



RÉGION ACADÉMIQUE  
NORMANDIE

MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE



**Collège Le Castillon**  
**21 rue des Ecoles**  
**50340 LES PIEUX**

**Marché public de fourniture de denrées alimentaires pour l'année 2019**

**Cahier des clauses particulières**  
**commun aux huit accords-cadres à bons de commande**

- « Épicerie »
- « Fruits et légumes »
- « Pain »
- « Poissons frais et coquillages »
- « Produits laitiers et ovo produits »
- « Produits surgelés »
- « Viande et charcuterie »
- « Volailles »

**Dépôt limite de réception des candidatures et des offres :**  
**Mardi 20 novembre 2018 avant 12H00**

Ordonnateur : Madame Claire CHOQUET, Chef d'établissement

**Marché public de fourniture de denrées alimentaires pour l'année 2019**  
**Cahier des clauses particulières commun**  
**aux huit accords-cadres à bons de commande**

**Sommaire**

- Chapitre 1 : Généralités
- Chapitre 2 : Prix
- Chapitre 3 : Exécution des accords-cadres
- Chapitre 4 : Caractéristiques techniques des denrées alimentaires
- Chapitre 5 : Résiliation, différends et litiges

**Chapitre 1 : Généralités**

**Objet et forme de la consultation**

La présente consultation a pour objet la fourniture de denrées alimentaires nécessaires au fonctionnement de la restauration du collège Le Castillon des Pieux (50340) pour l'année civile 2019, hors jours fériés et vacances scolaires (zone B).

Le restaurant scolaire ouvrira ainsi 139 jours et proposera environ 343 repas chaque lundi, mardi, jeudi et vendredi. Soixante-dix déjeuners environ seront proposés chacun des 34 mercredis.

Cette consultation comprend 8 accords-cadres à bons de commande (article 4 de l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics et article 78 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016) :

- Accord-cadre « Épicerie »
- Accord-cadre « Fruits et légumes »
- Accord-cadre « Pain »
- Accord-cadre « Poissons frais et coquillages »
- Accord-cadre « Produits laitiers et ovo produits »
- Accord-cadre « Produits surgelés »
- Accord-cadre « Viande et charcuterie »
- Accord-cadre « Volailles »

L'émission des bons de commande via le logiciel GFC s'effectuera au fur et à mesure des besoins de l'acheteur. Cependant, compte-tenu des usages, les commandes pourront être transmises au candidat retenu par messagerie électronique ou sur son site.

Pour chacun de ces accords-cadres, dans la mesure où une mise en concurrence est organisée, les dispositions applicables sont celles correspondant à la procédure adaptée, conformément aux dispositions du 2e de l'article 42 de l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics et de l'article 27 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

## Allotissement

Les 8 accords-cadres sont divisés en lots :

Accords cadres	Caractéristiques des lots
« Epicerie »	Lot 1 : Divers Lot 2 : Produits issus de l'agriculture biologique ou équivalent Lot 3 : Epices
« Fruits et légumes »	Lot 1 : Fruits et légumes frais Lot 2 : Fruits issus de l'agriculture biologique ou équivalent et de saison Lot 3 : Légumes issus de l'agriculture biologique ou équivalent et de saison Lot 4 : Légumes issus de circuits courts de commercialisation Lot 5 : Légumes, frites et pommes de terre fraîches précuites sous vide Lot 6 : Pommes de terre crues sous vide
« Pain »	Lot unique : pains de 400 grammes
« Poissons frais et coquillages »	Lot unique
« Produits laitiers et ovo produits »	Lot 1 : Yaourts et fromages Lot 2 : Crèmerie Lot 3 : Ovo produits Lot 4 : Fromage à la coupe Lot 5 : Produits issus de circuits courts de commercialisation Lot 6 : Produits issus de l'agriculture biologique ou équivalent et de circuits courts de commercialisation
« Produits surgelés »	Lot 1 : Légumes Lot 2 : Poissons Lot 3 : Viandes Lot 4 : Divers
« Viande et charcuterie »	Lot 1 : Viande fraîche Lot 2 : Charcuterie Lot 3 : Divers
« Volailles »	Lot unique

