



Royaume du Maroc

**UNIVERSITE ABDELMALEK ESSAADI
ECOLE NATIONALE DE
COMMERCE ET DE GESTION
TANGER**

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES

APPEL D'OFFRES OUVERT SUR OFFRES DE PRIX

N° 02/ENCGT/BUV/ 2023

07 JUIN 2023 A 09H00

OBJET :

**GESTION EN CONCESSION DE LA BUVETTE
DE L'ÉCOLE NATIONALE DE COMMERCE ET DE GESTION
TANGER**

ROYAUME DU MAROC
UNIVERSITE ABDELMALEK ESSAADI
ECOLE NATIONALE DE COMMERCE ET DE GESTION
TANGER

Mode de passation du Marché

Appel d'offres ouvert sur offre des prix n° 02/ENCGT/BUV/2023 du 07 juin 2023 à 09h00 en séance publique, passé en application de l'article 16 § 1, l'article 17 § 1 du Règlement du 26 avril 2022, relatif aux conditions et formes de passation des marchés pour le compte de l'Université Abdelmalek Essâadi, ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle.

Entre les soussignés :

Monsieur Le Directeur de l'École Nationale de Commerce et de Gestion Tanger

Désigné ci-après par « le Maitre d'Ouvrage »

D'une part,

Et.

- Monsieur :
- Agissant au nom et pour le compte de :
- Au capital de :
- Faisant élection de domicile à :
- Inscrit au Registre de Commerce de : Sous le
- Affilié à la C.N.S.S. sous le N° :
- Patente N° :
- ICE N° :
- Titulaire du compte bancaire ouvert au :
- Sous le N° :

Et désigné ci- après par le « titulaire »

D'autre part,

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES

Table des matières

Article 1 : Objet de L'appel d'offres.....	4
Article 2 : Répartition des lots	4
Article 3 : Pièces constitutives du marché	4
Article 4 : Caractères généraux des prix	4
Article 5 : Définition des prix	4
Article 6: Durée de la concession.....	4
Article 7 : Montant de la redevance	4
Article 8 : Approbation du marché.....	5
Article 9 : Cautionnement	5
Article 10 : Obligations générales.....	5
Article 11 : Obligations particulières	6
Article 12 : Liste des articles et prix.	8
Article 13 : Horaire d'ouverture.....	9
Article 14 : Conditions d'hygiène et de salubrité.....	9
Article 15 : Assurances contre les risques.....	10
Article 16: Commencement de l'exploitation et pénalités de retard.....	10
Article 17 : Notification en cas de force majeure	11
Article 18 : Domicile de l'exploitation	11
Article 19: Résiliation du marché	11
Article 20 : Litige.....	12
Article 21: Divers.....	12
Article 22: Références aux textes généraux et spéciaux de marché.....	12

Article 1 : Objet de L'appel d'offres

Le présent Cahier des Prescriptions Spéciales concerne l'appel d'offres ouvert sur offre de prix pour la passation d'un marché relatif à : **LA GESTION EN CONCESSION DE LA BUVETTE de l'École Nationale de Commerce et de Gestion Tanger**, en vue de conclure un marché reconductible, au titre de l'exercice 2023.

Article 2 : Répartition des lots

Le présent appel d'offres est lancé en **lot unique**.

Article 3 : Pièces constitutives du marché

➤ Les pièces constitutives du marché qui résultera du présent appel d'offres sont les suivantes :

- 1- L'acte d'engagement ;
- 2- Le présent cahier des prescriptions spéciales ;
- 3- Le bordereau des prix ; et détail estimatif.

Article 4 : Caractères généraux des prix

Les prix du marché qui résultera du présent appel d'offres, libellés en dirhams, sont fermes et non révisables.

Article 5 : Définition des prix

Les prix s'entendent **Toutes taxes comprises (TTC)**.

Article 6: Durée de la concession

La durée de validité de marché est fixée à **une année renouvelable par tacite reconduction**, d'une année à l'autre, sans que la durée totale du marché ne dépasse **3 ans**.

En cas de désistement du prolongement du marché par le titulaire ; celui-ci doit adresser une lettre avec accusé de réception, à l'École Nationale de Commerce et de Gestion Tanger, au moins **2 (Deux) mois** avant l'expiration de la durée initiale du marché. Une fois sa demande est acceptée et notifiée ; l'exploitant doit libérer les locaux et procéder à l'enlèvement de son matériel dans un délai ne dépassant pas **10 (dix) jours**, à compter du lendemain de la date de notification.

