

**CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPECIALES
(C. P. S.)**



4

8

CAHIER DES PRESCRIPTIONS SPÉCIALES**Marché n° / 2026.**

Passé en application de l'article 19 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

Entre les soussignés :

d'une part :

L'OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE LA PROMOTION DU TRAVAIL (O.F.P.P.T.), représenté par son Directeur Général,

Et,

D'autre part :

La société :

- Titulaire du compte (à la Trésorerie Générale, bancaire, ou postal) ouvert à mon nom (ou au nom de la société)
à (localité), sous relevé d'identification bancaire (RIB) numéro.....

- Adresse du siège social de la société :

- Adresse du domicile élu :

- Affiliée à la CNSS sous le n° :

- Inscrite au registre de commerce de (localité) sous le n° :

- Patente n° :

- N° d'identification fiscale

- n° de l'identifiant Commun de l'Entreprise :

- Représentée par :

Monsieur



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

CHAPITRE I : CLAUSES ADMINISTRATIVES ET FINANCIERES :

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ ET MODE DE PASSATION

Le présent marché a pour objet **Acquisition du mobilier et des accessoires destinés au restaurant pédagogique de l'ITA Khémisset.**

Le présent marché est passé en application de l'alinéa 1 du paragraphe I de l'article 19 et de l'alinéa b) du paragraphe 3 de l'article 20 du décret n° 2-22-431 relatif aux marchés publics.

ARTICLE 2 : DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

Les documents contractuels sont par ordre de priorité :

- 1- L'acte d'engagement,
- 2- Le présent cahier des prescriptions spéciales,
- 3- Le bordereau des prix - détail estimatif,
- 4- Les prospectus, notices et autres documents techniques,
- 5- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux (CCAGT), approuvé par le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016).

En cas de discordance ou de contradiction entre les documents constitutifs du marché, autres que celles se rapportant à l'offre financière tel que décrit dans règlement relatif aux marchés publics de l'office de l'OFPPT, ceux-ci prévalent dans l'ordre où ils sont énumérés ci-dessus.

ARTICLE 3 : AUTRES TEXTES APPLICABLES

Le titulaire du marché est soumis aux dispositions notamment des textes suivants :

- Le Décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.
- Le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) approuvant Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de travaux.
- La loi n°69-00 relative au contrôle financier de l'Etat sur les entreprises publiques et autres organismes (B.O. n°5170 du 18/12/2003).
- L'arrêté 2-3663 du 13 /07/2005 portant organisation financière et comptable de l'OFPPT.
- Le dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n°112-13 relative au nantissement des marchés publics.
- Les textes officiels réglementant la main d'œuvre et les salaires.
- Le dahir n°1.85.347 du 20/12/1985 relatif à l'institution générale de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA).
- La décision du Ministre des Finances et de la Privatisation - DEPP n° 174/26/DEPP du 26 Janvier 2026 fixant le visa préalable du contrôleur d'Etat de l'OFPPT pour les marchés de fournitures et de prestation de service dont le montant est supérieur à 2 500 000,00 DHS.
- L'arrêté du 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 relatifs aux marchés publics

Ainsi que tous les textes réglementaires ayant trait aux marchés publics rendus applicables à la date limite de réception des offres.



ARTICLE N°4 : CARACTERE DES PRIX

Les prix des équipements objet du présent marché sont fermes et non révisables.

Toutefois, si le taux de la taxe sur la valeur ajoutée est modifié postérieurement à la date limite de remise des offres, le maître d'ouvrage répercute cette modification sur le prix de règlement.

ARTICLE N°5 : NATURE DES PRIX

Les prix de l'équipement sont réputés fermes et non révisables.

Le présent marché est à prix unitaires. Les prix tiennent compte de tous frais et faux-frais ainsi que de toutes sujétions y compris le transport.

Les prestations sont décomposées, sur la base d'un détail estimatif établi par le maître d'ouvrage, en différents postes avec indication pour chacun d'eux du prix unitaire proposé.

Les sommes dues au titre du marché sont calculées par application des prix unitaires aux quantités réellement exécutées conformément au marché.

ARTICLE N°6 : DROITS DE TIMBRES

Le titulaire acquitte les droits de timbre dus au titre du marché conformément à la législation en vigueur.

ARTICLE N°7 : DELAI D'EXECUTION ET PENALITES DE RETARD**Délai d'exécution :**

Le délai contractuel pour l'exécution des prestations objet du présent marché est de **60 jours (Soixante jours)**.

Il commence à courir à compter de la date fixée par l'ordre de service prescrivant le commencement des prestations objet du présent marché. Ce délai s'applique à l'achèvement de la livraison de la totalité des fournitures incombant au titulaire.

Le délai que se réserve l'OFPPT pour la vérification de la conformité technique, n'est pas inclus dans le délai contractuel susmentionné.

Tout équipement jugé non conforme par l'OFPPT doit être remplacé, par le titulaire, dans le délai contractuel.

L'OFPPT s'engage à fournir au titulaire en temps voulu les documents de son ressort et qui sont nécessaires à l'accomplissement des formalités ci-dessus.

Pénalités de retard :

A défaut par le titulaire d'avoir terminé les prestations objet du marché dans le délai contractuel, il lui sera appliqué, sans mise en demeure préalable, une pénalité de un pour mille (1/1000) du montant initial, éventuellement majoré par les montants correspondants aux travaux supplémentaires et à l'augmentation dans la masse et ce, par jour calendaire.

