

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES ET SERVICES
Marché à procédure adaptée
N° 2026-05

CREPS Provence-Alpes-Côte d'Azur
Maintenance préventive et corrective
des équipements de cuisine

Pour ses sites de

Aix-en-Provence - LOT 01
St-Raphaël-Boulouris - LOT 02

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
CCTP COMMUN

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHE	3
ARTICLE 2 - PRESENTATION GENERALE	3
ARTICLE 3 - ALLOTISSEMENT – LIEUX D’EXECUTION	3
ARTICLE 4 - OBLIGATIONS DES PARTIES.....	4
4-1 Obligations du CREPS Provence-Alpes-Côte d’Azur.....	4
4-2 Obligations du Titulaire	4
ARTICLE 5 - DEFINITION DES PRESTATIONS ASSUREES.....	5
5-1 Engagement du Titulaire	5
ARTICLE 6 - CONDITIONS SPECIFIQUES - LOT 01 – AIX-EN-PROVENCE	5
6-1 Inventaire et description des équipements concernés par les prestations.....	5
6-2 Horaires du site d’Aix-en-Provence	5
ARTICLE 7 - CONDITIONS SPECIFIQUES - LOT 02 – SAINT-RAPHAËL-BOULOURIS.....	6
7.1 Inventaire et description des équipements concernés par les prestations.....	6
7-2 Horaires et contacts du site – Saint-Raphaël-Boulouris	6
ARTICLE 8 - MODALITES D’EXECUTION DU MARCHE.....	6
8-1 Début de marché- Etablissement du relevé contradictoire des équipements.....	6
8-2 Maintenance préventive courante - Déplacement et main-d’œuvre compris.....	6
8-2-1 Planification	6
8-2-2 Gamme et contenu de la maintenance préventive.....	6
8-2-3 Signalétique	7
8-3 Maintenance corrective courante - Déplacement et main-d’œuvre compris.....	7
8-3-1 Procédure	7
8-3-2 Signalétique	7
8-4 Fourniture de pièces détachées, ou remplacement de matériels et d’équipement	8
ARTICLE 9 - RAPPORT D’INTERVENTION	8
ARTICLE 10 - DELAIS D’INTERVENTION	8
10-1 Signalement des pannes	9
10-2 Délais de remise en service	9
10-3 Astreinte	9
10-4 Astreinte – froid.....	10
10-5 Gestion des déchets et produits usagés.....	10
ARTICLE 11 – OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES	10
ARTICLE 12 - Production d’un bilan annuel des émissions de gaz à effet de serre dans le cadre de l’exécution du marché.	10

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet d'assurer la maintenance préventive et corrective des équipements de cuisine pour la restauration collective du CREPS Provence-Alpes-Côte d'Azur, implantés sur les sites d'Aix-en-Provence et de Saint-Raphaël-Boulouris.

Le Titulaire est chargé d'assurer l'entretien courant, le contrôle, le dépannage et le maintien en conditions opérationnelles de l'ensemble des équipements et matériels, propriété du CREPS, afin de garantir leur disponibilité, leur sécurité d'utilisation et leur bon fonctionnement pendant toute la durée du marché.

Dans le présent document, l'entreprise titulaire du marché est dénommée « Titulaire » ; le CREPS Provence-Alpes-Côte d'Azur est dénommé « CREPS ».

ARTICLE 2 - PRESENTATION GENERALE

La cuisine de chaque site est ouverte 360 jours/ sur 365 ; elle produit chaque jour et sert sur place les petits-déjeuners ainsi que les repas pour le déjeuner et dîner.

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) définit les conditions techniques d'exécution des prestations de maintenance. Celles-ci comprennent notamment :

- Les opérations de maintenance préventive, réalisées selon les périodicités définies par gamme de maintenance, la réglementation en vigueur par les préconisations des fabricants ;
- Les interventions de maintenance corrective, comprenant les diagnostics, les dépannages et les réparations nécessaires à la remise en service des équipements ;
- La fourniture, le remplacement et la pose des pièces détachées, composants et consommables nécessaires au bon fonctionnement des installations, dans les conditions prévues au marché ;
- La réalisation des contrôles réglementaires applicables aux équipements concernés ;
- L'établissement des comptes-rendus d'intervention, rapports de maintenance, documents de suivi et de toute documentation exigée dans le cadre du marché ;
- Plus généralement, toute prestation nécessaire au maintien des équipements dans un état de fonctionnement conforme aux exigences de sécurité, de performance et de continuité du service.

ARTICLE 3 - ALLOTISSEMENT – LIEUX D'EXECUTION

Sur les sites concernés, chaque établissement dispose d'une cuisine assurant de manière autonome sa propre production.

Conformément aux dispositions du présent marché, les prestations sont réparties en lots géographiques.