À défaut de quoi, le matériel sera enlevé et déposé au magasin de l'École nationale de Commerce et de Gestion Tanger, au risque et péril de l'exploitant, qui endossera à lui seul toute responsabilité de son matériel.

Aucune réclamation ne sera admise.

Article 7 : Montant de la redevance

L'attributaire s'engage à payer une redevance annuelle (Couvrant les frais du loyer et la consommation de l'eau et de l'électricité estimés forfaitairement) au nom de l'École Nationale de Commerce et de Gestion Tanger Ressources Propres au compte bancaire **N° /310640101702400490080169** ouvert à **la Trésorerie Générale de Tanger**, avant le **31 janvier de chaque année budgétaire** pendant toute la période de l'exploitation.

La première redevance annuelle doit être acquittée au plus tard le cinquième (5^e) jour à partir du lendemain de la notification de l'ordre de service et avant le commencement de l'exploitation.

Article 8 : Approbation du marché

Le marché qui résultera du présent appel d'offres ne sera valable, définitif et exécutoire qu'après sa signature par le Directeur de l'École Nationale de Commerce et de Gestion et approbation du président de l'Université Abdelmalek ESSAADI et son visa par le contrôleur de l'État dans la limite des seuils de visa.

L'approbation du marché qui résultera du présent appel d'offres doit intervenir avant tout commencement d'exécution, elle sera notifiée dans un délai maximum de 75 jours à compter de la date d'ouverture des plis.

Article 9 : Cautionnement

Le cautionnement provisoire est fixé à **5 000.00Dh (Cinq Mille Dirhams)** ; la caution provisoire ne sera restituée à l'exploitant qu'après constitution de la caution définitive.

Il est prévu une retenue de garantie égale à **7 %** du montant du marché. Cette garantie ne sera restituée au titulaire qu'après l'expiration du marché et vérification que les locaux ne sont pas endommagés par le fait du titulaire.

Le cautionnement définitif est fixé à **3 %** du montant initial du marché arrondi au Dirham supérieur. La constitution de cette dernière doit avoir lieu dans les **20 (vingt)** jours qui suivent la date de la notification de l'approbation du marché. Elle sera libérée trois mois après la réception définitive.

Article 10 : Obligations générales

Le titulaire du Marché qui résultera du présent appel d'offres doit soumettre aux obligations suivantes :

○ À la cession des locaux, un état des lieux sera établi et dûment cosigné par les deux partenaires. À l'expiration du contrat, les locaux doivent être restitués à l'état où ils ont été cédés le premier jour.

○ Tout aménagement complémentaire des locaux doit faire l'objet d'un accord préalable de l'École Nationale de Commerce et de Gestion Tanger, et ne pourra en aucun cas être indemnisé. Toute détérioration ou usure des installations des locaux à exploiter sont à la charge du titulaire ;

Personnel :

○ Recruter un personnel compétent, suffisant et présentable (tenue de travail exigée) dans le respect de la législation de travail en vigueur, notamment le SMIG, la CNSS, et l'Assurance (RC- AT). Ce personnel sera employé sous sa responsabilité et relève de sa hiérarchie. Une attention particulière sera apportée à sa courtoisie, à sa présentation et au respect du règlement interne de l'école ;

○ Il devra être immédiatement identifiable par le port d'une tenue ad hoc. Celle-ci est fournie et entretenue par le titulaire du marché. Cette tenue doit être adaptée au maintien d'une hygiène rigoureuse et d'une coiffe adéquate ;

○ Il devra faire preuve d'un comportement irréprochable vis-à-vis des usagers ;

○ Il est tenu de faire fonctionner le service avec sérieux, célérité et doit donner un maximum de satisfaction aux usagers et ce dans le strict respect du règlement intérieur de l'école.

Tarifs :

○ La liste des tarifs doit être affichée de façon apparente (En arabe et en français). Elle doit porter la signature conjointe de l'École Nationale de Commerce et de Gestion Tanger et du titulaire de présent marché ;

- En cas de fermeture provisoire des locaux dans la limite de quinze jours, ordonnée par les autorités administratives pour raison de sécurité ou autres, le titulaire ne pourra sous aucun prétexte réclamer une indemnité, ni une déduction de la redevance annuelle qu'il aura à verser ;
- Du seul fait de la signature du Marché, le soumissionnaire reconnaît avoir reçu, de l'École Nationale de Commerce et de Gestion Tanger, toutes les indications générales qui lui sont nécessaires pour l'exécution du marché ; et qu'il est réputé être parfaitement renseigné sur les moyens et conditions de sa passation. De ce fait, le soumissionnaire ne pourra soulever aucune réclamation, ne prétendre à aucune indemnité par suite de mésestimation des risques ou de toutes autres mésestimations pouvant porter atteinte à l'exécution du marché.

