



**CAHIER DES CLAUSES  
ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES**

**FOURNITURE DE VIANDE FRAICHE DE PORC**

**01/09/2018-31/01/2019**

**MAPA n° 2018 – VFC/04**

---

## *Préambule*

---

Le présent accord-cadre est passé selon les dispositions de l'ordonnance n° 2015 – 899 du 23 juillet 2015 et du décret n° 2016 – 360 du 25 mars 2016.

Les établissements publics locaux d'enseignement (EPL) ont décidé de constituer un groupement de commande afin de passer conjointement le présent accord-cadre, selon les dispositions de l'ordonnance du 23 juillet 2015 en son article 28.

Les adhérents ne sont pas solidairement responsables de l'exécution des prestations objet de l'accord-cadre. La liste des adhérents est annexée au cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) de l'accord-cadre.

La convention constitutive de ce groupement répartit les tâches confiées à chacun de ses membres, de la manière suivante :

- Le pouvoir adjudicateur est chargé de procéder à l'organisation de l'ensemble des opérations de passation de l'accord-cadre. Il a la charge de régler les différends et litiges et d'assurer, le cas échéant, les opérations contentieuses.
- Les adhérents assurent l'exécution des prestations et en particulier, la passation des bons de commande, la réception des livraisons et le mandatement des créances.

---

## *1 – Pouvoir adjudicateur*

---

Le pouvoir adjudicateur est le coordonnateur du groupement de commandes, le lycée Robert Schuman situé à l'adresse suivante :

4 rue Monseigneur Pelt  
BP 55130  
57074 Metz cedex 3

---

## *2 – Personne habilitée*

---

La personne habilitée à notifier l'accord-cadre est le Proviseur du lycée Schuman, Monsieur Max RINGENBACH.

---

## *3 – Comptable assignataire*

---

Les comptables chargés du paiement sont les comptables assignataires des établissements adhérents.

---

#### *4 - Objet*

---

L'objet de l'accord-cadre est la fourniture de viande fraîche de porc aux adhérents du groupement de commandes, produite et distribuée dans le respect de l'environnement.

---

#### *5 - Procédure*

---

L'accord-cadre est un accord-cadre à bons de commande passé en application des articles 21, 27, 34, 39, 40, 78 à 80 du décret du 25 mars 2016.

La présentation de variantes est autorisée à la seule condition que les spécifications techniques des produits telles que mentionnées dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) du marché soient respectées à minima.

Dans ce cas de figure, le candidat n'a pas obligation de proposer une offre de base.

En cas de présentation d'une offre de base et d'une ou de plusieurs offres variantes, le candidat devra renseigner autant d'actes d'engagement que de propositions.

---

#### *6 - Durée*

---

L'accord-cadre est conclu pour une durée ferme de 5 mois du 1<sup>er</sup> septembre 2018 au 31 janvier 2019.

---

#### *7 - Quantités*

---

Le présent accord cadre à bons de commande ne fixe pas de montant ou quantité minimum mais avec un maximum de 221.000 euros.

A titre indicatif et pour permettre aux fournisseurs de se déterminer sur leurs propositions de prix, une estimation des commandes probables est fournie par le groupement de commandes, après recensement des besoins des adhérents.

L'estimation des commandes probables pour la période du marché, est précisée dans l'annexe du présent Cahier des Clauses Particulières (tableaux récapitulatifs des besoins des adhérents).

Le montant maximal du marché ne peut excéder le seuil des procédures formalisées déterminé à l'article 25 du décret du 25 mars 2016. Ce seuil est fixé à 221.000 euros à la date de publication du marché.

---

#### *8 – Documents contractuels*

---

Par dérogation à l'article 4.1 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux Fournitures et Services Courants (CCAG – FCS), les documents contractuels de l'accord-cadre sont les documents listés ci-dessous, classés par ordre décroissant d'importance :

- L'acte d'engagement de chaque lot et son annexe financière, le BPU ;
- Le Cahier des Clauses Administratives Particulières et son annexe, la liste des adhérents au marché ;
- Le guide validé par le Conseil scientifique de l'Observatoire économique de l'achat public établi par le groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN) dans sa version 2.0 de juillet 2015;
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG/FCS), approuvé par arrêté du 19 janvier 2009 ;
- Les avenants postérieurs à la notification.