LOT	ESPACES D'EXECUTION	Nombre de repas produits en moyenne / an	LIEUX D'EXECUTION
LOT 01 Aix-en-Provence	1 local de cuisine dans le bâtiment dédié à la restauration collective 1 local comptoir dans le bâtiment dédié à l'accueil des usagers Cafétéria « Club France »	67 000 repas	Site d'Aix-en-Provence 62 Chemin du Viaduc - Pont de l'Arc 13098 Aix-en-Provence - Cedex 02
LOT 02 Saint-Raphaël - Boulouris	1 local de cuisine dans le bâtiment dédié à la restauration collective 1 espace de restauration 1 local comptoir dans le bâtiment dédié à la restauration privative Espace « Club France »	53 000 repas 8 000 buffets	Site de Saint-Raphaël - Boulouris 346 Boulevard des Mimosas - CS 40501 83707 Saint-Raphaël - Cedex

ARTICLE 4 - OBLIGATIONS DES PARTIES

4-1 Obligations du CREPS Provence-Alpes-Côte d'Azur

Le CREPS s'engage à mettre à disposition du Titulaire pendant toute la durée du contrat, les moyens nécessaires à la bonne exécution des prestations, à savoir :

- La mise à disposition des installations placées sous la responsabilité du Titulaire ;
- L'accès aux locaux techniques ;
- L'alimentation électrique avec les tensions et puissances adaptées au fonctionnement des équipements ;
- L'alimentation en eau, gaz, et les produits de traitement associés ;
- Le nettoyage régulier et soigné des parties visibles et non visibles des matériels ;
- L'information et la sensibilisation de son personnel et du personnel du Titulaire du service de la restauration aux consignes d'utilisation et aux règles de bon fonctionnement des appareils ;
- La prise en charge des travaux de réparation et d'entretien résultant de l'usure normale des matériels, des opérations de mise en conformité, ainsi que des dommages occasionnés par des tiers sur les installations, qu'il s'agisse d'une mauvaise utilisation, d'un acte de sabotage ou de tout acte de vandalisme ;
- De n'apporter aucune modification substantielle aux installations sans en avertir le Titulaire ;
- De signaler sans délai au Titulaire toute anomalie ou dysfonctionnement constaté sur les installations.

4-2 Obligations du Titulaire

Le Titulaire s'engage à prendre toutes les dispositions nécessaires, en temps utile, afin d'assurer ou de faire assurer l'ensemble des prestations décrites au présent contrat.

À ce titre, il s'engage notamment à :

- Respecter le règlement intérieur de chaque établissement et la tenue exigée pour travailler dans les locaux de production.
- Respecter la réglementation en vigueur relative au contrôle d'étanchéité des éléments assurant le confinement des fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques.
- Mettre en place un personnel qualifié, en nombre suffisant et disponible le temps nécessaire à la bonne exécution des prestations ;
- Réaliser les opérations de maintenance, dans le cadre des prestations générales définies au présent contrat ;
- Fournir l'outillage et les consommables courants nécessaires à la bonne exécution des interventions ;
- Informer le CREPS, dès qu'il en aura connaissance, et sans délai, de toute non-conformité des installations au regard de la législation et de la réglementation en vigueur au jour du constat ;
- En cas de travaux affectant les espaces de cuisine et locaux annexes, le Titulaire s'engage à assurer la continuité de ses prestations et à collaborer étroitement avec le CREPS afin de garantir la continuité du service et de limiter les impacts sur l'exploitation ;
- Mettre à profit son expertise technique au bénéfice du CREPS, en lui apportant les conseils relevant de son domaine de compétence. Ce rôle de conseil s'entend strictement dans le cadre des prestations contractuelles et exclut toute mission d'étude ou de maîtrise d'œuvre.
- Signaler systématiquement sa venue aux équipes techniques du site par tous moyens, dont message vocal ou écrit.

ARTICLE 5 - DEFINITION DES PRESTATIONS ASSUREES

5-1 Engagement du Titulaire

Le Titulaire s'engage à assurer les prestations suivantes :

La maintenance préventive effectuée dans le cadre de visites techniques périodiques, sera réalisée selon la fréquence réglementaire liée à chaque gamme de maintenance. Un calendrier et des plages horaires seront arrêtés préalablement en accord avec les interlocuteurs de chaque site du CREPS.

La maintenance curative :

Le Titulaire sera appelé pour intervenir en cas de dysfonctionnement ou panne d'un équipement/matériel, afin de réaliser un diagnostic et le remettre en état de fonctionnement.

Ces deux natures de prestations recouvrent l'ensemble des frais qu'engage le Titulaire pour exécuter ses obligations, dont les frais de déplacement, la main-d'œuvre, les petites fournitures, les frais divers afférents (frais de port des fournitures, de conditionnement), et toutes autres charges nécessaires à l'exécution des prestations.

ARTICLE 6 - CONDITIONS SPECIFIQUES - LOT 01 – AIX-EN-PROVENCE

6-1 Inventaire et description des équipements concernés par les prestations

Le Titulaire assure l'entretien, la maintenance ou le suivi des équipements et matériels listés en ANNEXE 01.

6-2 Horaires du site d'Aix-en-Provence

Périodes	Horaires
Jours ouvrables	08h00 – 18h00
Week end – Jours fériés	07h00 – 18h00

Les coordonnées des personnels du CREPS à joindre seront transmis avant le commencement de l'exécution du marché.

ARTICLE 7 - CONDITIONS SPECIFIQUES - LOT 02 – SAINT-RAPHAËL-BOULOURIS

7.1 Inventaire et description des équipements concernés par les prestations

Le Titulaire assure l'entretien, la maintenance ou le suivi des équipements listés en ANNEXE 01

7-2 Horaires et contacts du site – Saint-Raphaël-Boulouris

Périodes	Horaires
Jours ouvrables	08h00 – 18h00
Week end – Jours fériés	07h00 – 18h00

Les coordonnées des personnels du CREPS à joindre seront transmis avant le commencement de l'exécution du marché.

ARTICLE 8 - MODALITES D'EXECUTION DU MARCHÉ

8-1 Début de marché- Etablissement du relevé contradictoire des équipements.

Une réunion de lancement du marché sera organisée dans un délai maximal de huit (8) jours à compter de la date de notification du marché.

Dès le commencement d'exécution des prestations, le Titulaire procédera à un état des lieux approfondi du parc faisant l'objet des prestations. Cet état des lieux donnera lieu à l'établissement d'un relevé contradictoire des équipements et matériels (RCEM), décrivant leur état, qui pourra être étayé par des photos ou schémas. Ce document **RCEM** sera validé contradictoirement par les deux parties et servira de référence pendant l'exécution du marché.

8-2 Maintenance préventive courante - Déplacement et main-d'œuvre compris.

8-2-1 Planification

Le Titulaire assure les visites de maintenance préventive selon la fréquence réglementairement définie et en vigueur au jour de la prestation.

Les interventions sont planifiées en collaboration avec les responsables des sites, dans le respect des contraintes d'exploitation des équipements de cuisine. Les visites préventives sont programmées en tenant compte des horaires de production et des périodes d'accueil du public, afin de limiter les perturbations de l'activité.

8-2-2 Gamme et contenu de la maintenance préventive

Les opérations de maintenance préventive sont exécutées conformément **aux gammes de maintenance** détaillées ci-après :

- Équipements de cuisson
- Équipements de maintien en température
- Équipements frigorifiques
- Équipements de laverie
- Équipements électromécaniques

La maintenance préventive a pour objet de réduire la probabilité de défaillance des équipements pendant toute la durée du contrat, et de maintenir les matériels et installations à un niveau de fonctionnement optimal.

Le Titulaire s'engage notamment à :

- Dépêcher sur site des techniciens qualifiés, formés et expérimentés, disposant des habilitations, de l'outillage et des moyens techniques nécessaires à la réalisation des interventions ;
- Mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires afin de prévenir et limiter les interventions curatives ; ces mesures comprennent notamment :
 - Nettoyage technique des organes ;
 - Contrôle des organes de sécurité ;
 - Vérification et réglage des paramètres de fonctionnement (température, pressions, étanchéité) ;
 - Graissage et resserrage des éléments mécaniques ;
 - Remplacement des pièces d'usure courantes.
- Signaler, lors de chaque visite de maintenance préventive, toute usure constatée, qu'elle soit normale ou anormale, susceptible d'entraîner une panne avant la prochaine échéance de maintenance.
Prendre à sa charge et à ses frais la fourniture des consommables (dont les chiffons, pinceaux, balais et serpillière, graisses, solvants, dégrappants et huiles courantes, la filasse, le téflon les rubans) et petite quincaillerie.

Les pièces détachées nécessaires à la remise en état des appareils contrôlés lors d'une visite préventive feront l'objet d'une proposition de devis par le Titulaire.

8-2-3 Signalétique

À l'issue de chaque intervention de maintenance préventive, le Titulaire appose sur l'équipement **une étiquette autocollante d'identification et de suivi** mentionnant la date de la dernière visite ainsi que la date de la prochaine visite de maintenance préventive.

8-3 Maintenance corrective courante - Déplacement et main-d'œuvre compris.

8-3-1 Procédure

En dehors des visites de maintenance préventive, le Titulaire sera appelé pour intervenir en cas de dysfonctionnement ou panne. La maintenance corrective vise à remettre en état de fonctionnement un matériel ou équipement après détection d'une défaillance ou panne.