Article 11 : Obligations particulières

Local et matériel et personnel :

- L'établissement met à la disposition du titulaire du marché un local vide d'une superficie de 60 mètres carrés avec une terrasse non couverte en annexe.

Le titulaire doit effectuer à sa charge un aménagement et entretien du local (Peinture, Habillage, Installation électrique, Plomberie, dispositifs d'hygiène, de ventilation nécessaire pour le bon fonctionnement de la buvette) .

Et doit aménager d'un espace convivial pour les étudiants.

Le Titulaire s'engage à disposer d'une équipe professionnelle dans le domaine au nombre suffisant pour assurer une qualité irréprochable du service.

- Le titulaire du marché doit équiper la buvette au minimum **le matériel Professionnel** suivant :

<u>Désignation</u>	<u>Quantile minimal</u>
- Poste TV écran LED de marque Samsung (Smart TV série 7/ 40 pouces avec récepteur intégré) ou équivalent ;	01
- Grands Parasols ;	04
- Réfrigérateur professionnel de marque SAGI ou équivalent	01
- Grande vitrine réfrigérée de marque RC ou équivalent	01
- Comptoirs réfrigérés de marque DOCRILUC ou équivalent	02
- Four professionnel de marque GARBIN ou équivalent	01
- Presse panini pro de marque GMG ou équivalent	01
- Microonde de marque LACORD ou équivalent	01
- Agitateur de marque COFRIMEL ou équivalent	01
- Mixeur de marque JTC ou équivalent	01
- Machine à café de marque DeLonghi ou équivalent ;	01
- Chaises et tables de qualité convenable.	60 chaises et 20 Tables

- Le titulaire procédera à l'installation d'un système de ventilation neuf et adapté à l'espace dédié, notamment :
- Hotte Induct'Air ou équivalent ;
 - Tourelle d'extraction série MIXVENT-TH ou équivalent ;
 - Caisson d'insufflation.

Article 12 : Liste des articles et prix.

Le titulaire doit mettre à disposition des usagers les articles mentionnés ci-dessous et ce sans dépasser le plafond des prix fixés :

<u>Article</u>	<u>Prix Maximum TTC en</u>
	<u>DH</u>
- Café noir ordinaire	3.00
- Café noir espresso	5.00
- Café au lait	5.00
- Lait froid 250 CL	2.50
- Lait chaud 250 CL	2.50
- Lait froid + Sirop 250 CL	3.00
- Lait au chocolat 250 CL	4.00
- Thé à la menthe (petite théière : 3 verres)	5.00
- Thé à la menthe (1 verre GT)	3.00
- Thé noir ou infusion	3.00
- Jus d'orange 250 CL	6.00
- Jus aux fruits 250 CL	7.00
- Jus d'avocat ou d'amande	10.00
- Panaché	10.00
- Limonade cannette 25 ML	Prix de vente épicerie
- Eau Minéral 25 ML 0.33L	Prix de vente épicerie
- Petit pain au chocolat, Chnaïke, Croissant	2.00
- Pâtisserie, cake, mille-feuilles...	3.00
- Petit pain au fromage	3.50
- Pain (grillé ou non), beurre, fromage (beldi ou autre), confiture, etc.	3.00

- Msemen	2.00
- Msemen ou Harcha au (fromage, miel, confiture)	3.00
- Salade variée, salade au riz au thon	10.00
- Salade Marocaine / Niçoise	7.00
- Sandwich au thon avec Frite (200 g)	10.00
- Sandwich Viande hachée + Frite (200 g)	15.00
- Sandwich au jambon de dinde + frite en Baguette de pain PF ou équivalent	6.00
- Sandwich au jambon de dinde + frite en Baguette de pain GF ou équivalent	6.00
- Sandwich aux brochettes de poulet	15.00

- Le titulaire du marché qui résultera du présent appel d'offres peut introduire d'autres articles après approbation du maître d'ouvrage. Ces prix indiqués sur le tableau ne peuvent en aucun cas être dépassés sans l'accord écrit du maître d'ouvrage.

Article 13 : Horaire d'ouverture

- La buvette fonctionne les jours ouvrables de la semaine 7/7 (du lundi au dimanche) de 8h00 à 18h30 ;
- La buvette sera fermée les jours fériés programmés par le ministère de tutelle.

