

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES

CHAP	ART/PROG	PROJ	LIG	Rubrique
10	10	10	20/24	Frais de réception et de restauration

APPEL D'OFFRES OUVERT SIMPLIFIE SUR OFFRES DE PRIX

N° 43/CS/2025

Frais de reception et de restauration à l'occasion de différentes cérémonies organisées par la commune de Salé au titre de l'année 2025

Marché Passé par appel d'offres ouvert simplifié sur offres de prix en application des dispositions de l'alinéa 1 paragraphe 1 de l'article 19, l'alinéa a du paragraphe 3 de l'article 19 ,paragraphe 1 de l'article 20 et l'alinéa b du paragraphe 3 de l'article 20 du décret 2-22-431 du 8 mars 2023 relatif aux marchés publics.

MARCHE N° 43/CS/2025

Frais de reception et de restauration à l'occasion de différentes cérémonies organisées par la commune de Salé au titre de l'année 2025

PREAMBULE DU CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES

Marché Passé par appel d'offres ouvert simplifié sur offres de prix en application des dispositions de l'alinéa 1 paragraphe 1 de l'article 19, l'alinéa a du paragraphe 3 de l'article 19, paragraphe 1 de l'article 20 et l'alinéa b du paragraphe 3 de l'article 20 du décret 2-22-431 du 8 mars 2023 relatif aux marchés publics.

ENTRE

La Commune de sale, représenté par son Président du conseil, désigné ci-après par le terme « maître d'ouvrage ».

D'UNE PART

ET

Cas d'une personne morale

Mr

Agissant en qualité de.....

Agissant au nom et pour le compte de

Au capital de.....Taxe professionnelle n°

Inscrit au registre de commerce de Sous le n°

Affilié à la CNSS sous N°

IF N°

Faisant élection de domicile au

N° téléphone.....Fax.....E-mail.....

Titulaire du compte bancaire RIB N°

Ouvert auprès de.....

En vertu des pouvoirs qui lui sont conférés.

Désigné ci-après par le terme « Prestataire de service ».

D'AUTRE PART

IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIV

MARCHE N° 43/CS/2025

Frais de reception et de restauration à l'occasion de différentes cérémonies organisées par la commune de Salé au titre de l'année 2025

PREAMBULE DU CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES

Marché Passé par appel d'offres ouvert simplifié sur offres de prix en application des dispositions de l'alinéa 1 paragraphe 1 de l'article 19, l'alinéa a du paragraphe 3 de l'article 19, paragraphe 1 de l'article 20 et l'alinéa b du paragraphe 3 de l'article 20 du décret 2-22-431 du 8 mars 2023 relatif aux marchés publics.

ENTRE

L'Commune de sale, représenté par son Président du conseil, désigné ci-après par le terme « maître d'ouvrage ».

D'UNE PART

Et

Cas de personne physique ou de l'auto-entrepreneur

M.....Agissant en son nom et pour son propre compte.

Inscrit au registre au registre de commerce de.....sous le n°.....

Taxe professionnelle n°.....

IF n°.....

Patente n°.....Affilié à la CNSS sous n°.....

Faisant élection de domicile

.....

Compte bancaire n° (RIB sur 24 chiffres).....

Ouvert auprès de.....

Désigné ci-après par le terme « Prestataire de service »

D'AUTRE PART

IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIIT

MARCHE N° 43/CS/2025

Frais de reception et de restauration à l'occasion de différentes cérémonies organisées par la commune de Salé au titre de l'année 2025

PREAMBULE DU CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES

Marché Passé par appel d'offres ouvert simplifié sur offres de prix en application des dispositions de l'alinéa 1 paragraphe 1 de l'article 19, l'alinéa a du paragraphe 3 de l'article 19, paragraphe 1 de l'article 20 et l'alinéa b du paragraphe 3 de l'article 20 du décret 2-22-431 du 8 mars 2023 relatif aux marchés publics.

ENTRE

L'Commune de sale, représenté par son Président du conseil, désigné ci-après par le terme « maître d'ouvrage ».

D'UNE PART

Et

Cas d'un groupement

Les membres du groupement soussignés constitué aux termes de la convention (les références de la convention)..... :

- Membre 1 :

M. qualité

Agissant au nom et pour le compte de en vertu des pouvoirs qui lui sont conférés.

Au capital social Taxe professionnelle n° Patente
n° Registre de commerce de Sous
len°

IF n°

Affilié à la CNSS sous n°

Faisant élection de domicile au

Compte bancaire n° (RIB sur 24 chiffres)
ouvert auprès de

- Membre 2 :

(Servir les renseignements le concernant)

-

-

- Membre n :

Nous nous obligeons (conjointement ou solidairement, selon la nature du groupement) ayant M..... prénom, nom et qualité) en tant que mandataire du groupement et coordonnateur de l'exécution des prestations, ayant un compte bancaire commun sous n° (RIB sur 24 chiffres)

Ouvert auprès de (banque)

Désigné ci-après par le terme « Prestataire de service »

D'AUTRE PART

IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIV

SOMMAIRE :

