

# CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

---

## **Marché négocié**

Gestion du service de restauration scolaire  
en liaison froide

pour le site

du Lycée international Alexandre Dumas à ORAN

**1-22 RESTAU ORAN**

**DATE LIMITE DE REMISE DES DOSSIERS : 08/05/2022 à 12H00**

## SOMMAIRE :

### Chapitre 1 : Objet du marché

- 1. Objet de la fourniture et généralités**
- 2. Périodes de fourniture des prestations**
- 3. Nombre de repas et prestations à fournir**
- 4. Structure et composition des repas**
- 5. Service des repas**
- 6. Animations et repas à thème**

### Chapitre 2 : Elaboration des menus et spécifications qualitatives et quantitatives

- 1. Les menus**
- 2. Qualité des repas**
- 3. Mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire**
- 4. Repas froids**
- 5. Tracabilité des produits**

### Chapitre 3 : Conditions d'exécution des prestations

- 1. Personnels du prestataire**
- 2. Personnel du LIAD ORAN**
- 3. Entretien**
- 4. Matériels mis à disposition par le prestataire**
- 5. Exclusivité des locaux**
- 6. Hygiène et sécurité**
- 7. Moyens mis à disposition par le lycée**
- 8.**

### Chapitre 4 : Vérifications par le Lycée Alexandre Dumas de l'exécution des prestations

- 1. Contrôles permanents**
- 2. Contrôles par l'intermédiaire d'agents spécialisés**
- 3. Contrôles bactériologiques et chimiques des denrées**

### Chapitre 5 : Assurances du prestataire

### Chapitre 6 : Prix et paiement de la prestation

## CHAPITRE I : OBJET DU MARCHÉ

### 1.1 OBJET DE LA FOURNITURE ET GENERALITES

Le présent marché a pour objet :

La fourniture et distribution de repas en liaison froide et de tout personnel, matériel, équipement, mobilier et installations utiles à la remise en température, distribution et prise des repas.

Le lycée INTERNATIONAL ALEXANDRE DUMAS à ORAN aura à sa charge la seule mise à disposition de locaux et fluides nécessaires à la réalisation des prestations.

Tous les repas sont préparés dans les cuisines relevant du titulaire du marché hors site du LYCEE INTERNATIONAL ALEXANDRE DUMAS à ORAN et remis en température sur le site.

Les repas sont destinés aux divers usagers de l'établissement : élèves de l'école primaire, collégiens, personnels et invités par le LIAD ORAN.

Des repas distincts sont proposés (conformément aux dispositions du CCTP) :

\*pour les élèves du primaire

\*pour les élèves du collège et les personnels

Généralités :

Les contenants et ustensiles jetables et plastique seront autant que possible limités.

Le prestataire s'engage dans l'exécution de sa mission à mettre en place un protocole de nettoyage et de désinfection ainsi qu'un protocole d'autocontrôle le plus développé et strict possible. Son objectif sera toujours un nivellement sur l'application des normes françaises HACCP et à respecter a minima la réglementation algérienne concernée. Le prestataire veille à intégrer à ces paramètres les impératifs liées à la situation COVID19.

Le prestataire, qui déclare connaître les lieux et les types d'usagers, s'engage, d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement du service de restauration du site du Lycée International Alexandre Dumas à Oran.

Le prestataire s'engage à former son personnel sur un certain nombre de bonnes pratiques, en tenant compte notamment :

- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur (validé par l'administration française) ;
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP en restauration collective ;
- Les particularités liées à la pandémie COVID19.

Les impératifs de sécurité sanitaire s'appliquent tant à l'espace de confection des repas (cuisine centrale) qu'aux modalités de leur transport (liaison froide) et espaces de remise en température et distribution (site du LYCEE INTERNATIONAL ALEXANDRE DUMAS à ORAN).

Le prestataire produira dans son offre le détail le plus exhaustif des mesures assurant cette sécurité sanitaire sur l'ensemble de la chaîne rappelée supra.

## 1.2 PERIODE DE FOURNITURE DES PRESTATIONS

Le prestataire s'engage à fournir chaque jour le repas de midi, les dimanche, lundi, mercredi et jeudi. En fonction d'impératifs propres au LIAD ORAN, la fourniture régulière du repas du mardi pourra également être demandée.