Les quantités mentionnées, par produit, dans le document « Détails quantitatifs estimatifs » de chaque lot, sont indiquées à titre estimatif et n'ont en aucun cas un caractère contractuel. Elles sont basées sur le montant HT des prestations exécutées au cours des exercices 2017 et 2018 et prennent en compte les besoins pour l'année 2019. Aucun minimum n'est fixé, que ce soit en quantité ou en valeur. Le maximum, en valeur, sera égal à 24 950€. Quelque soit le lot, aucune variante n'est autorisée.

### **Pièces contractuelles**

Les pièces contractuelles, en cas de contradiction, prévalent dans l'ordre ci-après :

- l'acte d'engagement (formulaire ATTRI 1) ;
- le présent cahier des clauses particulières, commun aux 8 accords-cadres à bons de commande dont l'exemplaire original est conservé dans les archives du collège et qui seul fait foi ;
- l'offre du titulaire (BPU).

### **Confidentialité**

Le titulaire et le pouvoir adjudicateur sont tenus au caractère confidentiel d'informations, de documents ou d'éléments dont ils peuvent avoir connaissance à l'occasion de l'exécution de l'accord-cadre.

Une partie ne peut demander la confidentialité d'informations, de documents ou d'éléments qu'elle a elle-même rendu publics.

### **Protection des données à caractère personnel**

Chaque partie est également tenue au respect des règles relatives à la protection des données à caractère personnel, auxquelles elle a accès pour les besoins de l'exécution du marché.

### **Protection de la main d'œuvre et conditions de travail**

Les stipulations des paragraphes 6-1 et 6-2 du CCAG-FCS s'appliquent à cette consultation.

### **Protection de l'environnement**

Le titulaire veille à ce que les prestations qu'il effectue respectent les prescriptions législatives et réglementaires en vigueur en matière d'environnement, de sécurité et de santé des personnes, ainsi que de préservation du voisinage. Il doit être en mesure de le justifier, en cours d'exécution du marché, sur simple demande du pouvoir adjudicateur.

### **Réparation des dommages**

Conformément au paragraphe 8-1 du CCAG-FCS, les dommages de toute nature causés au personnel ou aux biens du pouvoir adjudicateur par le titulaire, du fait de l'exécution du contrat, sont à la charge du titulaire.

Les dommages de toute nature causés au personnel ou aux biens du titulaire par le pouvoir adjudicateur, du fait de l'exécution du marché, sont à la charge du pouvoir adjudicateur.

## **Chapitre 2 : Prix**

Les propositions des candidats se font par lot, en utilisant un ou plusieurs onglets du fichier Excel « BPU global ». Les BPU ne devront subir aucune modification quant à la désignation des articles, des quantités estimatives non contractuelles ou des conditionnements lorsqu'ils sont précisés. En revanche, lorsque ces conditionnements ne sont pas formulés, les candidats sont tenus de les indiquer en utilisant une police colorée.

Les prix sont établis en Euro.

Compte-tenu de la durée maximale d'une année de chacun de ces huit accords-cadres, les denrées alimentaires composant chacun des lots font l'objet d'un prix unitaire ferme et définitif, auquel s'appliqueront les quantités réellement commandées. Aucune actualisation n'est en effet prévue.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales et autres frappant obligatoirement les marchandises, ainsi que tous les frais afférents à l'assurance, aux marges, au conditionnement, à l'emballage, au stockage, à la manutention et au transport jusqu'au lieu de livraison.

### **Offres promotionnelles**

Si l'opérateur économique titulaire d'un accord-cadre ou d'un lot organise des offres promotionnelles sur les articles référencés, il s'engage à informer et à en faire bénéficier l'établissement scolaire, à condition qu'ils conduisent à des prix inférieurs aux prix nets résultant de l'application des clauses des présents accords-cadres.