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE

ARTICLE 2: REPARTITION EN LOTS

ARTICLE 3: MODE DE PASSATION

ARTICLE 4 : CONSISTANCE DES PRESTATIONS

ARTICLE 5 : MAITRE D'OUVRAGE

ARTICLE 6: DESIGNATION DES INTERVENANT

ARTICLE 7 : PERSONNE CHARGEE DU SUIVI DE L'EXECUTION DU MARCHE

ARTICLE 8 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

ARTICLE 9 : REFERENCE AUX TEXTES GENERAUX ET SPECIAUX APPLICABLES AU MARCHE

ARTICLE 10 : VALIDITE ET DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE

ARTICLE 11 : PIECES MISES A LA DISPOSITION DU PRESTATAIRE DU SERVICE

ARTICLE 12 : NANTISSEMENT

ARTICLE 13 : DOMICILE DU TITULAIRE

ARTICLE 14 : SOUS-TRAITANCE

ARTICLE 15 : DELAI D'EXECUTION DU MARCHE

ARTICLE 16 : NATURE DES PRIX

ARTICLE 17 : CARACTERE DES PRIX

ARTICLE 18 : CAUTIONNEMENT PROVISoire

ARTICLE 19 : CAUTIONNEMENT DÉFINITIF

ARTICLE 20 : RETENUE DE GARANTIE

ARTICLE 21 : ASSURANCES - RESPONSABILITE

ARTICLE 22 : MODALITES ET CONDITIONS DE REALISATION DES SERVICES

ARTICLE 23 : MODALITES DE REGLEMENT

ARTICLE 24 : RECEPTION PROVISoire ET RECEPTION DEFINITIVE

ARTICLE 25 : PÉNALITÉS POUR RETARD

ARTICLE 26 : DROITS D'ENREGISTREMENT

ARTICLE 27: LUTTE CONTRE LA FRAUDE ET LA CORRUPTION

ARTICLE 28: CAS DE FORCE MAJEURE

ARTICLE 29 : RESILIATION DU MARCHE

ARTICLE 30: REGLEMENT DES DIFFERENDS ET LITIGES

ARTICLE 31 : MESURES DE SECURITE ET D'HYGIENE

CHAPITRE II : SPECIFICATIONS TECHNIQUES

ARTICLE 32 : CONSISTANCE DE LA PRESTATION

ARTICLE 33: LIEUX D'EXECUTION DE LA PRESTATION

ARTICLE 34: CLAUSES LIEES AUX PANDEMIES

ARTICLE 35 : SERVICES ET PENETRATION

ARTICLE 36: CONTROLE ET SUPERVISION

ARTICLE 37 : CONDITIONS D'HYGIENE

ARTICLE 38 : COMPOSITION ET CONSISTANCE DES PLATS

ARTICLE 39 : BORDEREAU DES PRIX-DETAIL ESTIMATIF

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Le Présent marché a pour objet : Frais de reception et de restauration à l'occasion de différentes cérémonies organisées par la commune de Salé au titre de l'année 2025

ARTICLE 2: REPARTITION EN LOTS

Le présent appel d'offres concerne un marché lancé en **lot unique**.

ARTICLE 3: MODE DE PASSATION

Marché Passé par appel d'offres ouvert simplifié sur offres de prix en application des dispositions de l'alinéa 1 paragraphe 1 de l'article 19, l'alinéa a du paragraphe 3 de l'article 19, paragraphe 1 de l'article 20 et l'alinéa b du paragraphe 3 de l'article 20 du décret 2-22-431 du 8 mars 2023 relatif aux marchés publics.

ARTICLE 4 : CONSISTANCE DES PRESTATIONS

Les services à réaliser au titre du présent marché sont répartis en deux parties comme suit :

La partie N°1 concerne les services de frais de réception ;

La partie N°2 concerne les services de frais de restauration.

Les services sont réalisés au titre de l'année 2025 et ce dans le périmètre de la Commune de sale.

ARTICLE 5 : MAITRE D'OUVRAGE

Le Maitre d'ouvrage du marché objet du présent appel d'offres est le président de la Commune de Salé désigné ci-après par le terme "maitre d'ouvrage" .

En application de l'article 4 paragraphe 12 du décret n° 2-22-431 du 15 chaabane 1444 (08 mars 2023) relatif aux marchés publics, qui stipule que le maître d'ouvrage : l'autorité compétente ou toute personne désignée par elle en vertu d'une décision à l'effet d'assurer la préparation, la passation et l'exécution des marchés publics au nom et pour le compte de la commune de Salé.

ARTICLE 6: DESIGNATION DES INTERVENANTS :

Les personnes intervenantes dans le présent marché est:

★ **Monsieur le Président de l'Commune de sale en tant qu'ordonnateur.**

ARTICLE 7 : PERSONNE CHARGEE DU SUIVI DE L'EXECUTION DU MARCHÉ

Le suivi de l'exécution du marché est confié à un fonctionnaire du service d'animation locale désigné par le maître d'ouvrage.

Le nom ou la qualité de ce fonctionnaire sera notifié au prestataire de service.

Les tâches confiées à ce dernier et les actes qu'il est habilité à prendre sont :

- *Fournir au titulaire du marché toutes les pièces obligatoires et les renseignements nécessaires pour la bonne exécution du dit marché ;
- *Faire le suivi lors de la réalisation des services objet du présent marché ;
- *Réceptionner les services conformément au descriptif technique demandé ou les rejeter lorsqu'ils ne répondent pas aux exigences stipulées dans ce dernier.

ARTICLE 8 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

8.1-Les documents constitutifs du marché

Les pièces constitutives du marché sont celles énumérées ci-après :

- ✦ **L'acte d'engagement ;**
- ✦ **Le présent cahier des prescriptions spéciales (CPS) ;**
- ✦ **Le bordereau des prix – détail estimatif ;**
- ✦ **Le cahier des clauses administratives générales appliqués aux marchés de services (CCAG-EMO) appliqué aux marchés de services, approuvé par le Décret n° 2-01-2332 du 22 rabii I 1423 (4 juin 2002).**

En cas de discordance ou de contradiction entre les documents constitutifs du marché, autres que celles se rapportant à l'offre financière telle que décrite par l'article 30 du décret n°2-22-431, ceux-ci prévalent dans l'ordre ou ils sont énumérés ci-dessus.

Par le fait même de la signature de l'acte d'engagement, le prestataire de service est réputé avoir lu et accepté les conditions et clauses prévues au présent CPS ainsi que celles prévues par les autres pièces rendues contractuelles par ce même document.

8.2-Pièces contractuelles postérieures à la conclusion du marché

Les pièces contractuelles postérieures à la conclusion du marché comprennent :

- ✦ **Les ordres de services ;**

CPS : Frais de réception et de restauration à l'occasion de différentes cérémonies organisées par la Commune de Salé au titre de l'année 2025

✦Les avenants éventuels ;

ARTICLE 9 : REFERENCE AUX TEXTES GENERAUX ET SPECIAUX APPLICABLES AU MARCHÉ

Le titulaire du marché est soumis aux lois et règlements en vigueur au Maroc notamment aux dispositions des textes suivants :

✦Dahir N°1-15-85 du 20 Ramadan 1436 (7 Juillet 2015) pris pour application de la loi organique n°113.14 relatifs aux communes.