---

## 9 – Prix – Révision des prix

---

### 1) Généralités

L'accord-cadre est conclu à prix unitaires.

Les prix sont des prix unitaires appliqués aux quantités réellement livrées.

Ce sont des prix HT, ils comprennent deux décimales au maximum.

Ils sont réputés comprendre toutes les charges fiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, les frais afférents au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'assurance et au transport jusqu'au lieu de livraison, ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations, les marges pour risque et les marges bénéficiaires.

Ils comprennent également tous les coûts de participation aux frais de contrôles sanitaires rendus nécessaires par la législation en vigueur.

Les frais de manutention et de transport, qui naîtraient de l'ajournement ou du rejet des prestations, sont à la charge du titulaire.

### 2) Offres promotionnelles

Les titulaires s'engagent également à faire bénéficier les établissements adhérents des offres promotionnelles ou événementielles appliquées aux produits concernés par le marché.

### 3) Forme des prix

Les prix sont des prix définitifs et révisables.

### 4) Détermination des prix

Les prix HT mentionnés sur les BPU sont déterminés à partir de la moyenne mensuelle des cours de référence de la viande de porc et publiés au journal « *les Marchés* ».

**La cotation de référence servant de base au prix de l'offre initiale est celle du mois de mai 2018.**

Le montant des prix HT est obtenu en appliquant aux cours officiels de référence défini pour chaque catégorie de viande, le coefficient proposé par le candidat dans son offre (*coefficient comprenant au maximum trois décimales*).

Ce coefficient est fixe et s'appliquera pendant toute la durée d'exécution du marché.

## **5) Révision des prix**

Les prix seront ajustés à la hausse comme à la baisse selon un rythme mensuel, par référence au cours moyen mensuel défini ci-dessus.

Ce cours sera le résultat de la moyenne arithmétique (arrondie au centime le plus proche) des cours moyens hebdomadaires arrêtée au 20 de chaque mois pour une application au 1<sup>er</sup> du mois suivant.

Le critère de rattachement des cours de la période donnée sera la date de parution du journal "Les Marchés".

Au cours moyen mensuel ainsi obtenu, sera appliqué le coefficient prévu par le fournisseur dans son offre, puis le coefficient de la T.V.A.

Le titulaire fera parvenir sur la messagerie du groupement d'achats du lycée Robert Schuman ([ce.0570057c\\_ga@ac-nancy-metz.fr](mailto:ce.0570057c_ga@ac-nancy-metz.fr)), une semaine avant la date de révision, les prix unitaires à appliquer au 1<sup>er</sup> du mois suivant.

La validation de cette nouvelle tarification sera notifiée au titulaire du marché par le pouvoir adjudicateur. En cas de désaccord, les prix seront déterminés d'un commun accord entre le titulaire et le pouvoir adjudicateur.

Le Coordonnateur du groupement de commandes fera parvenir aux établissements adhérents les nouveaux prix applicables après ajustement.

La première révision des prix sera réalisée le 1<sup>er</sup> septembre 2018, date de démarrage du marché.

## **6) Evolution des mercuriales**

Dans le cas où, pendant l'exécution du marché, l'une des mercuriales servant de base aux prix du marché était supprimée ou subissait une modification de son régime, le marché pourrait être modifié sur ce point par un avenant prenant pour base une autre mercuriale, avec modification des coefficients concernés le cas échéant, sans que les prix unitaires ne puissent être supérieurs à leur montant au moment de la modification.

A défaut d'accord entre les parties pour la rédaction de cet avenant, le marché pourra être résilié sans que le titulaire ne puisse prétendre à une quelconque indemnité.