### **Achats ponctuels**

Le collège Le Castillon se réserve la possibilité de commander ponctuellement des produits ne figurant pas dans les BPU (produits nouveaux, opportunités commerciales proposées sur des produits non listés, circonstances exceptionnelles par exemple). Le pourcentage de remise proposé par l'opérateur économique sera indiqué sur ces documents. Le montant des achats ponctuels ne peut pas conduire à dépasser les quantités maximales en valeur prévues dans le règlement de cette consultation.

## **Chapitre 3 : Exécution des accords-cadres**

### **Commandes**

L'émission des bons de commande via le logiciel GFC s'effectuera au fur et à mesure des besoins de l'acheteur. Cependant, compte-tenu des usages, les commandes pourront être notifiées au candidat retenu par messagerie électronique ou sur son site. Il peut arriver qu'exceptionnellement les commandes soient passées par téléphone. En cas de co-traitance, les commandes sont adressées au mandataire du groupement, qui seul a compétence pour formuler des observations au pouvoir adjudicateur.

Les premières commandes pourront être passées au cours des semaines 50 et 51. Les premières livraisons seront attendues le lundi 08 janvier 2019 au matin.

A noter que l'établissement scolaire sera fermé du vendredi 22 décembre 2018 au soir au lundi 08 janvier 2019 au matin.

Lorsque le titulaire de l'accord-cadre et/ou d'un lot estime que les prescriptions d'une commande qui lui est notifiée appellent des observations de sa part, il doit les notifier au service Intendance du collège Le Castillon à la date de réception de la commande, afin qu'une solution puisse être trouvée le plus rapidement possible.

### **Transport et emballage**

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

La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport. Elle est de la responsabilité du titulaire. Les emballages réutilisables et valorisables seront privilégiés.

### **L'étiquetage**

L'étiquetage doit être indiqué en caractères lisibles et visibles sur l'un des côtés de l'emballage. Toutes les mentions antérieures ne s'appliquant pas, soit au produit, soit à l'expéditeur ou à l'emballer, doivent être effacées ou rendues illisibles.

A noter que le contenu de chaque colis doit être homogène.

### **Les livraisons**

Les livraisons seront assurées de 6H30 à 11H30, dans l'entrée de la cuisine, à l'adresse suivante : 21 rue des Ecoles – 50340 LES PIEUX. L'entrée de l'espace livraison du collège Le Castillon des Pieux présente un portail automatique. Un quai de déchargement jouxte l'entrée de la cuisine.

Les livraisons seront effectuées en exécution des commandes émises par le service Intendance du collège Le Castillon, aux jours et horaires prévus. Elles seront réalisées, franco de port et d'emballage, le collège s'engageant à regrouper ses commandes. Les livraisons seront obligatoirement réalisées en présence d'un représentant du pouvoir adjudicateur.

- L'établissement scolaire souhaiterait des livraisons deux fois par semaine pour les accords-cadres à bons de commande « Produits laitiers et ovo produits » (lundi et jeudi de préférence), « Volailles » (mardi et vendredi de préférence), « Produits surgelés » et « Epicerie ».
- L'établissement souhaiterait pouvoir être livré à la demande pour les accords-cadres « Viande et charcuterie », « Poissons frais et coquillages », et « Fruits et légumes ».
- Pour l'accord-cadre à bons de commande « Pain », l'établissement souhaite être livré les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis matin, à partir de 6H30 et avant 8H00.

Les fournitures livrées par le titulaire doivent être accompagnées d'un bon de livraison comportant notamment :

- le nom du fournisseur ;
- la désignation des fournitures livrées et leurs quantités ;
- les prix unitaires et globaux HT et TTC des produits livrés ;
- les dates d'expédition et de livraison ;
- la référence à la commande ;
- le numéro du ou des lots de fabrication si le règlement l'impose ;

En cas d'impossibilité de livrer dans les délais fixés, le fournisseur avisera l'acheteur le plus rapidement possible afin d'arrêter d'un commun accord une autre date et heure de livraison ou afin de proposer un produit de substitution de qualité équivalente ou supérieure pour un prix identique.