✦Le décret n° 2.01.2332 du 22 rabii I 1423 (4 juin 2002) approuvant le cahier des clauses administratives générales appliqués aux marchés de services portant sur les prestations d'études et de maîtrise d'œuvre passés pour le compte de l'Etat ;

✦Décret N°2-16-344 du 22/07/2016 fixant les délais de paiement des intérêts moratoires relatifs aux commandes publiques, tel qu'il a été modifié et complété par le décret 2.19.184 du 25/04/2019.

✦Le Dahir N° 1-15-05 du 29 Rabia II 1436 (19/02/2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics ;

✦Le Dahir N° 1.85.347 du Rabia II 1406 (20/12/1985) portant promulgation de la loi N°30.85 relatif à la taxe sur la valeur ajoutée T.V.A rendue appliqué par le Décret N° 2.91.885 du 30-12-1991 modifiant le Décret n°2-86-99 du (14/03/1988) ;

✦Le Dahir n° 1-03-59 du 10 Rabii I 1424 (12/05/2003) portant promulgation de la loi n° 11-03 relative à la protection et à la mise en valeur de l'environnement ;

✦Décret N°2-22-431 du 15 Chaabane 1444 (08 Mars 2023) relatif aux marchés publics ;

✦Note 13.2023 du 29.08.2023 relative à l'arrêté 1689-23 pris pour l'application de l'article 153 du décret des marchés public 2-22-431.

✦Décret N° 2.17.451 en date du 23 Novembre 2017 relatif à la comptabilité publique des communes et des établissements de coopération entre les communes.

✦Dahir N°1-56-211 du 11 Décembre 1956 relatifs aux garanties pécuniaires exigées aux soumissionnaires adjudicataires des marchés publics.

✦Arrêté de la ministre délégué auprès de la ministre de l'économie et des finances, chargé du budget n° 1692-23 du 4 hijra 1444 (23 Juin 2023) relatif à la dématérialisation des procédures, des documents et des pièces relatives aux marchés publics.

✦Circulaire n° 72-CAB du 26-11-1992 relative aux modalités d'application du dahir n° 1-56-211 du 11-12-56 relatif aux garanties pécuniaires exigées des soumissionnaires et adjudicataires de marchés publics.

Le prestataire de service ne pourra en aucun cas exciper de l'ignorance des textes et documents dont il est fait référence dans le présent marché pour se soustraire aux obligations qui en découlent.

L'énumération des textes référencés est indicative et non limitative. Le prestataire de service reste soumis d'une manière générale aux lois et règlements en vigueur.

✦Dahir n° 1-10-08 du 26 Safar 1431 (11 février 2010) portant promulgation de la loi 28-07relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires ;

ARTICLE 10 : VALIDITE ET DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHÉ

Conformément aux dispositions des articles 142 et 143 du Décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, le présent marché ne sera valable et définitif qu'après son approbation par l'autorité compétente.

L'approbation du marché doit intervenir avant tout commencement de réalisation des services. Cette approbation sera notifiée dans un délai maximum de 60 jours à compter de la date d'ouverture des plis.

L'approbation du marché ne doit être apposée par l'autorité compétente qu'après l'expiration d'un délai d'attente d'une durée de quinze jours {15} à compter du jour suivant la date d'achèvement des travaux de la commission d'ouverture des plis.

Dans le cas où le délai de validité des offres est prorogé conformément aux dispositions de l'article 36 du décret précité, le délai de notification de l'approbation est prorogé d'une période supplémentaire qui ne peut dépasser la période de prorogation de validité des offres fixée par le maître d'ouvrage et acceptée par les concurrents.

Si la notification de l'approbation n'est pas intervenue dans ce délai, l'attributaire est libéré de son engagement vis-à-vis du maître d'ouvrage. Dans ce cas, mainlevée lui est donnée de son cautionnement provisoire.

Lorsque le maître d'ouvrage décide de demander à l'attributaire, de proroger la validité de son offre, il doit, avant l'expiration du délai de validité, lui proposer de maintenir son offre pour une période supplémentaire ne dépassant pas trente {30} jours. L'attributaire doit faire connaître sa réponse avant la date limite fixée par le Maître d'ouvrage.

ARTICLE 11 : PIECES MISES A LA DISPOSITION DU PRESTATAIRE DU SERVICE

Conformément aux dispositions de l'article 11 du CCAG-EMO. Aussitôt après la notification de l'approbation du marché, le maître d'ouvrage remet gratuitement au titulaire, contre décharge de ce dernier, un exemplaire vérifié et

certifié conforme de l'acte d'engagement, du cahier des prescriptions spéciales et des pièces expressément désignées à l'article 8 du présent CPS comme constitutives du marché à l'exception du cahier des clauses administratives générales appliqués aux marchés de services (CCAG-EMO).

ARTICLE 12 : NANTISSEMENT

Dans l'éventualité d'une affectation en nantissement, il sera fait application des dispositions de la loi 112-13 relative au nantissement des marchés publics, promulguée par le dahir n°1-15-05 du 29 rabii II (19 février 2015) étant précisé que :

1°) la liquidation des sommes dues par l'administration, maître d'ouvrage, en exécution du présent marché sera opérée par les soins de Monsieur le président du conseil de l'commune de sale, Ordonnateur ;

2°) Au cours de l'exécution du marché, les documents cités à l'article 8 de la loi 112-13 peuvent être requis au maître d'ouvrage, par le titulaire du marché ou le bénéficiaire du nantissement ou de la subrogation, et sont écrits sous sa responsabilité.

3°) lesdits documents sont transmis directement à la partie bénéficiaire du nantissement avec communication d'une copie au titulaire du marché, dans les conditions prévues par l'article 8 de la loi n° 112-13

4°) les paiements prévus au présent marché seront effectués par le trésorier préfectoral de Salé, seul qualifié pour recevoir les significations des créanciers du titulaire du présent marché.

5) Le maître d'ouvrage remet au titulaire du marché une copie du marché portant la mention " exemplaire unique" dûment signée et indiquant que ladite copie est délivrée en exemplaire unique destiné à former titre pour le nantissement du marché.

ARTICLE 13 : DOMICILE DU TITULAIRE

Conformément à l'article 17 du CCAG-EMO, les notifications du maître d'ouvrage sont valablement faites au domicile élu ou au siège social du titulaire mentionné dans l'acte d'engagement.

En cas de changement de domicile, le titulaire est tenu d'en aviser le maître d'ouvrage, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans les quinze (15) jours suivant la date d'intervention de ce changement.