Toutefois, l'établissement se réserve le droit de modifier ces horaires en cas de besoin.

Article 14 : Conditions d'hygiène et de salubrité.

Le titulaire doit répondre aux exigences suivantes :

1. Assurer l'entretien et le nettoyage et/ ou la désinfection, A cet effet, les surfaces doivent être lisses et les revêtements doivent être constitués de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques, faciles à nettoyer et/ou à désinfectés. Elles doivent notamment permettre de prévenir la contamination des produits alimentaires quelle qu'en soit l'origine durant toutes les opérations effectuées sur lesdits produits. Les ouvertures doivent être lisses et constituées de matériaux non absorbants, lavables et non toxiques. Elles doivent être équipées d'écran de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage ;
2. Offrir un espace de travail suffisant afin de permettre l'exécution hygiénique de toutes les opérations effectuées sur les produits alimentaires ;
3. Prévenir la contamination des produits alimentaires, quelle qu'en soit l'origine ;
4. Disposer d'un éclairage naturel ou artificiel adéquat compte tenu de l'affectation des lieux concernés ;
5. Disposer de systèmes de ventilation naturelle ou mécanique adéquats et suffisants selon l'affectation des lieux et conçus de façon à éviter tout flux d'air d'un lieu contaminé vers un lieu sain. Ces systèmes doivent pouvoir être facilement nettoyés, entretenus et remplacés si nécessaire ;

6. Permettre la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène sanitaires en vigueur ;
7. Lutter contre les organismes nuisibles ;
8. Disposer de lieux de manutention et d'entreposage adaptés et, le cas échéant, offrir des conditions de manutention et d'entreposage des produits alimentaires adéquats, notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir lesdits produits à des températures appropriées pouvant être vérifiées et si nécessaire enregistrées ;
9. Disposer de lieux distincts pour l'entreposage des matériaux de conditionnement et d'emballage ;
10. Disposer de lieux particuliers pour l'entreposage des produits de nettoyage et de désinfection séparés des zones où les denrées et produits alimentaires circulent ou sont stockées ;
11. S'assurer des systèmes d'évacuation des eaux résiduaires adéquats pour satisfaire aux exigences normales des activités de la buvette et pour faire face à des situations inhabituelles. Ces systèmes doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des produits alimentaires ;
12. Mettre en place des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et des équipements de travail. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion et doivent être faciles à nettoyer.

Les déchets alimentaires, les sous-produits non comestibles et les autres déchets doivent être retirés rapidement des locaux. Ils ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte des produits alimentaires. A cet effet Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent pouvoir être retirés rapidement des locaux, Ils doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture ou tout autre type de contenant semblable. En cas d'utilisation d'autres systèmes d'évacuation de déchets, ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire.

Les produits mis en vente par le titulaire, notamment la liste des articles indiqués, doivent être entreposés, présentés et exposés à la vente dans des conditions d'hygiène permettant de garantir leur salubrité. Ils doivent demeurer à l'abri de toute source de pollution, de souillures ou de contamination.

Le maître d'ouvrage se garde le droit de contrôler la qualité du service et des produits mis en vente. Ces contrôles peuvent avoir lieu à n'importe quel moment et à l'improviste.

○ *Le titulaire du marché s'engage à faire respecter le règlement intérieur de l'Ecole, notamment l'interdiction de fumer à l'intérieur de la buvette.*

Article 15 : Assurances contre les risques

- Le titulaire devra se conformer aux dispositions en vigueur relatives aux accidents prévus par la législation du travail.
- Le titulaire est tenu de se faire couvrir par une assurance à ses frais couvrant son personnel affecté à la buvette de l'Ecole, tout risque et aussi assurance matériel et local (contre : incendie).

Article 16: Commencement de l'exploitation et pénalités de retard

- Au lendemain de la notification de l'approbation du marché qui résultera du présent appel d'offres, l'exploitant doit :

1. Produire les attestations d'assurance.
2. Installer les équipements dans le(s) local (aux) mis à sa disposition par l'établissement.

o Une fois que le maître d'ouvrage notifie l'ordre de service de commencement de l'exploitation, le titulaire devra :

1. S'acquitter du montant de la redevance annuelle par versement au nom de : De l'École Nationale de Commerce et de Gestion Tanger au compte bancaire Subvention de l'état

N° /310640101702400490080169 Ouvert à la Trésorerie Générale de Tanger.