Le montant global des pénalités au titre des retards est plafonné à huit pour cent (8)% du montant initial du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

Quand le montant des pénalités atteint ce plafond, l'autorité compétente se réserve le droit de résilier le marché dans les conditions prévues par l'article 79 du CCAAT.

ARTICLE N°8 : CAUTIONNEMENTS PROVISOIRE ET DEFINITIF

Le cautionnement provisoire qui reste affecté à la garantie des engagements contractuels du titulaire du marché dans les cas prévus par l'article 18 § 1 du CCAAT est :

Lot Unique : 2 700,00 DH TTC (deux mille sept cents dirhams TTC).

Le cautionnement provisoire reste acquis au maître d'ouvrage notamment dans les cas cités à l'article 18 du CCAAT.



Le montant du cautionnement définitif est fixé à trois pour cent (3%) du montant du marché arrondi au dirham supérieur.

Le cautionnement définitif doit être constitué dans les vingt (20) jours qui suivent la notification de l'approbation du marché.

N.B : Les cautions personnelles et solidaires doivent être choisies parmi les établissements marocains agrés à cet effet conformément à la législation en vigueur

ARTICLE N°9 : LIVRAISON DES EQUIPEMENTS EN FAVEUR DU SITE BENEFICIAIRE

Les équipements seront livrés aux sites bénéficiaires indiqués dans les tableaux de répartition en annexe. Toutefois, et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition peut être modifiée sans impact sur les prix ou autres conditions des marchés.

Si le Site Bénéficiaire est indisponible pour une livraison directe du matériel, l'OFPPT se réserve le droit de demander au Titulaire d'effectuer le Dépôt dans un Entrepôt dédié sur le périmètre urbain de Casablanca.

Toutefois, l'acheminement des équipements vers le Site Bénéficiaire est à la charge du Titulaire.

Avant de commencer les livraisons, le titulaire doit transmettre à l'OFPPT :

- Un planning prévisionnel de livraison au moins quinze jours avant le début des livraisons dans les sites bénéficiaires

Toutefois et pour des raisons exceptionnelles dûment justifiées et à la demande de l'OFPPT, la liste des sites bénéficiaires et la répartition dudit planning peut être modifiée sans impact sur les prix ou autres conditions des marchés.

Les opérations de transport, de chargement, de déchargement, de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité et ce dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié.

Le responsable du centre bénéficiaire ou de l'entrepôt signe les bons de dépôt des articles livrés en précisant les dates de livraison.

Le titulaire doit communiquer à l'OFPPT le bon de dépôt contre accusé de réception, pour permettre aux services de l'OFPPT de planifier les opérations de vérification de conformité technique.

ARTICLE N°10 : MODALITES DE VERIFICATION DE CONFORMITE TECHNIQUE

Sur la base du programme des livraisons, l'OFPPT organise les opérations de vérification de conformité technique du matériel livré dans le site bénéficiaire suivant un planning communiqué au titulaire.

En cas d'indisponibilité du Site bénéficiaire, les opérations de vérification de conformité technique seront effectuées dans l'Entrepôt dédié avant l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire.

Il est bien entendu qu'en cas de livraison à l'entrepôt dédié, la vérification portera sur la conformité technique et les essais de mise en marche, tandis que l'installation et la mise en marche se feront sur le site bénéficiaire.

Une lettre d'engagement doit être signée par le titulaire afin d'effectuer les opérations d'installation nécessaire après l'acheminement du matériel vers le Site bénéficiaire.

Le retard enregistré dans l'opération de vérification de conformité technique et de réception, après livraison du matériel, sera à la charge de l'OFPPT et le délai d'exécution du marché sera prorogé en conséquence.

Le titulaire interviendra pour l'installation des différents équipements dans un délai de 7 jours qui commencera à courir à partir du lendemain de la saisie du titulaire par l'OFPPT l'informant du dépôt des équipements en question dans les locaux de ce dernier ;

Les opérations de transport, de chargement, de déchargement, de déballage et d'emballage sont à la charge exclusive du titulaire et sont effectuées sous sa responsabilité et ce dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié.

Le titulaire prend en charge les accessoires, les composants, la matière d'œuvre et toutes sujétions nécessaire à l'installation, la mise en service et aux différents essais de ces équipements.



Les équipements jugés non-conformes sont récupérés séance tenante par le titulaire, ceux présentant des observations doivent faire l'objet de levée de réserves dans un délai maximum de **15 jours** qui commencera à courir à partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des équipements concernés. Passé ce délai l'OFPPT n'est plus responsable des équipements en question.

Le titulaire mettra à la disposition du(es) représentant(s) de l'OFPPT la documentation technique, en langue française, nécessaire à la vérification de la conformité technique des équipement(s).

L'OFPPT procédera à la vérification de la conformité technique de l'équipement avec les spécifications du marché) (marque, référence, origine, dimensions, capacités, puissance, alimentation électrique, ...) dans les sites bénéficiaires et /ou l'entrepôt dédié, à la date prévue, en présence d'un représentant qualifié du titulaire devant être habilité à répondre aux remarques de la commission désignée par l'OFPPT.

La vérification de la conformité technique des articles livrés est sanctionnée par l'établissement d'un procès-verbal qui doit être signé par le(s) représentant(s) de l'OFPPT et du titulaire ayant participé à l'opération de vérification.

Toute divergence par rapport au marché doit être consignée dans le procès-verbal de vérification de conformité technique.