ARTICLE 14 : SOUS-TRAITANCE

Conformément aux dispositions des articles 151 du Décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics, si le titulaire envisage de sous-traiter une partie du marché, il est tenu de notifier au maître d'ouvrage une copie certifiée conforme à l'original du contrat de sous-traitance qui précise, notamment, la nature des prestations sous-traitées, l'identité, la raison sociale ou la dénomination et l'adresse du ou des sous-traitants auxquels il a confié l'exécution d'une partie des prestations objet du marché.

La sous-traitance ne peut ni dépasser cinquante pour cent (50%) du montant du marché toutes taxes comprises, ni porter sur le corps d'état principal du marché à savoir :

PRIX N° 4 : PLAT COUSCOUS- POUR DIX PERSONNES

PRIX N° 5 : LUNCH BOX SANDWICH A EMPORTER PAR PERSONNE

PRIX N° 6 : LUNCH BOX SANDWICH A EMPORTER PAR PERSONNE AVEC SALADE

Les sous-traitants doivent satisfaire aux conditions requises des concurrents telles que prévues à l'article 27 du décret n°2-22-431 du 08 Mars 2023 relatif aux marchés publics.

Lorsque le titulaire envisage de recourir à la sous-traitance, il est tenu de faire appel à des prestataires installés au Maroc, notamment les très petites, petites et moyennes entreprises y compris les jeunes entreprises innovantes, les coopératives, les unions de coopératives et les auto-entrepreneurs.

Le titulaire du marché est tenu de présenter au maître d'ouvrage les documents justifiant le paiement, par ses soins, des sommes dues au sous-traitant au fur à mesure de l'exécution des prestations sous-traitées.

Le maître d'ouvrage ne se reconnaît aucun lien juridique avec les sous-traitants.

Le titulaire demeure personnellement responsable de toutes les obligations résultant du marché à l'égard du maître d'ouvrage, des salariés et des tiers.

Le titulaire du marché doit délivrer au sous - traitant , à sa demande une attestation de bonne exécution des prestations sous -traitées.

ARTICLE 15 : DELAI D'EXECUTION DU MARCHE

Conformément à l'article 7 du CCAG-EMO, le présent marché sera exécuté **dans un délai de 02 mois**. La date de commencement prendra effet à compter du lendemain de la date de la notification de l'ordre de service prescrivant le commencement des prestations.

ARTICLE 16 : Délai de passation des ordres de service

Les ordres de commande relatifs aux prestations de restauration doivent être transmis par le maître d'ouvrage au titulaire au moins vingt-quatre (24) heures avant la date prévue de livraison du service. Le titulaire est tenu de livrer

les prestations dans les délais impartis. Toute défaillance ou retard injustifié dans l'exécution donnera lieu à l'application de pénalités.

ARTICLE 17 : NATURE DES PRIX

Conformément à l'article 14, paragraphe 1 du décret n° 2-22-431 du 15 Chaabane 1444 (08 Mars 2023), le présent marché est à prix unitaires .

Les sommes dues au titulaire du marché sont calculées par application des prix unitaires portés au bordereau des prix détail estimatif, joint au présent cahier des prescriptions spéciales, aux quantités réellement exécutées conformément au marché.

Les prix du marché sont réputés comprendre toutes les dépenses résultant de la réalisation des services y compris tous les droits, impôts, taxes, frais généraux, faux frais et assurer au prestataire de service une marge pour bénéfice et risques et d'une façon générale toutes les dépenses qui sont la conséquence nécessaire et directe du travail.

ARTICLE 18 : CARACTERE DES PRIX

Conformément à l'article 15, paragraphe 1 du décret n° 2-22-431 du 15 Chaabane 1444 (08 Mars 2023), les prix du présent marché sont fermes et non révisables.

ARTICLE 19 : CAUTIONNEMENT PROVISOIRE

Le montant du cautionnement provisoire est fixé à **3 500.00 DHS (trois mille cinq cent dirhams)**.

Le cautionnement provisoire reste acquis au maître d'ouvrage dans les cas cités à l'article 15 du CCAG-EMO et à l'article 24 du décret n° 2-22-431 dans l'un des cas suivants :

- ♦ Si l'offre du concurrent est écartée pour les motifs prévus aux a), b), c), d) ou e) du B) du paragraphe 9 du II) de l'article 43 du décret n° 2-22-431;
- ♦ Si le concurrent retire son offre pendant le délai de validité des offres prévu à l'article 36 du décret n° 2-22-431;
- ♦ Si l'attributaire refuse de signer le marché;
- ♦ Si le titulaire refuse d'accuser réception de l'approbation du marché qui lui a été notifiée dans le délai fixé à

l'article 143 du décret n° 2-22-431.

Le cautionnement provisoire est restitué au titulaire du marché ou la caution qui le remplace est libérée d'office selon les dispositions de l'article 16 du CCAG-EMO.

ARTICLE 20 : CAUTIONNEMENT DÉFINITIF

Conformément à l'article 12 du CCAG-EMO, le cautionnement définitif est fixé à 3% (trois pour cent) du montant initial du marché. Il doit être constitué dans les trente (30) jours qui suivent la notification de l'approbation du marché.

Si le prestataire ne réalise pas le cautionnement définitif dans un délai de 30 jours qui suivent la notification de l'approbation du présent marché, le montant du cautionnement provisoire fixé ci-dessus reste acquis au maître d'ouvrage.

Le cautionnement définitif peut être saisi éventuellement conformément aux dispositions de l'article 52, du CCAG-EMO.

ARTICLE 21 : RETENUE DE GARANTIE

Il ne sera pas appliqué de retenue de garantie.

ARTICLE 22 : ASSURANCES - RESPONSABILITE

Le titulaire devra souscrire, à sa charge, les assurances couvrant les risques inhérents à l'exécution du marché et ce conformément aux dispositions de l'article 20 du CCAG-EMO tel qu'il a été modifié et approuvé par le décret n° 02-05-1433 du 06 dou al kaâda 1426 (28 décembre 2005).

Il est tenu de remettre au maître d'ouvrage avant le commencement des prestations des copies d'attestations, établis par une ou plusieurs compagnies d'assurances autorisées par le Ministère des Finances et de l'économie, mentionnant qu'il a souscrit une police couvrant les risques précités.