Le pouvoir adjudicateur pourra refuser cette proposition et rechercher le produit prévu au marché auprès d'un autre fournisseur. Afin d'assurer le bon fonctionnement du service de restauration, le collège pourra également rechercher chez un autre fournisseur un produit de substitution. Dans tous les cas, en cas de différence de prix au détriment de l'établissement, celle-ci sera mise de plein droit à la charge du titulaire de l'accord-cadre et/ou du lot et imputée sur le total du règlement le plus proche effectué à son profit.

En cas de non respect des horaires de livraison, les marchandises pourront être refusées. Si cette situation devait se reproduire, une pénalité de cinquante euros pourra être appliquée par le pouvoir adjudicateur sans mise en demeure préalable.

### **Constatation de l'exécution des prestations**

Les prestations seront soumises à des vérifications quantitatives et qualitatives. Ces opérations de vérification sont en principe effectuées selon les usages de la profession, au moment de la livraison : état des conditionnements, conformité de l'étiquetage, DLC pour les produits frais et réfrigérés et DLUO pour les produits surgelés, température des produits...

Les vérifications quantitatives consistent 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, l'établissement peut mettre le titulaire de l'accord-cadre et/ou du lot :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent ;
- soit de compléter la commande dans les délais qui lui sont prescrits.

Le bon de livraison et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

Les vérifications qualitatives consistent à vérifier la conformité entre la qualité des produits livrés et les spécifications de l'accord-cadre. Sans concordance, l'établissement peut :

- soit accepter la marchandise avec diminution de prix ;
- soit les refuser et demander leur remplacement.

Le bon de livraison et son duplicata seront rectifiés, sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

Si aucune notification n'est réalisée par le pouvoir adjudicateur, ces fournitures sont alors réputées acquises le jour de leur livraison

Le pouvoir adjudicateur dispose cependant d'un délai de 24H00 pour procéder à ces opérations de vérification qui n'auraient pas pu être réalisées au moment de la livraison. Passé ce délai, la décision d'admission des fournitures est réputée acquise.

### **Demande de paiement**

En contrepartie de ces livraisons, le service Intendance du collège Le Castillon recevra une facture conforme au bordereau de livraison pris en charge et effectuera les règlements par mandats administratifs, selon les règles de la comptabilité publique.

Aucune avance ou aucun acompte n'est prévu.

Les factures, établies en un original et une copie, porteront au minimum les indications suivantes :

- les nom commercial, dénomination sociale, adresse et numéro de SIRET du créancier ;
- les numéros d'IBAN et BIC (RIB) tel qu'il figure à l'acte d'engagement ;
- l'intitulé de l'accord-cadre et la référence à la commande ;
- la désignation des marchandises facturées et leur quantité ;
- le montant HT, le taux de TVA et le montant TTC des fournitures livrées ;
- la date de livraison des fournitures ;
- le montant des prestations effectuées pour chaque opérateur économique, en cas de groupement conjoint.

Les factures seront accompagnées des pièces justificatives si des offres promotionnelles sont appliquées.

En cas de co-traitance, l'article 12 (à l'exception du paragraphe 12-2) et le paragraphe 3-5 du CCAG-FCS s'appliquent à cette consultation.

## **Chapitre 4 : Caractéristiques techniques des denrées alimentaires**

Pour tous les lots, l'opérateur économique est tenu de se conformer à la réglementation en vigueur pendant l'exécution de l'accord-cadre :

- la réglementation générale applicable aux denrées alimentaires ;
- la réglementation spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale (paquet hygiène) ;
- la réglementation générale applicable à la restauration collective ;
- la réglementation relative au transport des marchandises ;
- les recommandations du GEMRCN.

### **Accord-cadre à bons de commande « Epicerie »**

Les denrées du lot 2 devront toutes avoir le label « Agriculture Biologique » ou équivalent.