Une copie du procès-verbal de vérification de conformité technique est remise au représentant du titulaire séance tenante.

Tout équipement jugé non conforme par l'OFPPT doit être remplacé, par le titulaire, dans le délai contractuel.

Le titulaire remettra aux représentants du site bénéficiaire 5 exemplaires originales des bons de livraison, afin de renseigner les numéros d'enregistrement dans les livres journal et inventaire dans le site bénéficiaire et /ou l'entrepôt dédié.

ARTICLE N°11 : MODALITES DE RECEPTION DES EQUIPEMENTS

L'OFPPT procédera à la réception dans le site bénéficiaire :

- Du matériel sur la base du procès-verbal de vérification de conformité technique
- Des quantités livrées par rapport à celles du marché ou avenant,
- De la mise en marche du matériel si nécessaire.

La réception n'est prononcée qu'une fois l'équipement, vérifié conforme, satisfait aux essais exigés

Les articles réceptionnés sont enregistrés dans le livre journal et éventuellement dans le livre d'inventaire. Les numéros du livre journal et d'inventaire sont portés sur le PV de réception.

ARTICLE N°12 : Formation

Le présent marché ne prévoit pas de formation.

ARTICLE N°13 : Réceptions provisoire et définitive

1- Réception provisoire

La réception provisoire du marché n'est prononcée que lorsque tous les équipements sont livrés, vérifiés conformes et une fois tous les essais ont été déclarés satisfaisants par le(s) représentant(s) de l'OFPPT.

La réception provisoire du marché correspondra à la dernière date de réception.



2- Réception définitive

Le titulaire demandera à l'OFPPT d'organiser la réception définitive vingt jours au plus tard avant l'expiration du délai de garantie.

Un planning de réception définitive sera communiqué par l'OFPPT au titulaire en lui précisant les lieux et les dates de réceptions définitives.

Le titulaire prendra les dispositions nécessaires pour se faire représenter à ces opérations qui seront sanctionnées par un procès-verbal de réception définitive locale.

Si au moment de la réception définitive, il est reconnu que certaines réserves concernant la réparation ou le remplacement de l'équipement défectueux ayant fait l'objet d'une notification, le titulaire disposera d'un délai d'un (1) mois maximum pour réparer ou remplacer l'équipement déclaré défectueux.

Le délai de garantie des équipements concernés qui leur est directement lié est prolongé jusqu'à ce que ces réserves soient levées par le titulaire. A défaut, l'O.F.P.P.T. peut effectuer les réparations ou remplacements aux frais du titulaire de marché ou prendre d'autres mesures correctives.

ARTICLE N°14 : MODE DE REGLEMENT

a) mode de règlement

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires définis et établis pour chaque item par le titulaire aux quantités réellement exécutées et réceptionnées, conformément aux descriptions figurant au bordereau des prix-détail estimatif et aux conditions particulières du marché.

b) délai de règlement

En application de l'article 78-2 de loi n°69-21 relative aux délais de paiement, le délai de règlement des paiements est fixé à 120 jours à compter de la date de facturation ;

ARTICLE N°15 : MODALITES DE PAIEMENT

L'OFPPT procédera au paiement des articles livrés et réceptionnés conformes.

1) Modalités de paiement pour livraison directe sur le Site bénéficiaire :

Le titulaire adressera à l'Office les documents constituant le dossier de paiement suivants :

- Les Factures en cinq exemplaires originales portant la date de la facture, le numéro de la facture, l'objet et le numéro du marché, le(s) site(s) bénéficiaire (s), l'arrêté du montant de la facture en chiffre et en lettre.
- Les bons de dépôt portant les dates de livraison dûment signé et cacheté par les représentants du site bénéficiaire
- Les bons de livraison portant la date d'enregistrement et les numéros des livres journal et inventaire.
- Les Copies du PV de vérification de conformité technique.
- Les attestations d'exonération en TVA.
- Les attestations des polices d'assurances de l'année de l'exécution du marché.
- Le planning prévisionnel de livraison
- Le PV de la formation si le marché le prévoit.

Les sommes dues au titulaire seront réglées sur son compte dont le numéro est précisé dans l'acte d'engagement.

Tout changement du numéro de compte doit faire l'objet d'un avenant.

ARTICLE N°16 : UTILISATION DES DOCUMENTS CONTRACTUELS ET DIFFUSION DE RENSEIGNEMENTS.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'O.F.P.P.T., ne communiquera le marché, ni aucune de ses clauses, ni aucune des spécifications, des plans, dessins, tracés, échantillons ou information fournis par l'O.F.P.P.T. ou en son nom et au sujet du marché à aucune personne autre qu'une personne employée par le titulaire à l'exécution du marché. Les



informations transmises à une telle personne le seront confidentiellement et seront limitées à ce qui est nécessaire à ladite exécution.

Le titulaire, sauf consentement préalable donné par écrit par l'O.F.P.P.T, n'utilisera aucun des documents et aucune des informations énumérés dans le paragraphe précédent, si ce n'est pour l'exécution du marché.

Tout document, autre que le marché lui-même, énuméré dans le 1er paragraphe demeurera la propriété de l'O.F.P.P.T. et tous ses exemplaires seront renvoyés à l'O.F.P.P.T. sur sa demande, une fois les obligations contractuelles du titulaire exécutées.