Le titulaire du marché est tenu d'informer par écrit le maître d'ouvrage de tout accident survenu pendant l'exécution du marché.

ARTICLE 23 : MODALITES ET CONDITIONS DE REALISATION DES SERVICES

23-1-Modalités de réalisation

La réalisation des services objet du présent marché doit être faite par les moyens propres du titulaire du marché au territoire de l'Commune de sale.

Les services réalisés par le prestataire de service doivent être accompagnées d'un bon de livraison établis en 04 exemplaires. Ce bon doit indiquer :

1.La date de réalisation des services ;

2.La référence au marché ;

3.L'identification du prestataire du service ;

4.L'identification des services réalisés (n° de l'article, désignation et caractéristique des services, nombres livrés).

Toute réalisation de service doit s'effectuer pendant tous les jours de la semaines (les cérémonies peuvent coïncidées avec un jour férié , samedi ou dimanche y compris les jours fériés et les week-ends et dans tous les cas selon un programme précis par le maître d'ouvrage et accepté par le prestataire de service.

Avant toute réalisation de service, le titulaire du marché doit faire parvenir un préavis d'au moins deux jours au maître d'ouvrage.

23-2- Conditions de réalisation des services :

La réalisation des services s'effectue au territoire de l'Commune de sale.

Lorsque des contrôles préliminaires laissent apparaître des discordances entre les services réalisés indiqués dans le marché et ceux effectivement réalisés, le service est refusé par le maître d'ouvrage et le titulaire est saisi immédiatement, par écrit, pour procéder aux modifications nécessaires à la correction des anomalies constatées, ou pourvoir au remplacement des services non-conformes.

Le retard engendré par le remplacement ou la correction des services jugés non conformes par le maître d'ouvrage sera imputé au prestataire de service et la non réception par le maître d'ouvrage ne justifie pas, par lui-même, l'octroi d'une prolongation du délai contractuel.

Après correction des défauts et anomalies constatés, ou remplacement des services refusés, le maître d'ouvrage procède à nouveau aux mêmes opérations de vérification et de contrôle.

En cas de constat d'intoxication (infection, toxi-infection, intoxication ou infestation ...) ou de maladie qui résulte d'une mauvaise alimentation servie par le prestataire, seul le prestataire du service assurera les responsabilités qui en découleront. L'échantillon du menu complet servi, est envoyé immédiatement pour des analyses dans des laboratoires agréés. Les frais de ces analyses et la prise en charge des personnes atteintes sont aux frais du prestataire depuis le transport, la médication jusqu'à l'hospitalisation.

L'Commune de sale engage les formalités nécessaires auprès des autorités sanitaires compétentes en vue d'opérer aux investigations techniques et scientifiques requises pour déterminer la cause de ladite maladie. Les frais d'investigations, enquêtes, prélèvements, analyses relatives à cet incident sont à la charge du prestataire de service. L'ensemble des frais de l'hospitalisation des personnes concernées est à la charge du prestataire ou de son assurance.

ARTICLE 24 : MODALITES DE REGLEMENT

le règlement des prestations réalisées sera effectué sur la base de décompte établis par le maître d'ouvrage en application des prix du bordereau-détail estimatif aux quantités réellement exécutées.

Le montant de chaque décompte est réglé au prestataire de service, après réception par le maître d'ouvrage des prestations objet du marché ,

Seules sont réglées les prestations prescrites par le présent cahier des prescriptions spéciales ou par ordre de service notifié par le maître d'ouvrage.

Le titulaire du marché issu du présent appel d'offres doit prévoir le dépôt électronique afférent à la prestation dumarché issu du présent appel d'offres conformément à l'arrêté du ministre de l'économie et des finances N°1495.19 Du 27 Chaabane 1440 (3 Mai 2019) relatif au dépôt électronique des factures et autres documents nécessaires à l'attestation du service fait ainsi que les échanges y afférents.

Sur ordre du maître d'ouvrage, les sommes dues au prestataire de service seront versées au compte n° (RIB).....ouvert auprès de la banqueagence.....

ARTICLE 25 : RECEPTION PROVISOIRE ET RECEPTION DEFINITIVE

A l'achèvement des prestations de services et en application des articles 47 et 49 du CCAG-EMO, le maître d'ouvrage s'assure en présence du prestataire de service de la conformité des prestations de services aux spécifications techniques du marché.

A l'issue de ces opérations, le maître d'ouvrage prononcera la réception provisoire.

La réception définitive est prononcée en même temps que la réception provisoire et elle est sanctionnée, par un procès-verbal de réception définitive signé par les membres de la commission de réception désignée à cet effet par le maître d'ouvrage .

Si le maître d'ouvrage constate que les prestations de services présentent des insuffisances ou des défauts ou ne sont pas conformes aux spécifications du marché, le prestataire de services procédera aux réparations et rectifications nécessaires conformément aux règles de l'art. A défaut, la réception ne sera pas prononcée, et le délai d'exécution ne sera pas prorogé pour autant.

ARTICLE 26 : PÉNALITÉS POUR RETARD

Conformément aux dispositions article 42 du CCAG-EMO, en cas de retard dans l'exécution des prestations, il sera appliqué, une pénalité journalière à l'encontre du titulaire égale à un millième (1/1000ème) du montant du marché initial éventuellement modifié ou complété par les avenants intervenus.

Cette pénalité sera appliquée de plein droit et sans mise en demeure sur toutes les sommes dues au prestataire de services.

L'application de ces pénalités ne libère en rien le prestataire de service de l'ensemble des autres obligations et responsabilités qu'il aura souscrites au titre du présent marché.