2. Commencer l'exploitation.

Le titulaire dispose d'un délai de **15 (quinze)** jours à partir du lendemain du jour de la notification de l'ordre de service cité ci-dessus pour commencer l'exploitation des locaux.

Si après l'expiration de ce délai, l'exploitant n'a pas encore commencé l'exploitation des locaux, le maître d'ouvrage le met en demeure sous peine de commencer les prestations dans un délai de **10 (dix)** jours.

Durant la période de la mise en demeure, une pénalité de **1/1000** du montant du Marché lui est appliquée pour chaque jour de retard.

Passé ce délai, le marché est résilié de plein droit par le maître d'ouvrage.

Article 17 : Notification en cas de force majeure

En cas de force majeure empêchant le démarrage, l'exploitant doit notifier par écrit au maître d'ouvrage, dans un délai de **10 (dix)** jours, au plus après l'événement, l'existence de la force majeure et ses conséquences. Passé ce délai, la réclamation de l'exploitant n'est pas admise.

Dans le cas où il a été prouvé que les conséquences de la force majeure ont perturbé l'exploitation des locaux, les délais d'exécution de ce dernier seront suspendus et repris par ordre de service.

Article 18 : Domicile de l'exploitation

L'exploitant est tenu d'élire son domicile au Maroc qu'il doit indiquer dans l'acte d'engagement ou le faire connaître au maître d'ouvrage dans le délai de **15 (quinze)** jours à partir de la notification qui lui est faite de l'approbation du marché.

Faute par lui de satisfaire à cette obligation toutes les notifications qui se rapportent au marché lui seront faites dans les bureaux de l'établissement.

Article 19: Résiliation du marché

1. Le marché qui résultera du présent appel d'offres est résilié de plein droit sans que l'une ou l'autre partie puisse réclamer une indemnité :

- a. En cas de décès du titulaire, sauf à l'administration d'accepter s'il y a lieu, les offres qui peuvent être présentées par les héritiers pour continuer l'exécution des prestations de leur auteur. En cas d'héritiers mineurs, le tuteur, agissant en leur nom, pour leur compte, doit être valablement autorisé.
- b. En cas de faillite de l'entrepreneur.
- c. En cas de liquidation judiciaire, si l'entrepreneur n'est pas autorisé par le tribunal à continuer l'exploitation de son entreprise.

2. Le marché est résilié avec mise à la charge du titulaire du supplément de dépenses résultant pour l'administration de l'achèvement des travaux ou de l'approvisionnement ou de l'exécution de service dans de nouvelles conditions.

- a. Lorsque, sans être arrêté par un cas légalement consacré et après avoir été dûment mis en demeure, l'entrepreneur apporte des retards soit dans l'approvisionnement, soit dans l'exécution des services.
- b. En cas de récidive ou refus de se conformer à une mise en demeure.
- c. En cas de fraude ou tentative de fraude par l'exploitant ou par ses agents, sur la qualité et l'exécution des prestations objet du marché.
- d. Enfin, généralement dans tous les cas où le titulaire, par négligence, incapacité ou mauvaise foi ne remplit pas les conditions de son marché et compromet les intérêts de l'administration.

Une fois la résiliation du marché est déclarée, l'exploitant doit libérer les locaux et procéder à l'enlèvement de son matériel dans un délai ne dépassant pas **10 (dix)** jours, à compter du lendemain de la date de notification. À défaut de quoi, le matériel sera enlevé et déposé au magasin de l'établissement, au risque et péril de l'exploitant, qui endossera à lui seul toute responsabilité de son matériel. Aucune réclamation ne sera admise.

Article 20 : Litige

Toute contestation ou litige née à l'occasion de la conclusion ou de l'exécution du marché passé à la suite du présent appel d'offres seront de la compétence du tribunal du ressort territorial du siège de l'ENCGT le statuant en matière administrative.

Article 21 : Divers

- Le titulaire du marché qui résultera du présent appel d'offres s'engage à effectuer des reprises de peinture au début de chaque année universitaire, tout travail d'aménagement ou de réaménagement des locaux doit recevoir l'aval de l'administration.
- Le titulaire s'engage à procéder à ses frais au changement des équipements défectueux (lampes, robinets, prises de courant, interrupteurs, etc.).
- Le titulaire prendra en charge sa consommation mensuelle en eau et électricité, l'administration procédera à l'installation de sous-compteurs et veillera à la prise des relevés de consommation. Les redevances devront être versées au compte de l'ENCGT précisé ci-dessus au terme de chaque trimestre. Le titulaire du marché qui résultera du présent appel d'offres, s'engage à s'acquitter du montant de redevances trimestrielles d'eau et d'électricité par versement au compte de l'établissement au plus tard dans les 15 (quinze) premiers jours du trimestre suivant.