ARTICLE N°17 : BREVETS

Le titulaire garantira l'O.F.P.P.T, contre toute réclamation des tiers touchant à la contrefaçon ou à l'exploitation non autorisée d'un brevet, d'une marque commerciale ou des droits de création industrielle résultant de l'emploi des équipements ou d'un de leurs éléments au MAROC.

ARTICLE N°18 : SOUS-TRAITANCE

Si le titulaire envisage de sous-traiter une partie du marché, il doit notifier au maître d'ouvrage :

- l'identité, la raison ou la dénomination sociale, et l'adresse des sous- traitants ;
- le dossier administratif des sous-traitants, ainsi que leurs références techniques et financières ;
- la nature des prestations et le montant des prestations qu'il envisage de sous-traiter ;
- le pourcentage desdites prestations par rapport au montant du marché ;
- et une copie certifiée conforme du contrat de sous-traitance.

Les sous-traitants doivent satisfaire aux conditions requises des concurrents conformément à l'article 27 du décret n°2-22-431.

La sous-traitance ne peut en aucun cas dépasser cinquante pour cent (50%) du montant du marché ni porter sur le lot ou le corps d'état principal du marché.



Lot Unique	Items : 1 ;2 et 10
------------	--------------------

Le titulaire du marché est tenu, lorsqu'il envisage de sous-traiter une partie du marché, de la confier à des prestataires installés au Maroc et notamment à des petites et moyennes entreprises conformément à l'article 143 du décret n°2-22-431 précité.

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 titulaire du marché demeure personnellement responsable de toutes les obligations résultant du marché tant envers le maître d'ouvrage que vis-à-vis des ouvriers et des tiers. Le maître d'ouvrage ne se reconnaît aucun lien juridique avec les sous-traitants.

ARTICLE N°19 : DOMICILE DU TITULAIRE

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

Faute par lui d'avoir satisfait à cette obligation, toutes les notifications qui se rapportent au marché sont valables lorsqu'elles ont été faites au siège de l'entreprise dont l'adresse est indiquée dans le cahier des prescriptions spéciales.

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 N°20 : VALIDITE DU MARCHE

Le marché ne sera valable, définitif et exécutoire qu'après sa signature par l'autorité compétente de l'Office ou par son délégataire dûment désigné et son visa par le Contrôleur d'Etat, lorsque ledit visa est requis.

ARTICLE N°21 : DELAI DE NOTIFICATION DE L'APPROBATION DU MARCHE.

L'approbation du marché doit être notifiée à l'attributaire dans un délai maximum de soixante (60) jours à compter de la date d'ouverture des plis.

Les conditions de prorogation de ce délai sont fixées par les dispositions de l'article 143 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE N°22 : GARANTIE

Le titulaire garantit que tout l'équipement livré en exécution du marché est neuf, n'a jamais été utilisé, est du modèle le plus récent en service et inclue toutes les dernières améliorations en matière de conception et de matériau sauf si le marché en a disposé autrement.

Le titulaire garantit en outre que tout l'équipement livré en exécution du marché n'aura aucune défectuosité due à sa conception, aux matériaux utilisés ou à sa mise en œuvre (sauf dans le cas où la conception et/ou le matériau requis par les spécifications du marché), qui peut se révéler pendant l'utilisation normale de l'équipement livré, dans les conditions prévalant dans les établissements de formation Professionnelles de l'OFPPT.

Pendant la période de garantie, les techniciens du fournisseur interviendront dans un délai de 15 jours, à partir du lendemain de la notification au fournisseur par l'OFPPT des pannes des équipements concernés.

Les frais de récupération ou de remplacement des équipements défectueux sont à la charge exclusive de ce dernier.

ARTICLE N°23 : RETENUE DE GARANTIE

Conformément à l'Article 64 du C.C.A.G-T, une retenue de un dixième (1/10) sera effectuée sur le montant des acomptes.

La retenue de garantie cessera de croître lorsqu'elle aura atteint sept pour cent (7 %) du montant initial du marché augmenté le cas échéant du montant des avenants.

Toutefois, cette retenue de garantie pourra être remplacée, à la demande du titulaire, par une caution personnelle et solidaire dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

N.B : pour le titulaire étranger, le cautionnement de la retenue de garantie doit être avalisé par une banque marocaine.

ARTICLE N°24 : DELAI DE GARANTIE

Le délai de garantie minimal est fixé à **Un (01) ans**.

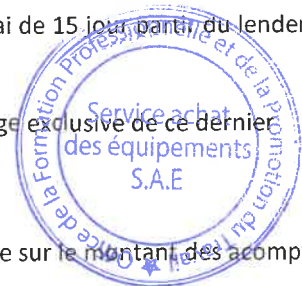
Pour les prestations objet du marché. Il court à partir de la date de réception provisoire de ces équipements.

Le délai de garantie suscité concerne tous les items mentionnés dans le bordereau des prix – détail estimatif, et est exigé du titulaire après la date du procès-verbal de réception provisoire.

ARTICLE N°25 : RESTITUTION DES CAUTIONNEMENTS PROVISoire ET DEFINITIF ET PAIEMENT DE LA RETENUE DE GARANTIE

En application des dispositions de l'article 19 du CCACT, le cautionnement provisoire est restitué au titulaire du marché ou la caution qui le remplace est libérée après que le titulaire aura réalisé le cautionnement définitif.