Dans le cas de manquement du titulaire à ses obligations contractuelles, une mise en demeure écrite lui sera adressée. Des pénalités lui seront appliquées d'office notamment dans les cas suivants :

- ♦ Retard par rapport aux horaires de réalisation des services, une pénalité dite de « retard » égale à 10% du montant total du service sujet de retard.
- ♦ Une pénalité dite de « grammage non respectée » sera appliquée pour tout constat de ration non conforme au grammage prévu. La pénalité est égale à 10% du montant total de la consommation du repas sujet de la non-conformité de grammage.
- ♦ Une pénalité dite de « Plats surcuits ou mal cuisinés » sera appliquée pour tout constat de plat mal cuisiné ou surcuit, recyclage des produits non conformes aux principes d'hygiène et le recyclage des plats. Les plats surcuits ou mal cuisinés doivent être immédiatement remplacés par le prestataire de service à ses frais, en plus de la pénalité dont le montant est de 200 DH par plat inadéquat.
- ♦ Une pénalité dite de « port de tenue » sera appliquée pour non port d'un agent du personnel d'un uniforme standard. Le montant de la pénalité « port de tenue » est de 200 DH par agent/jour.
- ♦ Une pénalité dite de « hygiène petit matériel » sera appliquée pour tout manquement constaté au niveau du petit matériel (assiettes, plateaux, cuillères, nappes non propres, ...). Le montant de la pénalité est de 300 DH par constat / jour.
- ♦ Une pénalité dite de « non-respect du menu » sera appliquée pour toute préparation d'un menu différent de celui arrêté en commun accord avec la commune de Salé . Le montant de la pénalité est de 10% du montant total de la consommation du repas sujet du constat.

Ces pénalités seront déduites d'office des factures et sans aucune mise en demeure. Toutefois le montant total de ces pénalités, ne pourra pas dépasser un plafond de dix pour cent (10%) du montant initial du marché éventuellement modifié ou complété par les avenants intervenus du marché. Lorsque le plafond des pénalités est atteint, le MO est en droit de résilier le marché

ARTICLE 27 : DROITS D'ENREGISTREMENT

Le prestataire de service doit acquitter les droits auxquels peuvent donner lieu l'enregistrement du marché, tels que ces droits résultent des lois et règlements en vigueur.

ARTICLE 28 : LUTTE CONTRE LA FRAUDE ET LA CORRUPTION

Il sera fait application à l'article 162 du décret du 08 mars 2023 relatif aux marchés publics.

Le prestataire de service ne doit pas recourir par lui-même ou par personne interposée à des pratiques de fraude ou de corruption des personnes qui interviennent, à quelque titre que ce soit, dans les différentes procédures de passation, de gestion et d'exécution du marché.

Le prestataire de service ne doit pas faire, par lui-même ou par personne interposée, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusion d'un marché et lors des étapes de son exécution.

Les dispositions du présent article s'appliquent à l'ensemble des intervenants dans l'exécution du présent marché.

ARTICLE 29 : CAS DE FORCE MAJEURE

Conformément aux dispositions article 32 du CCAG-EMO, lorsque le titulaire justifie être dans l'impossibilité d'exécuter le marché par la survenance d'un événement de force majeure telle que définie par les articles 268 et 269 du dahir du 9 ramadan 1331 (12 août 1913) formant code des obligations et contrats, il peut en demander la résiliation :

- la neige : supérieure ou égale à 30cm/m.
- la pluie : supérieure ou égale à 60mm/s.
- le vent : supérieur ou égale à 120 kms /h.
- le séisme : 5 degrés sur l'échelle de Richter

ARTICLE 30 : RESILIATION DU MARCHE

La résiliation du marché peut être prononcée dans les conditions et modalités prévues par l'article 152 du décret n° 2.22.431 du 08 mars 2023 relatif aux marchés publics, et celles prévues à l'article 33 du CCAG-EMO.

La résiliation du marché ne fera pas obstacle à la mise en œuvre de l'action civile ou pénale qui pourrait être intentée au titulaire du marché en raison de ses fautes ou infractions.

ARTICLE 31: REGLEMENT DES DIFFERENDS ET LITIGES

Si en cours de la réalisation du marché, des différends et litiges surviennent avec l'attributaire du présent marché, les parties s'engagent à régler celles-ci dans le cadre des stipulations des articles 53 et 54 du CCAG-EMO. Si les litiges n'étaient pas réglés ils seraient portés devant les tribunaux administratifs du Maroc statuant en matière administrative, conformément à l'article 55 du CCAG-EMO.

ARTICLE 32 : MESURES DE SECURITE ET D'HYGIENE

Le prestataire de service s'engage à respecter strictement les mesures de sécurité conformément aux dispositions de l'article 24 du CCAG-EMO.

CHAPITRE II : SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Article 33 : Lieux d'exécution de la prestation

Les prestations seront exécutées dans les différents sites qui abritent les ceremonies organisées par la commune de Salé au titre de l'année 2025

Article 34: Clauses liées aux pandémies

Le titulaire du marché est tenu de se conformer au protocole sanitaire exigé par les autorités publiques à l'occasion de la survenance d'une pandémie, sans se prétendre à aucune indemnité.

Article 35 : Services et pénétration

Les prestations objet du présent appel d'offres seront exécutées sur le territoire de la Commune de sale.

Le prestataire prend à sa charge la mise en place de tout le mobilier et matériel nécessaires à la bonne exécution de la prestation : les chaises, les tables, les couverts, les bouteilles, les verres, les buffets, les chauffe-plats...

Le matériel mis en place doit être de première qualité donnant un aspect qui répond aux règles de l'art du service. Le prestataire prend à sa charge la mise en place d'une équipe de serveurs qualifiés en effectif suffisant pour la bonne exécution du service. Les prestations objet du présent appel d'offres peuvent exécutées simultanément sur plusieurs sites.

Article 36 : Contrôle et supervision

L'administration veillera au contrôle et à la supervision de ce qui suit :

- ♦ Supervision de la quantité et de la qualité de l'alimentation à savoir :
 - Les caractères organoleptique (Goût, odeur...), degré de maturité et de fraîcheur, calibre, température, quantité par rapport à l'effectif (poids et/ou nombre),
 - La conformité aux normes réglementaires d'emballage et de conditionnement (absence de fardage, pas de poche percées, boîtes floches ou cabossées ou rouillées, colis ouverts, emballage souillé ou détérioré),
 - La conformité aux normes réglementaires d'étiquetage (nom du produit, estampille, numéro de salubrité pour les denrées d'origine animal...etc.) ;
- ♦ Supervision de la distribution des repas ;
 - Contrôle des moyens de transport utilisés par le titulaire du marché notamment la propreté, la température, ... etc. ;
 - Contrôle de l'effectif du personnel du titulaire et leurs aptitudes professionnelles ;
 - Le contrôle du respect des conditions d'hygiène (locale, matérielle et personnelle) ;
 - Les remarques et les observations relevées au cours de ces contrôles sont consignées dans un procès-verbal et adressée au titulaire ;
 - L'administration doit tenir à jour les rapports de toutes les activités citées précédemment.