Le service fonctionnera pendant les périodes de présence des élèves et personnels. Il pourra connaître un ralentissement en période de Ramadan pour laquelle le prestataire pourra présenter la refacturation des frais fixes du personnel si les éléments facturables sur cette même période sont inférieurs à ces frais fixes. La facturation de ces frais fixes sera détaillée.

Le LIAD ORAN remettra tous les ans au prestataire le planning des congés des élèves qui sera par ailleurs disponible sur le site internet : [www.liad-alger.fr](http://www.liad-alger.fr)

- Les horaires de service des repas sont les suivants : de **11h30 à 13H30**

En cas de fermeture temporaire ou définitive de l'établissement par le Chef d'Etablissement pour cas de force majeure (épidémies, guerres, expulsion, etc...), le contrat sera suspendu ou rompu sans préavis. Aucune indemnisation ne sera versée au prestataire.

## 1.3 PRESTATIONS A FOURNIR ET NOMBRE DE REPAS

Le LIAD a décidé de confier la gestion de la restauration à un prestataire qui a pour mission et sous sa seule responsabilité d'assurer les prestations suivantes :

- ✓ Fourniture en liaison froide, remise en température et distribution de repas ;
- ✓ Pointage des personnels prenant leur repas et transmission hebdomadaire au LIAD des états de pointage (identité et détail des passages) sur format EXCEL ;
- ✓ Entretien, nettoyage et désinfection adaptés et quotidiens (chaque jour de service) des espaces, matériels, équipements et mobiliers utilisés pour l'accomplissement de la prestation ; L'espace « salle à manger » étant utilisé pour les activités de l'école en dehors des heures de restauration, il devra faire l'objet de nettoyage/désinfection avant et après chaque journée de service repas, ainsi que le mobilier dont il sera équipé ;
- ✓ Elaboration des menus ;
- ✓ Distribution et service des repas ;
- ✓ Mise en place d'une méthode de contrôle de la qualité (ex. : Méthode HACCP) intégrant les paramètres sanitaires alimentaires et ceux liés à la pandémie

COVID19, sur l'ensemble de la chaîne soit depuis l'espace de confection des repas jusqu'à l'espace de distribution, en incluant l'étape de transfert et livraison ;

- ✓ Mise en place des moyens humains pour le fonctionnement global des prestations à la charge du titulaire ;
- ✓ Evacuation des déchets résultant de l'activité de restauration.

- Nombre de repas :

Le nombre quotidien prévisionnel de rationnaires toutes catégories confondues est de l'ordre de 260. En cas d'élargissement du service à la journée de mardi, il sera sensiblement inférieur sans qu'il soit possible à cette phase de faire une prévision.

Ce nombre pourra être revu à la hausse ou à la baisse en fonction des effectifs attendus.

Le nombre d'élèves inscrits sera communiqué chaque rentrée scolaire.

La facturation sera effectuée sur le nombre de repas effectivement servis.

Détail à titre prévisionnel et non contractuel :

- Effectif/jour de service (hors mardi) maternelle/primaire : 160
- Effectif/jour de service (hors mardi) collège : 80
- Effectif/jour de service (hors mardi) personnels : 20

#### 1.4 STRUCTURE ET COMPOSITION DES REPAS

Les repas des élèves de l'école maternelle/primaire seront obligatoirement composés de :

- Une entrée
- Un plat contenant de la viande, du poisson ou des œufs,
- Un accompagnement contenant un féculent ou un légume
- Un laitage
- Un dessert : Fruit tous les jours + pâtisserie selon le plan de nutrition.
- Eau à volonté
- Pain à volonté
- Assaisonnements et condiments

Les repas des élèves du secondaire et du personnel seront composés de :

- Une entrée
- Un plat contenant de la viande ou du poisson,
- Deux accompagnements au choix (féculents et légumes)
- Laitage
- Dessert : fruit ou pâtisserie maison (selon préconisation GEMRCN)
- Eau à volonté
- Pain à volonté
- Assaisonnements et condiments.

Il sera également proposé une formule repas froid, également déclinée selon qu'elle sera destinée à des élèves du primaire/maternelle et/ou aux élèves du collège et personnels. Elle pourra être consommée en extérieur sur le sites concernés ou en dehors, constituant un repas complet et équilibré. Le prix sera égal au repas classique.

Le prestataire devra également fournir des serviettes en papier aux convives.

Les plats proposés pour l'ensemble des clients devront être parfaitement équilibrés sur le plan des apports nutritionnels et caloriques.

Ils répondront aux normes minimales recommandées par les différents Plan National Nutrition Santé et GEMRCN en vigueur et à venir.

Les valeurs caloriques moyennes des repas respecteront les normes du GEMRCN et/ou les recommandations officielles.

### 1.5 SERVICE DES REPAS

Les élèves de l'école primaire seront servis à table par le personnel du prestataire.

Les autres usagers seront servis en self-service ou à table par le personnel du prestataire.

### 1.6 ANIMATIONS ET REPAS A THEME

La prestation comprendra annuellement 4 repas à thème (au minimum 1 par trimestre) et au même tarif, arrêtés d'un commun accord avec la Direction du lycée.

Seront également programmés :

- une semaine du goût
- une semaine de l'hygiène alimentaire, relevant le défi plus encore que celui recherché quotidiennement de sensibiliser aux grands équilibres en ce domaine ; l'opération sera menée en liaison avec les infirmières des deux sites
- une semaine de sensibilisation à la culture biologique, à la consommation de fruits et légumes
- des actions de sensibilisation au gâchis
- toute autre action en accord entre le prestataire et le LIAD

## CHAPITRE II : ELABORATION DES MENUS ET SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES

### 2.1 MENUS

Il est demandé aux prestataires de fournir en annexe de leur offre un plan de menus sur 5 semaines sur la base des prestations définies au 1.4.

Les menus proposés devront être équilibrés et fournir les apports nutritionnels conseillés à chaque âge représenté par les élèves du LIAD ORAN et ses personnels. Deux types de repas seront fournis quotidiennement à cet égard. Un soin particulier devra être accordé au choix des produits utilisés. Les produits d'origine locale et biologique seront favorisés.

Ce plan alimentaire devra éviter absolument la monotonie alimentaire et présenter des plats et recettes variés. Obligation est faite au prestataire de mettre en cohérence les menus afin d'éviter une présence des féculents (pâtes, riz, etc...) sur l'ensemble d'un même repas (entrée, plat ou dessert).

Le prestataire veillera aux impératifs de variété et renouvellement des menus.

Pendant l'exécution de la prestation les menus sont établis et soumis à la direction pour approbation 2 semaines à l'avance. Les menus doivent préciser la nature et la composition des produits. Ces menus devront être respectés impérativement sauf en cas de contraintes majeures reconnues où dans ce cas le prestataire pourra modifier les menus après en avoir informé le LIAD et obtenu son accord. Ces modifications ne devront pas nuire à l'équilibre nutritionnel du repas.

Des commissions repas pourront être instituées, composées de membres représentant la direction du LIAD, ses services de santé, les parents d'élèves, les élèves et le prestataire.

### 2.2 QUALITE DES REPAS

#### Les grammages

Les grammages, quantités et calibrages des denrées devront être conformes aux spécifications minimales recommandées et en fonction de la catégorie de consommateurs.

Les grammages sont indiqués en poids net dans l'assiette sans jus et sans sauce (après cuisson).

#### Les spécifications organoleptiques

Les préparations culinaires devront être simples, soignées, variées et proches de la qualité d'une bonne cuisine familiale.

Les mets devront être choisis et préparés de façon à favoriser l'appétit et une digestion facile.

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur.

Les repas et toutes prestations proposées doivent être agréables à la vue, à l'odorat et au goût.

Les viandes devront être cuites à point, les assaisonnements simples, les sauces légères (peu riches en graisse) et pas trop épicées.

La préparation et la fin de cuisson des plats doivent être le plus près possibles du moment de la distribution et de la consommation.

Le prestataire doit impérativement prendre en compte le niveau élevé d'attente du client en matière de goût.

#### Repas de secours

Le titulaire du présent marché a l'obligation de prévoir un repas dit de secours, permettant ainsi d'assurer le service d'un repas pour l'ensemble des convives. Ce repas dit de secours n'est utilisé qu'en cas de force majeure, face à une défaillance technique ou de coupure électrique de l'outil de production ne permettant plus d'utiliser tous les matériels requis à la production normale.

### 2.3 MESURES D'HYGIENE ET DE SECURITE SANITAIRE

#### Démarche qualité :

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre une Démarche Qualité.

Pour cela, il s'engage à respecter ou à faire respecter par son personnel et le personnel du LIAD les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Il mettra tout en œuvre en terme de contrôles qualité, afin d'assurer la maîtrise des risques liés à l'ensemble de la chaîne d'activité (ex : méthode HACCP), tenant également compte du contexte sanitaire COVID19.

Le titulaire décrira de façon précise la ou les méthodes et les moyens qu'il compte mettre en œuvre pour garantir la maîtrise des risques alimentaires.

#### Contrôles bactériologiques :

Le titulaire aura à sa charge les frais de contrôles bactériologiques des aliments sur le site de préparation (cuisine centrale), sur les modalités de transport/livraison et sur le site de remise en température et distribution.

Les résultats devront être communiqués systématiquement au LIAD.

La fréquence des contrôles bactériologiques du plat principal et des autres composants du repas, devra être précisée dans l'offre.

Le titulaire indiquera la composition/nature des contrôles effectués ainsi que les normes servant de référence.

Le titulaire indiquera au LIAD les mesures correctives prises pour tout résultat non conforme.

### 2.4 REPAS FROIDS

#### Les repas froids ponctuels de type « Pique Nique »

Les repas froids sont fournis uniquement sur commande. Ils sont commandés par le LIAD auprès du titulaire, 24 heures à l'avance.

En fonction de la commande, les repas froids proposés sont adaptés aux types de rationnaires : élèves du primaire/maternelle et/ou aux élèves du collège et personnels.



## 2.5 TRACABILITE DES PRODUITS

Le prestataire s'engage à s'approvisionner auprès de producteurs et de distributeurs à même de garantir la traçabilité des denrées qu'elles proviennent d'Algérie ou qu'elles soient importées.

Le prestataire s'engage à favoriser les produits locaux et issus de la culture biologique.

Le prestataire assure le LIAD qu'une analyse des dangers pour la santé du consommateur soit conduite pour chaque denrée et que la gestion des dangers montre un risque nul ou limité.

## CHAPITRE III: CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

### 3.1 PERSONNELS DU PRESTATAIRE

Le prestataire s'engage à employer du personnel formé aux métiers de la restauration et à mettre en place les formations nécessaires pour l'évolution professionnelle de ses personnels.

Dans ce cadre, le prestataire s'engage à employer autant que possible les personnels de l'entreprise SOS HYGIENE assurant jusqu'au début d'exécution du marché les prestations de réchauffage et distribution des repas fournis par les familles.

Le prestataire s'engage à veiller au respect par ses personnels des principes et règles de vie applicables sur le site du LYCEE INTERNATIONAL ALEXANDRE DUMAS à ORAN.

Le prestataire s'engage à respecter pour ses personnels les textes légaux présents et à venir en matière de sécurité sociale, législation du travail, législation fiscale, ainsi qu'en matière d'hygiène et notamment de prophylaxie. Les certificats d'aptitudes délivrés après les visites médicales annuelles et analyses obligatoires seront systématiquement conservés et pourront être consultés sur demande par le représentant du lycée.

Par ailleurs, en cas de problème avéré soit avec la direction du LIAD, soit avec les consommateurs, le LIAD pourra demander au prestataire le remplacement d'un employé défaillant, après une remarque orale et une confirmation par mail au prestataire.

Le prestataire devra fournir au lycée une liste avec les noms et fonctions de tous ses employés présents sur le site du LIAD ORAN avant le démarrage de l'activité (cf. 4.1), ainsi que leur photo (trombinoscope). La liste de ses personnels devra être réactualisée chaque fois que nécessaire. Chaque personnel pénétrant sur l'un des sites du LIAD devra disposer d'un badge de la société, indiquant son nom, sa fonction et une photographie. Seules 2 places de parking seront disponibles pour le personnel du prestataire.