Le cautionnement définitif est restitué, sauf les cas d'application de l'article 79 du CCACT, et le paiement de la retenue de garantie est effectuée ou bien les cautions qui les remplacent à la suite d'une mainlevée donnée par l'OFPPT dès la signature du procès-verbal de la réception définitive des équipements objet du marché.



ARTICLE N°26 : ASSURANCE ET RESPONSABILITES

En application des dispositions de l'article 25 du CCACT, le titulaire doit souscrire, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur, les polices d'assurances qui doivent couvrir les risques inhérents à l'exécution du présent marché.

ARTICLE N°27 : REGLEMENT DES CONTESTATIONS

En cas de contestation entre l'administration et le titulaire, il sera fait recours à la procédure prévue par les articles 81, 82 et 84 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Travaux (CCACT). Si cette procédure ne permet pas le règlement du litige, celui-ci sera soumis à la juridiction marocaine compétente statuant en matière administrative, conformément à l'article 83 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de Travaux (CCACT).

ARTICLE N°28 : NANTISSEMENT

En cas de nantissement du marché, le Maître d'ouvrage remet au titulaire du marché, sur sa demande et contre récépissé, une copie du marché portant la mention « exemplaire unique » dûment signée et indiquant que ladite copie est délivrée en unique exemplaire destiné à former titre pour le nantissement du marché public, conformément aux dispositions du dahir n° 1-15-05 du 29 rabii II 1436 (19 février 2015) portant promulgation de la loi n° 112-13 relative au nantissement des marchés publics, étant précisé que :

+ La liquidation des sommes dues par l'Office de la formation Professionnelle et de la Promotion du Travail en exécution du présent marché sera opérée par les soins du Directeur Général de l'O.F.P.P.T ou son délégataire.

+ Le fonctionnaire chargé de fournir au titulaire du futur marché ainsi qu'à bénéficier des nantissemments ou subrogations les renseignements, qui ont été prévus à l'article 8 du dahir susvisé, est le Directeur Général de l'OFPPT ou son délégataire.

+ Les paiements prévus au présent marché seront effectués par le Trésorier Payeur de l'OFPPT seul qualifié pour recevoir les significations des créanciers du titulaire du présent marché.

Les frais de timbre et d'enregistrement de l'original du présent marché ainsi que de l'exemplaire unique sont à la charge du titulaire du marché.

ARTICLE 29 : RESILIATION DU MARCHE

Le marché peut être résilié par l'OFPPT de plein droit dans tous les cas de figure prévus par les textes en vigueur (le Décret n° 2-14-394 du 06 Chaabane 1437 (13 mai 2016) - CCACT et du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 30 : MESURES COERCITIVES

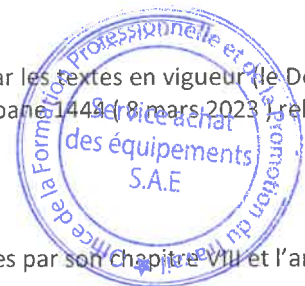
Il sera fait application des mesures coercitives prévues la CCAG-T, notamment celle prévues par son chapitre VIII et l'article 152 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 31 : LUTTE CONTRE LA FRAUDE, LA CORRUPTION ET LE CONFLIT D'INTERETS.

Tout intervenant dans les procédures de passation des marchés, à quelque titre que ce soit, doit préserver son indépendance vis-à-vis des concurrents et s'abstenir d'accepter de leur part tout avantage ou gratification ou d'entretenir avec eux toute relation de nature à compromettre son objectivité et son impartialité, comme prévues par l'article 162 du décret n°2-22-431 du 15 chaabane 1444 (8 mars 2023) relatif aux marchés publics.

ARTICLE 32 : VERSEMENT A TITRE D'AVANCE AU TITULAIRE DU MARCHE

Conformément au décret n° 2-14-272 du 14 Rajab 1435 (14 Mai 2014) relatif aux avances en matière des marchés publics, le titulaire du marché n'a droit à aucune avance



CHAPITRE II : CLAUSES ET SPECIFICATIONS TECHNIQUES :

Les marques commerciales, références au catalogue, appellation, brevet, conception, type, origine ou producteurs particuliers qui sont spécifiés au niveau de « Désignation et caractéristiques techniques » ne le sont qu'à défaut d'autre moyen suffisamment précis et intelligible de décrire les caractéristiques des prestations requises.

La tolérance de toute les dimensions est de $\pm 5\%$.

Acquisition du mobilier et des accessoires destinés au restaurant pédagogique de l'ITA Khémisset.

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
1	Table ronde diamètre 90 cm : Dimensions : Plateau : diamètre 90 cm Structure croisée en bois massif vernis d'épaisseur 6 cm. Plateau en panneau de particules pressés avec deux couches de contreplaqué chêne. Table démontable Epaisseur du plateau 25 mm $\pm 5\%$ Hauteur : 720 mm ± 10 mm Couleur au choix
2	Chaise de restaurant : La conception et le design de la chaise doivent être esthétiquement compatibles avec des tables rondes, en harmonie avec leurs formes courbes, afin de créer un ensemble équilibré et élégant dans l'espace. Fauteuil pour restaurant Assise et dossier rembourré en mousse de haute densité pour un confort optimal Piètement en bois forme conique avec patins anti-dérapant pour une stabilité accrue Tapisse en tissu anti bactérien anti-tâche pour un entretien facile et une hygiène impeccable. Couture avec passepoil. Couleur au choix et personnalisable selon le thème du restaurant. Hauteur : 83 cm, Profondeur total : 57 cm, largeur de la chaise : 49 cm, Hauteur d'assise : 48cm (+/- 10%)fauteuil conçu pour être spacieux et robuste, capable de supporter des charges importantes.
3	Molleton: - Molleton idéal pour protéger les tables tout en offrant un aspect élégant et confortable - Molleton pour table rond 900 mm - Tissu en molleton de haute qualité. - Poids: 160 g/m² Dimensions : Diamètre de 90 cm - Couleur : au choix du maître d'ouvrage ; - Normes professionnelles pour une durabilité et un confort optimal ; - Lavable jusqu'à 60 degrés ; -Imperméable à l'eau ; Composition : Tissu :polycoton 45%polyester,55%coton, base :polyuréthane.

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
4	Nappe: Idéale pour les restaurants, une nappe ajoute une touche élégante et professionnelle au restaurant. En polycoton 50/50 ; Couleur : Au choix du maître d'ouvrage Composition : polycoton, 50% polyester, 50% coton ; Dimensions : 150 cm X 150 cm à 160 cm X 160 cm pour s'adapter parfaitement aux tables rondes de 900 mm en respectant les normes de mise en place standardisées et reconnues dans les restaurants professionnels ; Facile à nettoyer, cette nappe peut être lavée en machine tout en conservant sa forme et sa couleur.
05	Napperons Napperons parfaits pour les restaurants souhaitant offrir à leurs clients une expérience visuelle agréable et raffinée tout en protégeant les tables. Idéale pour les restaurants, un napperon ajoute une touche élégante et professionnelle au restaurant. En polycoton 50/50 Pour table rond 900 mm Composition : Polycoton, 50% polyester, 50% coton Couleur : Au choix du maître d'ouvrage Forme et dimension : 110 cm X 110 cm , adapté aux tables rondes de 900 mm avec une hauteur de retombée bien déterminée pour une présentation soignée. L'esthétique à l'honneur permet de jouer sur les associations et les contrastes pour une déco de table originale, Idéale pour réaliser une combinaison de deux couleurs Facile à nettoyer, cette nappe peut être lavée en machine tout en conservant sa forme et sa couleur
06	Set de Table : En polycoton 50/50 Dimensions : 35 x 40 cm +/-10% Protège le plateau de table et atténue le bruit des assiettes et couverts. Les couleurs sont préservées lavage après lavage grâce à la teinture sur fil du coton.
07	Serviette: En polycoton 50/50 Dimensions : 400 x 500 mm Couleur au choix
08	Guéridon de Restaurant : Chariot de service ou Guéridon pour bars et restaurants, Bois massif (hêtre ou équivalent en qualité et résistance), avec roulettes La structure et les étagères sont en bois de hêtre massif, peint en couleur noyer. Le chariot repose sur quatre roues métalliques recouvertes de caoutchouc, Les dimensions du plateau sont de 80x40 cm A hauteur des tables Restaurant Avec étagère.
09	Console Une console de restaurant en panneaux MDF ou aggloméré hydrofuge haute densité ,revêtus de stratifié haute pression (HPL) d'épaisseur 0,8 à 1mm. Chants en ABS très épais (2 mm) collés au polyuréthane pour éviter toute infiltration d'eau et résister aux chocs de plateaux ou de chaises.

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques
	Plan de travail principal : Stratifié compact HPL (épaisseur 10–12 mm) ou quartz reconstitué, résistant aux rayures et graisses. Châssis & Piétement : Socle en acier inoxydable ou pieds métalliques réglables en hauteur Aménagements intérieurs : Partie Supérieure (Plateau de travail & Dosseret) : Plan d'appui dégagé : Zone pour la pose temporaire des cartes/menus, carafes d'eau, corbeilles à pain et ramasse-miettes. Rehaut / Étagère supérieure (Profondeur ~20 cm+/-10%) : Emplacement réservé pour les assaisonnements (moulins à poivre, salières, huile/vinaigre), passe-commandes ou réceptacle à bouteilles. Partie Médiane (Tiroirs & Casseroliers) : 4 à 6 tiroirs à couverts sur coulisses à billes télescopiques (fermeture amortie) : Casier amovible compartimenté en polypropylène lavable en machine (fourchettes, couteaux à viande, cuillères à soupe, cuillères à café, couverts à poisson). 1 tiroir spécifique « Linge & Accessoires » : Pour le rangement des linceuls, limonadiers, décapsuleurs et blocs de prise de commande. Partie Inférieure : Zone Linge propre compartimentée avec fermeture : Étagères avec fer pour les nappes de réserve, serviettes et molletons. Zone Verrerie / Assiettes de réapprovisionnement : Placard à portes battantes (ou coulissantes pour gain d'espace) doté de charnières renforcées à ouverture 110°. Dimensions : Largeur environ : 150 à 180 cm. Profondeur environ : 50 à 60 cm. Hauteur environ : 105 à 120 cm.
10	Comptoir de bar : Un comptoir de bar avec un cadre en bois contreplaqué et MDF garantissant solidité et stabilité. Plateau Marbre naturel ou matériau minéral équivalent présentant les mêmes performances offrant une surface élégante et résistante. Décoration frontale : Design unique avec des détails esthétiques pour une apparence raffinée et attrayante Esthétique raffinée avec une finition soignée, disponible dans diverses options de couleurs et de styles pour s'harmoniser avec l'ambiance du restaurant. Robustesse et Durabilité : Le cadre en bois contreplaqué et MDF, combiné au plateau en marbre, assure une structure solide et durable, capable de supporter des charges importantes (équipements à pose sur le comptoir ...). Dimension : 2,5mx 70 cm +/-10% Conçu pour <u>être spacieux</u>, offrant suffisamment de place pour le service des boissons, la préparation des cocktails et le rangement des accessoires de bar avec des tiroirs et placards intégrés en dessous pour organiser verres, ustensiles.... garantissant un espace de travail fonctionnel et ordonné. la décoration frontale ajoutent une touche de luxe et d'élégance, faisant de ce comptoir un point focal dans tout espace de bar ou de restaurant. Facilité d'entretien: Le marbre est facile à nettoyer et à entretenir, résistant aux taches et aux éraflures. Comporte un trou sur le plan de travail en marbre pour le passage des câbles électrique et évacuation et alimentation en eau de la machine à café et outillages .