Article 37 : Conditions d'hygiène

Le titulaire du marché s'engage à prendre toutes les mesures nécessaires pour respecter les règles d'hygiène.

★ Hygiène du personnel :

★ Surveillance médicale :

Hygiène corporelle et vestimentaire : toute personne travaillant dans le circuit alimentaire doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle (cheveux, barbes, ongles coupés court). Le personnel doit respecter une hygiène des mains rigoureuse.

-Hygiène de transport de denrées alimentaires : les denrées alimentaires doivent être transportées dans des véhicules propres et en bon état d'entretien, et selon un conditionnement adapté à chaque type de produit.

Les produits nécessitant un transport sous une température dirigée (produits laitiers, viandes, volailles,) doivent être transportés de façon à maintenir la chaîne de froid. Ces denrées alimentaires doivent être accompagnées d'un certificat sanitaire d'origine.

Le personnel chargé de la livraison et de l'acheminement des produits jusqu'au lieu d'entreposage, doit respecter les règles d'hygiène strictes, notamment porter des vêtements propres et avoir les mains propres, etc.

★ Hygiène de stockage des denrées alimentaires :

Selon leur nature, les aliments seront conservés dans des locaux appropriés.

La matière première et tous les ingrédients entreposés doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination. Durant toutes les étapes de la prestation, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation.

Les matières premières, les ingrédients, produits fini ou semi fini susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou formation de toxine ne doivent pas être conservées à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé, la chaîne de froid ne doit pas être interrompue.

La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou formation de toxines.

★ Hygiène de préparation et distribution :

Le titulaire du marché est tenu de prendre les mesures d'hygiène nécessaires au moment de la préparation des repas dont il faut :

- ♦ Décontaminer les aliments destinés à la préparation des crudités, et éviter de préparer les hors d'œuvre trop à l'avance.
- ♦ Préparer la viande hachée au moment de la préparation transverse.
- ♦ Transvaser les boîtes de conserves entamées et non utilisées entièrement dans des récipients en verre hermétiquement fermés, daté et maintenu au réfrigérateur 48H au maximum.
- ♦ L'huile de friture doit être changée après chaque usage.
- ♦ Les restes des repas ne seront pas utilisés et doivent être débarrassés et jetés immédiatement.
- ♦ Le matériel de distribution doit être en bon état de propreté.

Evacuation des déchets solides : les détruits, les rebuts et les ordures sont collectées dans des sacs en plastique ficelés et mis dans des poubelles munis de couvercle. Ces poubelles doivent être bien entretenues faciles à nettoyer et à désinfecter.

Article 38 : Composition et consistance des plats

PRIX N°01 : PAUSE-CAFE N°1

Ce prix rémunère une pause café qui comprend :

- Café capsule Nespresso ou équivalent
- Thé à la menthe en théière (1er choix)
- Eau minérale (33cl/ personne)
- Mini viennoiserie variée de bonne qualité, minimum 4 sortes de viennoiseries : Petits pains au chocolat, Croissants aux amandes, Chausson aux pommes, Pain aux raisins, Pain suisse, croissant au fromage, etc, de bonne qualité.
- Petits fours aux amandes marocains de bonne qualité minimum 5 sortes de petits fours beldi (Corne de Gazelle, Ghriba amande, Gateau au noix ...).
- Gâteaux sablés de 1^{er} choix minimum 5 sortes de sablés de bonne qualité.
- Service : installation du buffet avec nappage sobre, présentation des plateaux, vaisselle de qualité, matériel suffisant, décoration florale (deux bouquets/ 20 personnes).
- Un serveur est requis pour servir vingt personnes, avec un minimum de deux serveurs affectés à chaque pause-café.

☞ **Ce prix est payé par personne**

PRIX N°02 : PAUSE-CAFE N°2

Ce prix rémunère une pause-café qui comprend :

- Café capsule Nespresso ou équivalent
- Thé à la menthe en théière (1er choix)
- Eau minérale (33cl/ personne)
- Jus d'orange naturel (25cl/ personne)

- Jus d'avocat au lait (25cl/personne)
- Jus du citron naturel (25cl/personne)
- Mini viennoiserie variée de bonne qualité, minimum 4 sortes de viennoiseries : Petits pains au chocolat, Croissants aux amandes, Chausson aux pommes, Pain aux raisins, Pain suisse, croissant au fromage, etc. de bonne qualité.
- Petits fours aux amandes marocains de bonne qualité minimum 5 sortes de petits fours beldi (Corne de Gazelle, Ghriba amande, Gateau au noix ...).
- Gâteaux sablés de 1er choix minimum 5 sortes de sablés de bonne qualité.
- soirée de bonne qualité ; minimum 6 sortes de soirée (Opéras, cheese-cake, tartelette passion framboise, tartelette chocolat, tartelette citron meringuée, tartelette de fruit frais de saison, forêt noire...).
- Salés variés de bonne qualité minimum 7 sortes de salés (Mini Pizzas au Thon, Mini Quiches à la Dinde Fumée, Feuilletés aux Saucisses, Carrés Saumon-Fromage, Vols au vent Poulet ,mini pastilla).
- -Service : installation du buffet soigné avec nappage élégant, verrerie/vaisselle adaptée, présentation valorisée des mets, matériel suffisant, décoration florale (deux bouquets/ 20 personnes).
- Un serveur est requis pour servir vingt personnes, avec un minimum de deux serveurs affectés à chaque pause-café.

Ce prix est payé par personne

PRIX N°03 : MENU DEJEUNER BASIQUE A TABLE - POUR DIX PERSONNES

Ce prix rémunère ce qui suit :

SALADE AUX CHOIX :

- ♦ Soit une salade riche : Tomate 700gr, Pomme de terre 1200gr, Œuf calibre gros 6 unités, Haricot vert/ fève verte 390gr, Laitue frisée 270gr, Filet d'Anchois 45gr, Thon en conserve 600gr, Olive noir 3/4 tasse, Vinaigrette classique 230ml, Sel et poivre au goût.
- ♦ Soit une salade César : Les croûtons 105g (3 tranches pain blé entier), 6 filets d'anchois, 3Jaunes d'œuf, Fromage parmesan râpé 36g, Laitue romaine 775g, Huile d'olive, Gousse d'ail, Moutarde de Dijon, Vinaigre, Sel et poivre au goût.
- ♦ Soit une salade du pêcheur : Poulpe frais 1300gr, Palourde 1700gr, Moule 1700gr, Calamar 600gr, Crevette moyenne 600gr, Branche de céleri 6 unités, gousse d'ail, Citron jaune, Persil, Huile d'olive.