Pour le lot 3, seront privilégiés les petits conditionnements et la traçabilité des produits. Il est impératif d'indiquer le minimum de livraison franco de port.

### **Accord-cadre à bons de commande « Fruits et légumes »**

Les fruits et légumes sont des produits de saison, donc disponibles uniquement à certaines périodes de l'année. De plus, ce sont des produits bruts, non préparés et non transformés. Il sera demandé au titulaire d'établir un calendrier des saisonnalités.

Pour les catégories classées, ils devront satisfaire aux normes de qualité CEE :

- entiers
- sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations)
- propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible
- exempts d'humidité extérieure anormale
- exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère
- suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié (la date de consommation sera indiquée sur le bon de commande, en général dans les trois à quatre jours).

Tous les fruits et légumes devront être présentés dans leur conditionnement initial. Le déconditionnement des produits n'est autorisé que lorsque la commande porte sur des quantités inférieures à un colis normal. Dans ce cas, les mentions d'étiquetage obligatoires citées ci-dessus seront reportées pour chaque produit, soit sur le conditionnement, soit sur le bordereau de livraison. Cette dérogation aux règles d'étiquetage n'est autorisée qu'en cas de fractionnement de colis.

Les fruits et légumes des lots 2 et 3 devront tous avoir le label « Agriculture Biologique » ou équivalent.

Pour le lot 4, une attention particulière sera portée aux produits faisant appel aux circuits courts de distribution ou permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire.

### **Accord-cadre à bons de commande « Pain »**

Les pains décongelés et provenant de pâtons surgelés sont exclus de la consultation. Le pain doit être doré ; il ne doit pas présenter de traces de brûlure ou de salissure.

Le pain doit être livré dans des sacs en papier à usage unique et acheminé dans un véhicule propre réservé aux livraisons. Chaque produit doit être présenté avec un minimum d'emballage afin de limiter et faciliter les manipulations.

### **Accord-cadre à bons de commande « Poissons frais et coquillages »**

Les poissons devront être de Qualité Extra ou A et être livrés en frais conditionnés en caissettes sous glace, conformément à la réglementation en vigueur.

Une attention particulière sera portée aux produits faisant appel aux circuits courts de distribution ou permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire.

### **Accord-cadre à bons de commande « Produits laitiers et ovo produits »**

La date limite de consommation des produits doit être supérieure ou égale à 10 jours à la date de livraison (sauf pour les produits au lait cru). Les caractéristiques spécifiques de conservation optimales doivent être précisées dans les fiches techniques.

L'ensemble des produits doivent être :

- propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible
- exempts d'humidité extérieure anormale
- exempts d'odeur et ou de saveur étrangère

La teneur en calcium des produits emballés devra être précisée.

Les œufs du lot 3 devront répondre aux normes de commercialisation européennes.

Pour les lots 5 et 6, Une attention particulière sera portée aux produits faisant appel aux circuits courts de distribution ou permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire.

Les produits du lot 6 devront tous avoir le label « Agriculture Biologique » ou équivalent.

#### **Accord-cadre à bons de commande « Produits surgelés »**

Les poissons ou les produits piécés (viandes, entrées chaudes) devront être surgelés individuellement (norme IQF) avant d'être sur-emballés.

#### **Accord-cadre à bons de commande « Viande et charcuterie »**

Aucune des viandes proposées ne devra comporter d'OGM. La fourniture de viande traitée à l'attendrissement est formellement exclue.

Les viandes devront être livrées "Prêt à découper". La commande passée pourra toutefois préciser un autre stade de préparation (pièces en portions individuelles) ou de présentation (sous vide).

- Le prêt à découper (unité de découpe épluchée et démontée) correspond à un stade de préparation des pièces de viande présentant le caractère du paré avec, en outre, l'absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs ou adipeux interstitiels (= paré à 100 %).
- Pour le piéçage en portions unitaires (viandes "prêtes à l'emploi" sans parage supplémentaire avant cuisson), les portions individuelles seront découpées dans les locaux du fournisseur, dans les morceaux demandés et au poids approximatif précisé dans la commande. Cette approximation ne devra différer en plus ou en moins pour chaque portion :
  - de 5 % pour les viandes sans os ;
  - de 15 % pour les viandes avec os (côtelettes notamment).

Le délai entre la date de conditionnement et la date de livraison ne doit pas excéder 48 heures pour les viandes blanches (veau) et 72 heures pour les viandes rouges (bœuf et agneau).

Le délai entre la date livraison et la date limite de consommation devra, dans tous les cas, être, au moins égal au 2/3 de la durée séparant le conditionnement de la date limite de consommation.

*Par exemple : un faux filet (bovin) sous vide, conditionné le 1<sup>er</sup> janvier (avec une date limite de consommation fixée au 1<sup>er</sup> février), doit être livré au plus tard le 4 janvier.*

Chaque colis devra porter un étiquetage complet (y compris sur les emballages réutilisables). A défaut, chaque bon de livraison doit contenir l'intégralité des éléments suivants :

- nature du produit
- quantité
- race
- origine du produit (naissance, élevage, abattage, transformation)
- catégorie de classement
- numéro d'agrément ou dispense d'agrément
- date de conditionnement
- date limite de consommation

Les caractéristiques spécifiques de conservation optimales doivent être précisées dans les fiches techniques.

Pour les lots 1, la viande de bœuf correspondra, au minimum, à la qualité "R" du Catalogue EUROP. Elle proviendra uniquement de gros bovins d'un poids d'au moins 400kg et d'état d'engraissement n° 3 (couvert). La viande de taureau n'est pas autorisée.

La viande de veau livrée correspondra à la qualité "R" du catalogue EUROP, Rubrique rosé, état d'engraissement 3 couvert, provenant de carcasses comprises entre 90 et 130 kg.

Pour le lot 2, La coloration artificielle de la fourniture des charcuteries ou de leur enveloppe n'est admise qu'autant qu'elle représente une caractéristique traditionnelle du produit désigné. Hormis le saucisson sec, toutes les denrées seront emballées sous vide.

Pour les lots 1 et 2, l'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution ou bien permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire.

#### **Accord-cadre à bons de commande « Volailles »**

Les remarques relatives à l'accord-cadre « Viande et charcuterie » s'appliquent à cet accord-cadre. L'alimentation des volailles ne doit pas comporter d'OGM.

Le conditionnement doit être en vrac sous atmosphère ou sous vide.

La date limite de consommation à réception ne doit pas être inférieure à 6 jours.

La viande de poulet doit être issue d'animaux abattus après au moins 45 jours d'élevage. La viande de dinde doit être issue d'animaux abattus après au moins 60 jours d'élevage.

Des informations sur le mode d'élevage, d'alimentation et de conditionnement sont demandées.

Une attention particulière sera portée aux produits faisant appel aux circuits courts de distribution ou permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire.

## **Chapitre 5 : Résiliation, différends et litiges**

Conformément à l'article 29 du CCAG-FCS, l'acheteur peut résilier l'accord-cadre :

- à la demande du titulaire (article 31 du CCAG-FCS) ;
- pour faute du titulaire (article 32 du CCAG-FCS) ;
- dans le cas de circonstances particulières (article 30 du CCAG-FCG) ;
- pour un motif d'intérêt général (article 33 du CCAG-FCG).

Le pouvoir adjudicateur pourra faire exécuter les prestations aux frais et risques du titulaire dans les conditions prévues à l'article 36 CCAG FCS.

Si un différend relatif à l'interprétation des clauses de cet accord-cadre ou à la fourniture des denrées alimentaires n'a pas été réglé à l'amiable, il sera porté devant le Tribunal administratif de Caen (Calvados), juridiction compétente pour trancher le litige.

L'opérateur économique atteste avoir pris connaissance de ce cahier des clauses particulières

A \_\_\_\_\_, le

L'opérateur économique,

Nom du responsable, signature et cachet de l'entreprise