---

## *10 – Définition de la fourniture*

---

La nature et la qualité des denrées à fournir sont décrites dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières.

D'une façon générale, les marchandises offertes, vendues et livrées devront répondre aux spécifications, normes et prescriptions prévues par les lois, règlements et décisions en vigueur au jour de livraison.

En l'absence de loi, règlement, décision, fiche technique de l'espèce, les marchandises doivent satisfaire aux usages loyaux et constants du commerce.

### **1) Bons de commande**

L'accord-cadre est exécuté par l'émission de bons de commande émis et signés par la personne habilitée de chaque EPLE.

L'envoi du bon de commande donne lieu à un accusé de réception : rapport de présentation pour un envoi par fax, accusé de réception automatique pour un envoi par messagerie électronique.

Ils comportent obligatoirement à minima :

- La désignation du produit ;
- La référence du produit ;
- La quantité commandée ;
- Le prix unitaire HT ;
- Le taux et le montant de la TVA ;
- Le montant TTC ;
- Les lieux, dates et horaires de livraison.

### **2) Livraisons**

#### *a. Généralités*

Les produits doivent être livrés franco de port et d'emballage, au lieu, à la date et aux heures précisées sur le bon de commande

Le transport s'effectue sous la responsabilité du titulaire, jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité.

Les produits livrés par le titulaire doivent être accompagnés d'un bon de livraison comportant notamment :

- La date d'expédition ;
- La référence de la commande ;
- L'identification du titulaire ;
- La qualification exacte de la marchandise et sa provenance ;
- Les quantités livrées ;
- Les prix unitaires et totaux, hors TVA d'une part et T.T.C. d'autre part.

#### *b. Fréquence de livraison*

Le titulaire de l'accord-cadre doit être en mesure d'effectuer à minima, deux livraisons par semaine.

Les jours de livraison ainsi que les plages horaires seront fixés après accord entre chaque EPLE et le titulaire.

Chaque livraison sera effectuée aux lieux, dates et horaires précisés sur le bon de commande et pendant les heures d'ouverture de l'établissement.

Le fournisseur devra s'assurer, pour le choix des véhicules de livraison, des conditions d'accès au lieu de livraison. Toute denrée déchargée dans un autre lieu que celui précisé sur le bon de commande sera refusée par l'adhérent.

Les livraisons doivent être conformes aux commandes. Le respect des heures de livraison est essentiel pour la bonne marche des restaurants scolaires.

### *c. Transport – Manutention*

La livraison des produits ainsi que leur présentation à la livraison doivent respecter la réglementation en vigueur au moment de la livraison.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de la propreté la plus stricte : mains propres, linges propres destinés à éviter le contact de la viande avec les vêtements.

La viande doit toujours être en parfait état sanitaire à l'instant de la livraison.

Le transport s'effectue dans des camions frigorifiques disposant d'un agrément sanitaire en cours de validité.

Un enregistrement en continu de la température intérieure du véhicule depuis l'heure de son chargement doit pouvoir être fourni sur demande au point de livraison.

L'utilisation de moyens isothermes n'est pas autorisée.

Les véhicules de livraison en particulier au moment de la livraison doivent être en état de parfaite propreté.

Les produits livrés n'auront subi aucune rupture de la chaîne du froid entre le moment de la préparation et celui de la livraison.

## **3) Vérfications - Admissions**

La réception quantitative et la réception qualitative sont effectuées à l'instant de la livraison par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant (chef de cuisine, cuisinier, magasinier...), qui peut se faire assister par toute personne de leur choix, vétérinaire notamment.

Toutefois, des échantillons peuvent être prélevés et envoyés pour analyse à un laboratoire choisi par la personne responsable.

Par dérogation à l'article 22.2.1 du CCAG – FCS, les frais d'analyse ou d'expertise seront supportés par le fournisseur si les conditions lui sont défavorables, ou par l'acheteur dans le cas contraire.