Tableau de répartition

Item N°	Désignations	Unité	ITA Khémisset
1	Table rond diamètre 90 cm	U	5
2	Chaise de restaurant	U	20
3	Molleton	U	10
4	Nappe	U	15
5	Napperons	U	15
6	Set de Table	U	30
7	Serviette	U	48
8	Guéridon de Restaurant	U	2
9	Console	U	1
10	Comptoir de bar	U	1



LE SOUMISSIONNAIRE	LE MAITRE D'OUVRAGE
<u>Lu et accepté</u>	<i>Signature</i> Directeur de l'Approvisionnement et de la logistique PI EL FERDOUSSELYAN Directeur de l'Approvisionnement et de la Logistique

Annexe :
Spécifications techniques des fournitures proposées
Par le concurrent



Acquisition du mobilier et des accessoires destinés au restaurant pédagogique de l'ITA Khémisset.

- N.B : les soumissionnaires sont invités à remplir la case <<Proposition du soumissionnaire >> en précisant les caractéristiques du matériel proposé.
- Tout article ne répondant pas aux spécifications demandées sera déclaré non-conforme.
- Les colonnes « Désignations et caractéristiques techniques » et « Appréciation de l'administration » ne doivent pas être renseignées ou modifiées.
- Le concurrent est tenu de renseigner pour chaque item, la marque, la référence et les caractéristiques des fournitures proposées et ce, dans le cadre de la colonne « Proposition du soumissionnaire » et la ligne correspondante à l'item.
- Les valeurs des dimensions, longueurs, capacités,..... Doivent être renseignées d'une manière précise dans la colonne « Proposition du soumissionnaire ».

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
1	Table ronde diamètre 90 cm : Dimensions : Plateau : diamètre 90 cm Structure croisée en bois massif vernis d'épaisseur 6 cm. Plateau en panneau de particules pressés avec deux couches de contreplaqué chêne. Table démontable Epaisseur du plateau 25 mm $\pm 5\%$ Hauteur : 720 mm ± 10 mm Couleur au choix		
2	Chaise de restaurant : La conception et le design de la chaise doivent être esthétiquement compatibles avec des tables rondes, en harmonie avec leurs formes courbes, afin de créer un ensemble équilibré et élégant dans l'espace. Fauteuil pour restaurant Assise et dossier rembourré en mousse de haute densité pour un confort optimal Piètement en bois forme conique avec patins anti-dérapant pour une stabilité accrue Tapisse en tissu anti bactérien anti-tâche pour un entretien facile et une hygiène impeccable. Couture avec passepoil. Couleur au choix et personnalisable selon le thème du restaurant. Hauteur : 83 cm, Profondeur total : 57 cm, largeur de la chaise :49 cm, Hauteur d'assise :48cm (+/-10%)fauteuil conçu pour être spacieux et robuste, capable de supporter des charges importantes.		
3	Molleton: - Molleton idéal pour protéger les tables tout en offrant un aspect élégant et confortable - Molleton pour table rond 900 mm - Tissu en molleton de haute qualité. - Poids: 160 g/m ²		

Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
	<u>Dimensions : Diamètre de 90 cm</u> - Couleur : au choix du maître d'ouvrage ; - Normes professionnelles pour une durabilité et un confort optimal ; - Lavable jusqu'à 60 degrés ; -Imperméable à l'eau ; Composition : Tissue :polycoton 45%polyester,55%coton, base :polyuréthane.		
4	Nappe: Idéale pour les restaurants, une nappe ajoute une touche élégante et professionnelle au restaurant. En polycoton 50/50 ; Couleur : Au choix du maître d'ouvrage Composition :polycoton,50%polyester,50% coton ; Dimensions : 150 cm X 150 cm à 160 cm X 160cm pour s'adapter parfaitement aux tables rondes de 900 mm en respectant les normes de mise en place standardisées et reconnues dans les restaurants professionnels ; Facile à nettoyer, cette nappe peut être lavée en machine tout en conservant sa forme et sa couleur.		
05	Napperons Napperons parfaits pour les restaurants souhaitant offrir à leurs clients une expérience visuelle agréable et raffinée tout en protégeant les tables. Idéale pour les restaurants, un napperon ajoute une touche élégante et professionnelle au restaurant. En polycoton 50/50 Pour table rond 900 mm Composition : Polycoton,50%polyester,50% coton Couleur : Au choix du maître d'ouvrage Forme et dimension : 110 cm X 110 cm , adapté aux tables rondes de 900 mm avec une hauteur de retombée bien déterminée pour une présentation soignée. L'esthétique à l'honneur permet de jouer sur les associations et les contrastes pour une déco de table originale, Idéale pour réaliser une combinaison de deux couleurs Facile à nettoyer, cette nappe peut être lavée en machine tout en conservant sa forme et sa couleur		
06	Set de Table : En polycoton 50/50 Dimensions : 35 x 40 cm +/-10% Protège le plateau de table et atténue le bruit des assiettes et couverts. Les couleurs sont préservées lavage après lavage grâce à la teinture sur fil du coton.		
07	Serviette En polycoton 50/50 Dimensions : 400 x 500 mm Couleur au choix		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumissionnaire	Appréciation de l'administration
08	Guéridon de Restaurant : Chariot de service ou Guéridon pour bars et restaurants, Bois massif (hêtre ou équivalent en qualité et résistance), avec roulettes La structure et les étagères sont en bois de hêtre massif, peint en couleur noyer. Le chariot repose sur quatre roues métalliques recouvertes de caoutchouc, Les dimensions du plateau sont de 80x40 cm A hauteur des tables Restaurant Avec étagère.		
09	Console Une console de restaurant en panneaux MDF ou aggloméré hydrofuge haute densité ,revêtus de stratifié haute pression (HPL) d'épaisseur 0,8 à 1mm. Chants en ABS très épais (2 mm) collés au polyuréthane pour éviter toute infiltration d'eau et résister aux chocs de plateaux ou de chaises. Plan de travail principal : Stratifié compact HPL (épaisseur 10–12 mm) ou quartz reconstitué, résistant aux rayures et graisses. Châssis & Piétement : Socle en acier inoxydable ou pieds métalliques réglables en hauteur Aménagements intérieurs : Partie Supérieure (Plateau de travail & Dossieret) : Plan d'appui dégagé : Zone pour la pose temporaire des cartes/menus, carafes d'eau, corbeilles à pain et ramasse-miettes. Rehaut / Étagère supérieure (Profondeur ~20 cm+/-10%) : Emplacement réservé pour les assaisonnements (moulins à poivre, salières, huile/vinaigre), passe-commandes ou réceptacle à bouteilles. Partie Médiane (Tiroirs & Casseroliers) : 4 à 6 tiroirs à couverts sur coulisses à billes télescopiques (fermeture amortie) : Casier amovible compartimenté en polypropylène lavable en machine (fourchettes, couteaux à viande, cuillères à soupe, cuillères à café, couverts à poisson). 1 tiroir spécifique « Linge & Accessoires » : Pour le rangement des linceuls, limonadiers, décapsuleurs et blocs de prise de commande. Partie Inférieure : Zone Linge propre compartimentée avec fermeture : Étagères avec fer pour les nappes de réserve, serviettes et molletons. Zone Verrerie / Assiettes de réapprovisionnement : Placard à portes battantes (ou coulissantes pour gain d'espace) doté de charnières renforcées à ouverture 110°. Dimensions : Largeur environ : 150 à 180 cm. Profondeur environ : 50 à 60 cm. Hauteur environ : 105 à 120 cm.		
10	Comptoir de bar : Un comptoir de bar avec un cadre en bois contreplaqué et MDFgarantissant solidité et stabilité. Plateau Marbre naturel ou matériau minéral équivalent présentant les mêmes performances offrant une surface élégante et résistante.		



Item N°	Désignation et caractéristiques techniques	Proposition du soumission naire	Appréciation de l'administrati on
	Décoration frontale : Design unique avec des détails esthétiques pour une apparence raffinée et attrayante Esthétique raffinée avec une finition soignée, disponible dans diverses options de couleurs et de styles pour s'harmoniser avec l'ambiance du restaurant. Robustesse et Durabilité : Le cadre en bois contreplaqué et MDF, combiné au plateau en marbre, assure une structure solide et durable, capable de supporter des charges importantes (équipements à pose sur le comptoir ...). Dimension : 2,5mx 70 cm +/-10% Conçu pour être spacieux, offrant suffisamment de place pour le service des boissons, la préparation des cocktails et le rangement des accessoires de bar avec des tiroirs et placards intégrés en dessous pour organiser verres, ustensiles.... garantissant un espace de travail fonctionnel et ordonné. la décoration frontale ajoutent une touche de luxe et d'élégance, faisant de ce comptoir un point focal dans tout espace de bar ou de restaurant. Facilité d'entretien: Le marbre est facile à nettoyer et à entretenir, résistant aux taches et aux éraflures. Comporte un trou sur le plan de travail en marbre pour le passage des câbles électrique et évacuation et alimentation en eau de la machine à café et outillages .		

BORDEREAU DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF

Item N°	Désignation	Unité	ISTA Khémisset	Qte	Prix Unitaire En HTVA En chiffre	Prix Total En HTVA En chiffre
1	Table rond diametre 90 cm	U	5			
2	Chaise de restaurant	U	20			
3	Molleton	U	10			
4	Nappe	U	15			
5	Napperons	U	15			
6	Set de Table	U	30			
7	Serviette	U	48			
8	Guéridon de Restaurant	U	2			
9	Console	U	1			
10	Comptoir de bar	U	1			
Montant Total en HTVA						
Total de la TVA (Taux 20%)=						
Montant Total en TTC =						



Important : Vu que les prestations objet du présent appel d'offres sont destinées uniquement à la formation professionnelle, il y a lieu de proposer des prix préférentiels à ce sujet.

Fait à le

Signature et cachet du concurrent