PLAT AUX CHOIX :

- ♦ Soit Tagine de viande de veau au pruneau sec ou abricot sec (3,5kg de viande sans os par table).
- ♦ Soit Poulet rôti nappé de la sauce avec les olives et les citrons confits (4 poulets de 2,5 kg chacune par Table).
- ♦ Soit Coquelets au raisin sec à la marocaine (10 unités par Table)

DESSERT

Corbeille de fruits de saison (5 assortiments de fruits : Pomme, Orange, Banane, Kiwi, Ananas) (le poids total des fruits de la corbeille est de 5 kg).

BOISSONS :

Soda (3 bouteilles de 1,5L) - Eau gazeuse (2 bouteilles de 1L) - Eau minérale (2 bouteilles de 1,5L)

NB : chaque Table est composée de Nappe et sous nappe brodée, 10 serviettes en tissu brodé, 10 verres pour limonades, 10 verres pour eau, 10 fourchettes et 10 cuillères et 10 couteaux, 10 assiettes grand format, 10 assiettes moyen format, 10 assiettes petit format, couvercle de Table d'excellente qualité, 10 chaises napoléon.

☛ **Ce prix est payé par Table**

PRIX N° 04 : PLAT COUSCOUS- POUR DIX PERSONNES

Ce prix rémunère ce qui suit :

- ★ Couscous : à la viande de veau 3Kg - 7 légumes et la Tfaya avec dix œufs.


DESSERT

Corbeille de fruits de saison (5 assortiments de fruits : Pomme, Orange, Banane, ,Kiwi, Ananas). (le poids total des fruits de la corbeille est de 5 kg).

BOISSONS :

Lben (3L) de bonne qualité + Eau minérale.

NB : chaque Table est composée de Nappe et sous nappe brodée, 10 serviettes en tissu brodé, 10 verres pour limonades, 10 verres pour eau, 10 fourchettes et 10 cuillères et 10 couteaux, 10 assiettes grand format, 10 assiettes moyen format, 10 assiettes petit format, couvercle de Table d'excellente Qualité, 10 chaises napoléon, 1 serveur par Table.

 **Ce prix est payé par Table**

PRIX N° 5 : LUNCH BOX SANDWICH PAR PERSONNE

Ce prix rémunère ce qui suit :

SANDWICH

Pain Sandwich au blé complet 27cm

Garniture : Tomate, Salade verte, Oignon, Poivron vert sauté, Olive verte et sauce maison

- Soit - Sandwich Poulet : Poulet mariné 150 gr et garniture
- Soit - Sandwich Viande hachée de bœuf : Viande hachée 150 gr et garniture
- Soit - Sandwich Brochette de viande : Brochette de viande 150 gr et garniture

DESSERT

- Soit - 2 fruits de saison au choix
- Soit - Salade de fruits
- Soit - Flan ou bien Yaourt pasteurisé

BOISSONS

- Soda 50cl - Eau minérale 50 cl

KIT LUNCH BOX

- Papier serviette - Cuillère – Fourchette - Couteau - Sac individuel – Sauces

NB : Ce LUNCH BOX doit être livré dans un emballage thermique adéquat respectant les normes d'hygiène et permettant de maintenir la fraîcheur et la température parfaite des composants du LUNCH BOX.

 **Ce prix est payé à l'unité**

PRIX N° 6 : LUNCH BOX SANDWICH PAR PERSONNE AVEC SALADE

Ce prix rémunère ce qui suit :

SANDWICH

Pain Sandwich au blé complet 27cm

Garniture : Tomate, Salade verte, Oignon, Poivron vert sauté, Olive verte et sauce maison

- Soit - Sandwich Poulet : Poulet mariné 150 gr et garniture
- Soit - Sandwich Viande hachée de bœuf : Viande hachée 150 gr et garniture
- Soit - Sandwich Brochette de viande : Brochette de viande 150 gr et garniture

SALADE VARIEE DE LEGUME

Tomate, Pomme de terre, Œuf 1/2 unité, thon de bonne qualité, concombre, Laitue frisée, carotte,...

DESSERT

- Soit - 2 fruits de saison au choix
- Soit - Salade de fruits
- Soit - Flan ou bien Yaourt pasteurisé

GATEAU PATISSIER

Gâteau au pomme, Forêt noire, Millefeuille, L'opéra, Le moka, tarte au citron, ...

BOISSONS

- Soda 50 cl - Eau minérale 50 cl.

KIT LUNCH BOX

- Papier serviette - Cuillère – Fourchette - Sac individuel – Sauces

NB : Ce LUNCH BOX doit être livré dans un emballage thermique adéquat respectant les normes d'hygiène et permettant de maintenir la fraîcheur et la température parfaite des composants du LUNCH BOX.

 **Ce prix est payé à l'unité**

Article 39 : BORDEREAU DES PRIX-DETAIL ESTMATIF

MARCHE N° 1.3/CS/2025

Frais de reception et de restauration à l'occasion de différentes ceremonies organisées par la commune de Salé au titre de l'année 2025

Marché passé par appel d'offres ouvert simplifié sur offres de prix en application des dispositions de l'alinéa 1 paragraphe 1 de l'article 19, l'alinéa a du paragraphe 3 de l'article 19, paragraphe 1 de l'article 20, et l'alinéa b du paragraphe 3 de l'article 20 du décret n° 2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

Pour un montant de : (En chiffre et en lettre).....

LE CHEF DE LA DIVISION  Karim CHAKDOUFI Chef de la Division du Budget et des Marchés Par Interim	LE PRESIDENT DE LA COMMUNE DE SALE  Omar SENTISSI Président de la Commune de Salé
LE PRESIDENT DE LA COMMUNE DE SALE	LU ET ACCEPTE PAR LE PRESTATAIRE DE SERVICE
APPROUVE PAR:	WISE PAR: