACE RESTAURATION	5
FONCTIONNEMENT DE L'ESPACE RESTAURATION	6
VISITE DES LOCAUX.....	6
CONTACT	6

QUI SOMMES NOUS

Mission :

La mission du **Technopark** est d'aider à la création et au développement d'entreprises opérant dans les technologies de l'information et de communication, dans le domaine du Green Tech et l'industrie culturelle au Maroc.

Fruit d'un partenariat public-privé, le Technopark a accompagné depuis sa création plus de 800 entreprises innovantes.






Le Technopark aujourd'hui, c'est en permanence 260 start-ups et PME marocaines, 2000 salariés d'une moyenne d'âge inférieure à 30 ans et plus de 10% du chiffre d'affaires TIC national.

Engagé dans une stratégie de duplication régionale de son modèle, le Technopark a ouvert à Rabat en 2012 et à Tanger en 2015.

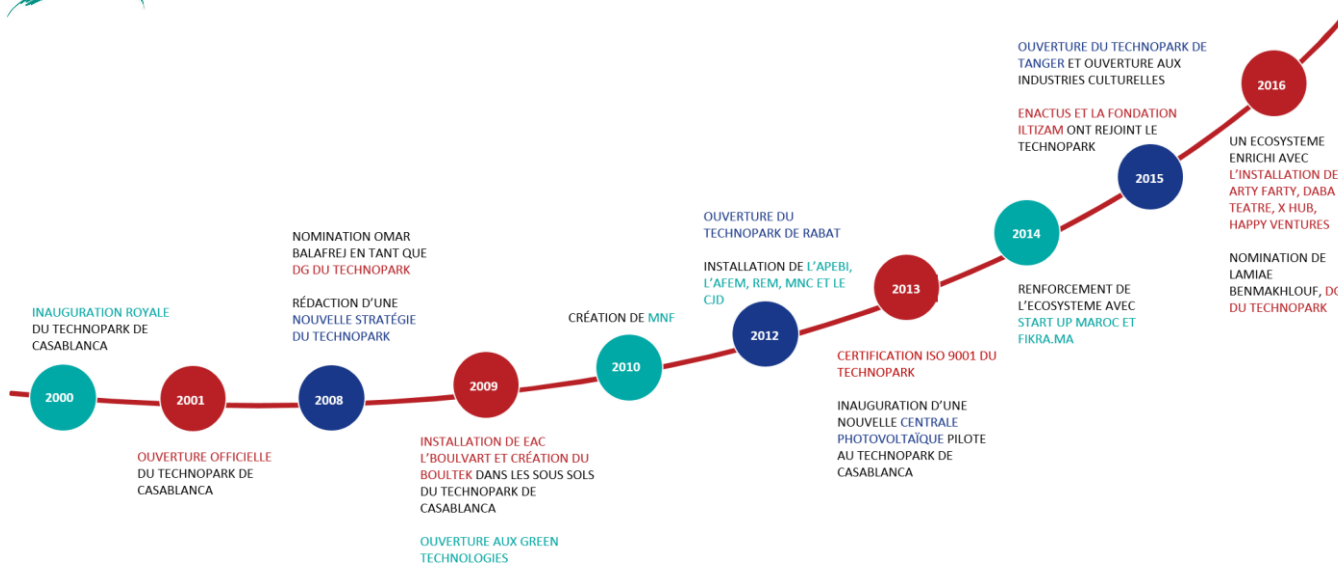
Gouvernance :

Le Technopark est géré par MITC « Moroccan Information Technopark Company », une SA de 46 millions de dirhams à capitaux mixtes. Le Conseil d'Administration est présidé par le Ministre de l'Industrie, du Commerce, de l'Investissement et de l'Economie Numérique.

Les actionnaires fondateurs sont :

-  L'état marocain (35 %),
-  Attijariwafa bank (17,7 %)
-  La Banque Centrale Populaire (17,5 %)
-  La Caisse de Dépôt et de Gestion (17,5 %)
-  La BMCE Bank (12,3 %)

Historique:



OBJET

Le Technopark recherche une société de service de restauration pour l'exploitation de son espace restauration.

Situé sur les boulevards Mohamed V et Youssef Bnou Tachfine, avenues principales de Tanger, le bâtiment offrira 5000m² de surface utile permettant d'accueillir environ une centaine d'entreprises.

Ouverte au public, l'espace restauration se veut être un lieu accueillant et convivial, favorisant le networking entre les sociétés installées et où les chefs d'entreprises et leurs salariés auront plaisir à prendre leurs pauses et à se restaurer à midi.

Située au rez-de-chaussée, l'espace accueillera un restaurant et peut comporter 125 places.

Une visite de ces locaux est possible préalablement au dépôt des candidatures.

Le Technopark est un lieu dynamique qui accueille régulièrement différents types d'évènements (séminaires, formations, compétitions, journées portes ouvertes) organisés dans la salle de conférence dont la capacité est de 180 personnes ou dans les salles de réunion/formation.

La clientèle potentielle permanente est d'environ 100 chefs d'entreprises, 500 salariés ainsi que les visiteurs ponctuellement présents sur le site.