Article 22 : Références aux textes généraux et spéciaux de marché

Le titulaire du présent marché reste soumis aux textes généraux suivants :

- Le règlement du 26 Avril 2022 relatif aux conditions et formes de passation des marchés pour le compte de l'Université Abdelmalek Essaâdi ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle ;
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de travaux exécutés pour le compte de l'État, approuvé par le règlement précité n° 2- 99 -1087 du 29 Moharrem 1421 (4 mai 2000).
- Le Règlement précité Royal n° 330-66 du 10 Moharrem (21 avril 1967) portant règlement général de la Comptabilité Publique.
- Le Dahir n° : 1-03-195 du 15 ramadan 1424 (11 novembre 2003) portant promulgation de la loi 69.00 relative au contrôle financier de l'État sur les entreprises publiques et autres organismes
- La législation et la réglementation du travail, notamment :

- Les Dahirs du 21 mars 1943 et 27 décembre 1944 concernant les accidents du travail, ainsi que les textes portant réglementation des salaires.
- La circulaire 1/61.SG.G/CAB du 30 janvier 1961 relative aux marchés de fournitures.
- Le règlement précité N° 2-06-574 du 10 Hijja 1427 (31 décembre 2006) pris pour l'application de la taxe sur la valeur ajoutée prévue au titre III du code général des impôts.
- Le Dahir du 28 août 1948 Relatif au Nantissement des Marchés Publics, modifié par les Dahirs 1-60-371 du 31-01-1961 et 1-62-202 du 29-10-1962.
- Le Règlement précité n° 2-89-61 du Rabia II 1410 (10 novembre 1989) fixant les règles applicables à la comptabilité des Établissements publics.
- La décision du ministre de l'économie et des finances n° 2125 DE/SPC du 6 mai 2005 relative au seuil des marchés à soumettre au visa des contrôleurs d'état.
- Ainsi que toutes les dispositions réglementaires en vigueur se rapportant à l'objet du marché, notamment la loi 28-07 promulgué par le Dahir n° 1-10-08 du 11 Février 2010 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, et le décret n° 02-10-473 du 06 septembre 2011 pris pour l'application de certaines dispositions de cette dernière (la loi n°28-07).
- Dans le cas des textes généraux prescrivant des clauses contradictoires, le titulaire du marché doit se conformer aux plus récents d'entre eux.
- Le présent cahier des prescriptions spéciales
- Si le présent cahier des prescriptions spéciales déroge à une prescription des textes ci-dessus, le soumissionnaire devra se conformer aux dispositions du C.C.A.G.T

L'attributaire du marché devra se procurer ces documents s'il ne les possède déjà et ne pourra en aucun cas exciper de l'ignorance de ceux-ci et se dérober aux obligations qui y sont contenues.

Fait à, le.....

LE SOUMISSIONNAIRE

LE DIRECTEUR

Lu et accepté

ROYAUME DU MAROC
UNIVERSITÉ ABDELMALEK ESSAADI
ENCGT

BORDEREAU DES PRIX
APPEL D'OFFRES OUVERT SUR OFFRES DE PRIX
N° 02/ ENCGT/BUV /2023

Désignation	Montant de la redevance annuelle proposée en TTC
	En chiffres
Gestion en concession de la buvette <i>de l'École Nationale de Commerce et de Gestion Tanger.</i>	

Arrêté le présent bordereau des prix à la somme :

.....

.....

Marché passé en application du règlement relatif aux conditions et formes de passation des marchés pour le compte de l'Université Abdelmalek Essaâdi ainsi que certaines règles relatives à leur gestion et à leur contrôle.

..... et dernière page du marché n° :relatif à la **GESTION EN CONCESSION DE LA BUVETTE DE L'ECOLE NATIONALE DE COMMERCE ET DE GESTION DE TANGER.**

Dont le montant s'élève à la sommeTTC

Le Directeur

*De l'Ecole Nationale de Commerce et de Gestion
Tanger*

Le Prestataire de service

(Lu et accepté manuscrite)

TANGER, le

....., le

Le Contrôleur d'Etat

Université Abdelmalek Essâdi Tétouan

Le Président

Université Abdelmalek Essâdi Tétouan

....., le

....., le

TANGER, le