### *a. Vérfications quantitatives*

Elle consiste à vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande et la quantité portée sur le bon de livraison.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le gestionnaire de l'établissement ou son représentant (chef de cuisine, cuisinier, magasinier...) peut mettre le titulaire en demeure :

- Soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande ;

- Soit de compléter la livraison dans le cas contraire, dans les délais qui lui seront prescrits et indiqués sur le bon de livraison, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non-conformité entre le bon de livraison et la fourniture livrée, ledit bon et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

#### *b. Vérifications qualitatives*

Les opérations de vérification qualitative à **réception de la livraison** portent sur :

- la conformité à la commande ;
- la qualité de viande fournie, qui doit être conforme à la catégorie commandée (espèce, race, dénomination du muscle, découpe...) et aux caractéristiques énoncées dans les spécifications techniques du présent C.C.P. ;
- la conformité de l'étiquetage ;
- la salubrité des conditions de transport ;
- le contrôle de la température des produits qui est effectué contradictoirement immédiatement à la réception et en présence du livreur. Le contrôle de la température à cœur des produits est effectué par sondage suivant une procédure formalisée disponible sur chaque point de livraison, au moyen d'une sonde thermique ;
- les caractéristiques du conditionnement, notamment en s'assurant:
  - o que les conditionnements et emballages ont conservé leur intégrité, en particulier que les poches des viandes conditionnées sous vide ne sont pas fuitées, et sont en parfait état de propreté ;
  - o que les conditionnements ne présentent pas de gonflements dus à la production de gaz par les bactéries présentes sur les viandes;
- la traçabilité des produits réceptionnés.

La vérification qualitative à **l'ouverture des conditionnements** porte sur :

- l'absence de couleurs et d'odeurs anormales des viandes;
- l'absence de putréfaction visible

En cas de contestation, la décision du vétérinaire choisi par l'Administration est sans appel.

#### **4) Garantie technique**

Les viandes et abats frais de boucherie et de porc livrés sont garantis par le titulaire du marché jusqu'à l'instant de sa consommation contre tous les vices cachés éventuels tels que :

- Une couleur anormale ;
- Une mauvaise odeur ;
- Une saveur désagréable après cuisson, sous réserve que :
  - o la mise en consommation soit antérieure à la D.L.C. réglementaire et telle que conseillée par le titulaire en prévention de toute utilisation raisonnablement fautive du produit.
  - o les viandes et abats frais soient entreposés, dès leur livraison, dans les conditions optimales (température notamment) de préservation de leurs qualités sanitaires et organoleptiques.

La garantie consiste au remplacement ou au remboursement de la marchandise comportant un vice caché.



## **5) Admission – Rejet**

A l'issue des opérations de vérifications quantitative et qualitative, le gestionnaire de l'établissement ou son représentant (chef de cuisine, cuisinier, magasinier...) prend une décision d'admission ou de rejet dans les conditions prévues ci-après :

### **a. Admission**

Le représentant de l'EPL prononce l'admission des marchandises, sous réserve des vices cachés, si elles répondent aux stipulations du marché.

L'admission est matérialisée par le visa et le cachet apposé par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant (chef de cuisine, cuisinier, magasinier...), valant procès-verbal d'admission sous réserve de la conformité des résultats des analyses, le cas échéant et sous réserve des vices cachés.

### **b. Rejet**

Par dérogation à l'article 25.4 du CCAG – FCS, lorsque le représentant de l'EPL estime que la livraison ne peut être admise en l'état, il en prononce le rejet partiel ou total.

Il en va de même pour les marchandises ne pouvant être admises après vérification qualitative effectuée après ouverture des conditionnements.

Les produits rejetés devront être remplacés sur mise en demeure verbale du titulaire du marché ou de son représentant, gestionnaire de l'établissement ou son représentant (chef de cuisine, cuisinier, magasinier...). Cette mise en demeure est confirmée sur le bon de livraison si le rejet est prononcé au moment de la livraison ; la mise en demeure est notifiée par un courrier envoyé par fax ou messagerie électronique avec Accusé de réception (rapport de présentation ou accusé automatique), si le rejet a lieu après ouverture des conditionnements.

Tous les frais de manutention et de transport entraînés par le rejet de la fourniture seront supportés par le titulaire.

Ces fournitures dont la garde dans les locaux de l'établissement présente un danger ou une gêne insupportable peuvent être immédiatement détruites ou évacuées aux frais du titulaire après que celui-ci en a été informé.

La valeur des fournitures reconnues impropres à la consommation est remboursée par le fournisseur au prix de règlement du marché.

---

## *12 – Modalités de paiement*

---

### **1) Demande de paiement**

Les demandes de paiement sont à envoyer aux EPLE, émetteurs des bons de commande.  
La remise de la facture intervient après la date d'admission des prestations.

Par dérogation à l'article 11.4 du CCAG – FCS, la facture comporte obligatoirement :

- La date de la facture ;
- La référence du bon de commande ;
- La date de livraison ;
- Le détail des produits livrés ;
- Le montant unitaire HT des fournitures admises diminué le cas échéant des réfections fixées conformément à l'article 12-3-a de ce CCAP ;
- Le montant HT total ;
- Le taux de TVA ;
- Le montant TTC des fournitures admises.

En cas de désaccord sur le montant de la facture, le règlement du désaccord ne doit pas retarder le paiement correspondant qui est effectué sur la base des sommes admises par l'Administration.

## **2) Paiement**

Les sommes dues en exécution de cet accord-cadre sont payées conformément aux dispositions du titre IV de la loi n° 2013-100 du 28 janvier 2013 (Lutte contre les retards de paiement dans les contrats de la commande publique).

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues à l'article 11 du Cahier des Clauses Administratives Générales.

### *a. Délai de paiement*

Conformément à la loi n°2013-100 du 28 janvier 2013, en ses articles 39 et 40, et au décret n° 2013-269 du 29 mars 2013 en ses articles 7, 8 et 9, relatif à la lutte contre les retards de paiement dans les contrats de la commande publique :

- Le délai de paiement des sommes dues au titulaire est de trente jours. Ce délai court à compter de la date de réception de la demande de paiement par l'EPLÉ ou la date de réception des prestations, lorsque cette date est postérieure à la date de réception de la demande de paiement ;
- Le délai global de paiement expire à la date du règlement par le comptable assignataire ;
- Le délai global de paiement ne peut être suspendu qu'une fois par l'ordonnateur du service bénéficiaire. Cette suspension est notifiée au titulaire par tout moyen permettant d'attester une date certaine de réception. La notification précise les raisons qui, imputables au titulaire, s'opposent au paiement, ainsi que les pièces à fournir ou à compléter. Le délai global de paiement est alors suspendu jusqu'à la remise, par le titulaire du présent accord-cadre, de la totalité des justifications qui lui ont été réclamées. A compter de la réception des justifications demandées par l'EPLÉ, un nouveau délai global de paiement est ouvert : ce délai est de 30 jours ou égal au solde restant à courir à la date de suspension, si ce solde est supérieur à 30 jours ;

### *b. Intérêts moratoires*

Le défaut de paiement dans les délais prévus par le présent accord-cadre fait courir, de plein droit et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire :

- Les intérêts moratoires courent à partir du jour suivant l'expiration du délai global de paiement jusqu'à la date de mise en paiement du principal incluse ; ils ne sont pas assujettis à la TVA.

- Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage
- Le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement est fixé à 40 euros ;
- Le défaut d'ordonnement de tout ou partie des intérêts moratoires dans un délai de 30 jours à compter du jour suivant la date de mise en paiement du principal, entraîne le versement d'intérêts moratoires complémentaires ;
- Lorsque le dépassement du délai n'est pas imputable à l'EPL, aucun intérêt moratoire n'est dû au titulaire.

---

### 13 - Pénalités

---

Les dispositions de cet article dérogent à l'article 14 du CCAG – FCS.

Le titulaire sera exonéré des pénalités dès lors que leur montant est strictement inférieur à 100 euros.

#### **1) Pénalités pour retard de livraison**

Tout retard de livraison donnera lieu à une pénalité de 50 euros par jour ouvré de retard.

#### **2) Pénalités pour rejet**

Tout rejet de fournitures effectué selon les dispositions de l'article 12-5-b de ce présent CCAP donnera lieu à une pénalité de 100 euros.

---

### 14 – Résiliation – Exécution par défaut

---

#### **1) Résiliation**

L'accord-cadre pourra être résilié selon les dispositions des articles 29 à 33 du CCAG – FCS.

Sans préjudice de l'article 32 du CCAG-FCS, le marché pourra en outre, être résilié aux torts du titulaire et les prestations exécutées à ses frais et risques dans les cas suivants :

- En cas de non-respect des spécifications techniques
- En cas de non-conformité des produits livrés à la proposition faite dans le cadre de son offre (notamment l'origine des marchandises) ;
- En cas de non-respect de la réglementation en vigueur ;
- En cas de rejets répétés de marchandises.

#### **2) Exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire**

- Par dérogation à l'article 36 du CCAG – FCS, en cas de refus de livraison, de livraison incomplète, de retard ou de non remplacement dans les délais accordés d'une marchandise ayant fait l'objet d'un rejet, la personne responsable de l'EPL pourra faire appel à un autre fournisseur.

En cas de différence de prix au détriment de l'établissement, celle-ci sera mise de plein droit à la charge du titulaire du marché et automatiquement déduite de la facture suivante mise en mandatement à son profit.

- En cas de résiliation pour faute du titulaire (cf. art. 32 du CCAG – FCS) et dans les cas indiqués à l'article 15-1 ci-dessus, il pourra être fait application de l'article 36 du CCAG – FCS.

---

### *15 - Assurances*

---

Le titulaire doit contracter les assurances permettant de garantir sa responsabilité à l'égard du pouvoir adjudicateur et des tiers, victimes d'accidents ou de dommages causés par l'exécution des prestations.

Le titulaire doit justifier, dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout début d'exécution de celui-ci, qu'il est titulaire de ces contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

A tout moment durant l'exécution du marché, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

---

### *16 – Différends et litiges*

---

Cet article déroge à l'article 37 du CCAG – FCS.

Le pouvoir adjudicateur et le titulaire s'efforceront de régler à l'amiable tout différend éventuel relatif à l'interprétation des stipulations de l'accord-cadre ou à l'exécution des prestations objet de l'accord-cadre.

A défaut de règlement amiable, le pouvoir adjudicateur ou le titulaire peut soumettre tout différend qui les oppose au comité consultatif de règlement amiable des litiges.

---

### *17 – Juridiction compétente*

---

La juridiction compétente pour connaître des litiges est le tribunal administratif de Strasbourg.

31, avenue de la Paix - BP 51038  
67070 Strasbourg Cedex

Téléphone : 03 88 21 23 23

Greffe du tribunal  
Courriel : [greffe.ta-strasbourg@juradm.fr](mailto:greffe.ta-strasbourg@juradm.fr)

Greffe des référés  
Courriel : [referes.ta-strasbourg@juradm.fr](mailto:referes.ta-strasbourg@juradm.fr)

Les dispositions du CCAG-FCS s'appliquent à ce présent accord cadre, à l'exception des articles mentionnés ci-dessous :

- L'article 9 du CCAP déroge à l'article 4.1 du CCAG-FCS
- L'article 11-3) du CCAP déroge à l'article 22.2.1 du CCAG-FCS
- L'article 11-5) du CCAP déroge à l'article 25.4 du CCAG-FCS
- L'article 12 du CCAP déroge à l'article 11.4 du CCAG-FCS
- L'article 13 du CCAP déroge à l'article 14 du CCAG-FCS
- L'article 14 du CCAP déroge à l'article 36 du CCAG-FCS
- L'article 17 du CCAP déroge à l'article 37 du CCAG-FCS