NATURE DES PRESTATIONS

Les prestations peuvent s'inscrire dans le cadre suivant :

Pause(s) : Vente de boissons et de mets de petite restauration (kiosque, boulangerie, pâtisserie, fruits) ;

Repas de midi : Vente de boissons et de mets chauds et froids de restauration avec obligation d'offrir au moins un menu principal du jour.

A ces catégories s'ajoutent occasionnellement des prestations de type « traiteur » dans le cadre des évènements organisés par le Technopark et ses partenaires.

CRITERES DE SELECTION

MITC appliquera les principaux critères de notations suivants pour l'évaluation des offres et la sélection du candidat :

Critères	Note maximale
Les propositions des tarifs du menu	10
Redevance pour la mise à disposition de l'espace (prix HT/mois)	10
Les références professionnelles	10
Originalité du service et du concept proposé et	10
Diversité de l'offre	5
La qualité du personnel et du service	5
Prédisposition à participer aux événements divers organisés par le TECHNOPARK (Fête de la musique, Journée de la femme, La nuit des étoiles ...)	5

Accompagnement dans la commercialisation des services évènementiels (Salle de conférence et salles de formation)	5
Total	60

PROPRETE, SALUBRITE ET HYGIENE

Règlementation sur les règles d'hygiène et de sécurité

Le candidat s'engage à respecter toute la réglementation liée aux règles d'hygiène et de sécurité. Il doit s'assurer que son établissement est conforme aux normes de sécurité applicables pour les établissements recevant du public (ERP).

Ces normes concernent notamment : les appareils de cuisson, le chauffage, l'éclairage, l'ensemble, des installations électriques, les dispositifs de désenfumage, les dégagements, les moyens de premiers secours de son personnel.

Lors d'un contrôle d'hygiène et de sécurité des autorités compétentes, seul le restaurateur peut être responsable des contrôles effectués et en assume seul la responsabilité.

MITC ne peut en aucun cas endosser une responsabilité sur les règles d'hygiène et de sécurité émises par les autorités responsables.

Par ailleurs, le seul fait de ne pas répondre aux règles d'hygiène et de sécurité et sur simple écrit reçu par une des autorités compétente, MITC est en mesure de résilier le contrat pour manquement aux règles d'hygiène et de sécurité.

Dératisation du local

Le candidat s'engage à planifier et de mettre en place annuellement des mesures de dératisation et d'en informer MITC. Si le client ne se conforme pas à cette obligation, MITC est en mesure d'imposer une dératisation dans un délai de 8 jours après notification.

MODALITES CONTRACTUELLES

- Contrat ferme d'une durée de 22 mois avec possibilité de renouvellement.
- Caution 2 mois de redevances
- Nature de paiement : Virement bancaire permanent
- Mode de facturation de la fourniture d'énergie : Au compteur
- Type d'assurance : Assurance multirisque Technique

TRAVAUX D'AMENAGEMENT DE L'ESPACE RESTAURATION

Le Technopark met à la disposition du restaurateur un espace prêt à l'emploi y compris l'éclairage et les attentes électriques et d'eau.

Le bénéficiaire réalise à ses frais les travaux d'aménagement nécessaires à l'installation de ses équipements techniques.

Il effectuera à ses frais les petites réparations, les travaux d'entretien, et le nettoyage nécessaire. Il répondra de toutes les détériorations survenues.

Le bénéficiaire ne peut faire dans les lieux aucune modification ou transformation sans le consentement de MITC.

FONCTIONNEMENT DE L'ESPACE RESTAURATION

L'espace restauration fonctionnera minimum de 8h00 à 19h tous les jours d'ouverture du Technopark. Ces horaires ne peuvent être modifiés sans concertation avec MITC.

VISITE DES LOCAUX

La visite des locaux peut être effectuée pendant les jours ouvrables de 9h à 17h30.

Les candidats doivent prendre contact avec le chef de projet préalablement à leur visite (M. Hicham SOUGNI – Tél. 06-62-02-15-66 – h.sougni@technopark.ma).

DEPOT DE CANDIDATURE

La date limite pour le dépôt des offres est le **04 Août 2017 à Midi (12h)** et les candidatures peuvent être déposées auprès de l'administration de MITC, société gestionnaire du site et sous pli fermé à l'attention de la Direction générale du Technopark sous la référence AMI : Espace Restauration TECHNOPARK TANGER contre accusé à l'adresse suivante :

- ❖ MITC, Route de Nouacer, Angle RS114 et CT 1029, TECHNOPARK, Direction MITC, CASABLANCA
Ou
- ❖ MITC, Technopark Tanger, 6, Bd Mohammed V Tanger – Maroc

CONTACT

Toute demande d'information relative à cet appel à manifestation d'intérêt peut être adressée à M. KARIM BENMOUSSA ou Mme Asma Azeddou aux coordonnées suivantes :

K.benmoussa@technopark.ma
Tél: 0522507871
Fax: 0522507806

A.azeddou@technopark.ma
Tél: 0539324550
Fax: 0522507806