Il est souhaitable que certains de ces personnels soient francophones, paramètre impératif pour les personnels affectés au service ou à la chaîne du self-service. Il est par ailleurs indispensable que le prestataire dispose d'un responsable de site francophone, sur place tous les jours de service, chargé des relations avec le LIAD et ayant autorité sur l'ensemble de ses personnels présents sur le site. Les personnels du prestataire devront respecter le règlement intérieur du LIAD ORAN et ne pourront accéder qu'aux lieux autorisés à ceux-ci par le lycée.

### 3.2 PERSONNEL DU LIAD ORAN

Le personnel LIAD ORAN (vie scolaire notamment) se charge de la surveillance des élèves dans l'enceinte du service/distribution.

### 3.3 ENTRETIEN

Le LIAD ORAN aura à sa charge le seul entretien des espaces mis à disposition. Tout autre entretien, nettoyage et désinfection adaptés et quotidiens (chaque jour de service) des espaces, matériels, équipements et mobiliers utilisés pour l'accomplissement de la prestation sont à la charge du prestataire.

L'espace « salle à manger » étant utilisé pour les activités de l'école en dehors des heures de restauration, il devra faire l'objet de nettoyage/désinfection avant et après chaque journée de service repas, ainsi que le mobilier dont il sera équipé.

### 3.4 MATERIELS MIS A DISPOSITION PAR LE PRESTATAIRE

Pendant la durée du marché, le prestataire devra :

- assurer l'entretien courant, et le remplacement s'il y a lieu, des matériels, équipements et mobiliers liés à la prestation ainsi que leur renouvellement ;
- apporter les aménagements ou ajouter des équipements après accord des parties ;
- remplacer, dans les délais les plus brefs, le matériel défaillant utilisé le cas échéant dans l'espace restauration (micro-ondes,..) ;
- Prendre à sa charge les investissements pour garantir d'une part le niveau qualitatif des prestations conformément au cahier des charges et d'autre part le strict respect des normes QHSE/HACCP

### 3.5 EXCLUSIVITE DES LOCAUX

Le titulaire du présent marché ne pourra pas utiliser les locaux mis à disposition, même de façon temporaire, au profit d'autres clientèles ou usagers que ceux définis dans le présent marché.

### 3.6 HYGIENE ET SECURITE

Le prestataire devra strictement suivre la réglementation Algérienne et être au plus près de la réglementation française. Dans son dossier, il indiquera également les mesures et moyens de contrôles supplémentaires qu'il s'engage à mettre en place en fonction de l'analyse des dangers et la gestion des risques que l'entreprise aura effectuée en interne et avec ses fournisseurs au préalable, ce pour toute la chaîne de réalisation de la prestation (cuisine centrale, transport/livraison et distribution/service). Une liste non exhaustive est présentée ci-dessous :

- Contrôles bactériologiques et chimiques des denrées : ils seront pris en charge par le prestataire et réalisés à la fréquence d'une fois par mois. Les résultats devront être transmis au LIAD dès réception. Les protocoles mis en place devront être décrits dans la réponse à l'offre. A noter que le prestataire devra vérifier le résultat des analyses effectuées par ses différents fournisseurs et les archiver.
- Un contrôle bactériologique et chimique de l'eau du robinet devra être réalisé tous les mois.
- Dératisation et désinsectisation : le prestataire devra mettre en place un moyen efficace de dératisation et de désinsectisation des locaux mis à leur disposition et ceci sans risque sur la santé de nos élèves et de nos personnels. Le protocole mis en place devra être décrit dans la réponse à l'offre.
- Nettoyage et désinfection des locaux : le prestataire devra effectuer un nettoyage journalier et la désinfection des locaux de cuisine, poubelles et de l'espace restauration intégrant aussi longtemps que besoin le contexte sanitaire COVID19. Les périodes de congé des élèves et le samedi matin devront être mis à profit pour effectuer les gros nettoyages, en liaison avec la direction du LIAD. Le protocole mis en place devra être joint dans le dossier de réponse. Son objectif sera toujours de s'approcher au plus près de l'application des normes françaises dans ce domaine.
- Le prestataire aura à sa charge l'évacuation des déchets liés à l'accomplissement de sa prestation.

