الضمان الاجتماعي
CNSS
Le devoir de vous protéger

Direction Régionale Orient

Avis d'achat sur bon de commande N°10-2026-CNSSDRO

Le **D**irection **R**égionale de la **C**aisse **N**ationale de **S**écurité **S**ociale de l'**O**rient procède à l'achat par le biais du bon de commande des prestations objet du présent avis, en application de l'article **91** du décret N°**02-22-431** du **08 Mars 2023** relatif au marchés publics.

Objet de la prestation : «Prestation de réception et déjeuner au profit des membres participant au comité de la Direction Régionale CNSS Orient n°02/2026»

- **Consistance de la prestation :**

N°	Désignation	Caractéristiques et spécifications	Unité de Mesure	Qté
1	Prestation de réception à assurer au siège de la Direction Régionale CNSS Orient	Prestation de réception à assurer au siège de la Direction Régionale, comprenant la préparation de la salle de réunion, notamment : • Décoration de la table de réunion (fleurs, nappage et accessoires de présentation à confirmer avec le maitre d'ouvrage) ; • Mise à disposition de boissons au profit des participants : eau minérale, café, thé et jus, selon le choix (à confirmer avec le maitre d'ouvrage) ; • Service de pause-café comprenant pâtisseries (gâteaux, sablés ou assortiment équivalent), à confirmer avec le maitre d'ouvrage • Service assuré pendant toute la durée de la réunion.	**Forfait**	**1**
2	Prestation de déjeuner au profit des membres participant au Comité de Direction Régionale	Prestation de déjeuner au profit des membres participant au Comité de Direction Régionale, comprenant : • Mise en place de trois (03) tables de dix (10) personnes chacune, avec service complet ; • Boissons d'accompagnement : eau minérale, boissons gazeuses et jus selon le choix de l'administration ;	**Forfait**	**1**

		• Menu comprenant : ○ Entrée : salade royale au choix (à confirmer avec le maitre d'ouvrage); ○ Plats principaux : ▪ Pastilla aux fruits de mer ; ▪ Demi-agneau rôti avec accompagnements (à confirmer avec le maitre d'ouvrage); ○ Dessert : tarte glacée et assortiment des fruits de saison selon le choix de l'administration. NB : Le lieu d'exécution de la prestation de déjeuner doit être proposé par le prestataire et validé par le maitre d'ouvrage.		

- **Lieu d'exécution** : Oujda.
- **Délai d'exécution :** Le **22/05/2026.**
- **Date & heure limites de réception des devis des concurrents :** Le **21/05/2026** à **10h00** heures

N.B : Les plis des concurrents doivent êtres déposés par voie électronique dans le portail des marchés publics accessible à l'adresse www.marchéspublics.gov.ma.

Note de référence :

- Seuls les offres des concurrents qui exercent l'activité principale et en rapport directement avec l'objet de l'avis d'achat sur bon de commande seront examinées.
- La réception des prestations et assurée par le maitre d'ouvrage, en présence du prestataire ou de son représentant, pour s'assurer de la conformité des prestations aux spécifications techniques indiquées.
  Les dites prestations sont soumises à des vérifications destinées à contrôler la qualité et la conformité à tout égards avec le descriptif indiqué.
- L'attributaire doit obligatoirement se présenter à la Direction Régionale Orient pour discuter le déroulement de la prestation à défaut le bon de commande sera annulé.
- Le soumissionnaire doit disposer de tous moyens humaines et matériels nécessaires pour exécuter la prestation objet de cet avis d'achat.
- L'attributaire du bon de commande, doit obligatoirement respecter le date d'exécution de la prestation objet du présent avis d'achat, passé ce délai le bon de commande sera annulé automatiquement par l'ordonnateur.

- L'attributaire ne sera payé qu'après l'exécution totale des prestations objet de cet avis d'achat.
- L'exécution partielle des prestations objet du présent avis d'achat ne donnera aucun droit de paiement partiel à l'attributaire du bon de commande.
- L'attributaire du bon de commande, doit obligatoirement respecter les notes de référence du présent avis d'achat, à défaut le bon de commande sera annulé automatiquement par l'ordonnateur.

Normes et exigences réglementaire :

- Le prestataire devra se conformer strictement aux normes locales et internationales en vigueur, en matière de restauration, notamment celles relatives à l'hygiène, à la sécurité sanitaire des aliments et aux conditions d'exploitation des établissements de restauration.

Oujda, le 18/05/2026

L'Ordonnateur