#### CHAPITRE IV : VERIFICATIONS PAR LE LIAD DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

Elles seront relatives à :

- La salubrité des matériels, des denrées, des locaux, des moyens de livraison
- La qualité nutritionnelle de la prestation : composition des menus et nature des denrées
- La quantité servie : grammages
- La qualité : aspect, goût, etc...

Afin d'effectuer ces opérations de suivi par le LIAD dans les meilleurs conditions, le prestataire tient à la disposition du LIAD, les pièces comptables et les documents techniques.

##### 4.1 CONTROLES PERMANENTS

Le LIAD peut, à tout moment et sans en référer préalablement au prestataire, procéder à tout contrôle qu'il jugerait nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Les contrôles seront effectués par une ou plusieurs personnes mandatées par la Cheffe d'établissement pour le suivi du contrat, et qui pourront se rendre sur tous les lieux contribuant à la

réalisation de la prestation (cuisine centrale, fournisseurs, producteurs, etc...) et se faire communiquer toute information relative aux spécifications contractuelles de la fourniture, y compris :

- La liste du personnel (avec photo), la liste et le contenu des formations suivies.
- Les fiches techniques des denrées, les certificats vétérinaires correspondant, les bons de livraisons, etc...
- Les documents relatifs aux inspections des services d'Oran sur les sites du prestataire.
- Les documents relatifs aux procédures mises en place par le prestataire et à la vérification de leur respect, notamment vis-à-vis de l'origine et de la qualité des ingrédients, le respect de la chaîne du froid, des conditions de stockage, de l'hygiène lors de la préparation des plats, etc.
- La liste et le résultat des analyses effectuées sur les denrées, l'eau, sur les surfaces des locaux et les équipements, les contrôles de température, etc...

Les opérations de « food-testing » devront être développées et formalisées. Elles devront permettre une optimisation de la démarche qualité entreprise par le prestataire et serviront le cas échéant de base à l'application de pénalités financières prévues à l'article 6.1 du CCAP.

#### 4.2 CONTROLES PAR L'INTERMEDIAIRE D'AGENTS SPECIALISES

Le LIAD peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au prestataire.

#### 4.3 CONTROLES BACTERIOLOGIQUES ET CHIMIQUES DES DENREES

Outre les contrôles pris en charge par le prestataire, le LIAD pourra exécuter à sa charge des contrôles bactériologiques ou de recherche de résidus chimiques à sa convenance.

Le LIAD transmettra au prestataire les résultats des contrôles commandés par soins. Le prestataire transmettra au LIAD sous 10 jours maximum un retour écrit sur les mesures correctives prises en cas de résultat(s) non conforme(s).

### CHAPITRE V : ASSURANCES DU PRESTATAIRE

Le prestataire s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante, et en particulier les risques résultants d'intoxications alimentaires, la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion de la préparation, livraison, du stockage des denrées et repas, ainsi qu'à l'occasion des actes de toute nature accomplis dans l'exercice de son activité. Le prestataire joindra à son offre les attestations d'assurance en cours de validité de son entreprise.

Le prestataire devra fournir chaque année une attestation d'assurance indiquant l'ensemble des garanties prévues par le contrat objet de sa prestation, ainsi que le nom de leur courtier ou compagnie d'assurance.

#### CHAPITRE VI : PRIX ET PAIEMENT DE LA PRESTATION

Les Parties conviennent que le prix des Prestations est ferme jusqu'au 31 août 2023 au minimum.

Les éventuelles modalités de révision du prix devront être indiquées de manière détaillée dans l'offre du prestataire et respecter les éléments indiqués dans le CCAP.

Le paiement de la prestation s'effectuera en dinars algériens, par virement, au vu des factures émises mensuellement par le prestataire.

Lu et accepté par l'entreprise,

A.....Le.....