Dès la détection d'une anomalie de fonctionnement, la personne désignée au sein de chaque site contacte le Titulaire en précisant la nature de la panne et le degré d'urgence de l'intervention.

La demande est signalée par téléphone, ou par courriel. Les visites curatives sont programmées en tenant compte des horaires de production et des périodes d'accueil du public, afin de limiter les perturbations de l'activité. Le Titulaire signale systématiquement sa venue aux équipes techniques du site par tout moyen de communication, y compris message vocal ou écrit.

8-3-2 Signalétique

À l'issue de chaque intervention de maintenance curative réalisée et terminée sur une installation et/ou un appareil, le Titulaire appose sur celui-ci une **étiquette autocollante d'identification** comportant les informations suivantes :

- Nom du Titulaire ;

- Date de l'intervention ;
- État de l'intervention.

Cette étiquette mentionne notamment si l'équipement est en service, hors service, en cours de maintenance ou en attente d'une pièce de rechange, ainsi que toute autre information utile relative à son statut.

8-4 Fourniture de pièces détachées, ou remplacement de matériels et d'équipement

Toute réparation, fourniture de pièces ou intervention non prévue dans la cadre de la maintenance préventive et corrective courantes au contrat et nécessaire au rétablissement du bon fonctionnement ou de la conformité du matériel fera l'objet d'un devis spécifique de la part du Titulaire, soumis à l'approbation du CREPS. Les pièces d'usure normale seront fournies après accord sur devis et facturées sans facturation complémentaire de main-d'œuvre.

En cas d'urgence liée à la sécurité des personnes ou des équipements, l'intervention pourra être réalisée après accord de l'utilisateur ou de son représentant.

En cas de nécessité de remplacement d'équipement ou matériel, le CREPS passera commande au Titulaire sur la base d'un devis détaillant le modèle de l'équipement, son montant unitaire, la fiche technique, la quantité de main d'œuvre nécessaire pour l'installation, le tarif horaire de la main d'œuvre, la date estimative de livraison et pose.

Lorsque le matériel nécessite une réparation importante ou le remplacement total de l'appareil, le Titulaire transmet, le cas échéant, les devis correspondants, avec une note explicative justifiant le remplacement complet de l'équipement plutôt que le recours à une réparation partielle via l'acquisition de pièces détachées. Dans cet objectif, le Titulaire s'engage à rechercher les pièces détachées de la gamme du bien, ou d'une gamme équivalente compatible.

Quelle que soit la situation, le Titulaire propose dans son devis des équipements ou des pièces de rechange qualitatif et durable, en justifiant le choix de la marque et de la gamme.

Pour tout achat supérieur à 3 000 € HT, le Titulaire mentionne le coefficient de vente qu'il applique à la revente, et joint le devis de son fournisseur ou tout autre document attestant du prix d'achat du matériel.

ARTICLE 9 - RAPPORT D'INTERVENTION

Chaque intervention, qu'elle soit relative à la maintenance préventive ou à la maintenance curative, donne lieu à l'établissement d'un rapport d'intervention explicite, permettant une prise de décision de la part du CREPS.

Celui-ci doit contenir les informations suivantes :

Nom site, nom de l'intervenant, localisation de l'équipement, nom de l'équipement, la date et l'heure de l'intervention, les opérations effectuées, la liste des pièces détachées, les anomalies, usures et les préconisations éventuelles.

Le rapport est adressé par courriel aux personnels habilités du CREPS.

Si des anomalies ou des dysfonctionnements persistent après l'intervention, le Titulaire les consigne dans son rapport et propose des solutions chiffrées, accompagnées d'une évaluation de l'état général de l'équipement.

ARTICLE 10 - DELAIS D'INTERVENTION

Le Titulaire s'engage à assurer la continuité de fonctionnement des équipements de restauration collective et à intervenir dans les délais définis dans le Mémoire technique, à compter de la réception de la demande d'intervention émise par le CREPS.

10-1 Signalement des pannes

Les demandes d'intervention sont transmises au Titulaire par téléphone, par courrier électronique ou par tout autre moyen convenu entre les parties.

Le Titulaire accuse réception de chaque demande et communique, si nécessaire, les premières consignes permettant de sécuriser les équipements dans l'attente de son intervention.

Niveau de criticité	Equipement	Délai d'intervention
Critique : Panne entraînant l'arrêt complet d'un équipement indispensable à la production	Appareil froid	Précisé dans le mémoire technique
Important : Panne majeur affectant le fonctionnement d'un équipement sans interrompre totalement l'activité	Four	Précisé dans le mémoire technique
Standard : Panne mineur ou anomalie ne compromettant pas la continuité de service	Matériel non essentiel	Précisé dans le mémoire technique

Ces délais courent à compter de la réception de la demande d'intervention par le Titulaire.

10-2 Délais de remise en service

Le Titulaire met en œuvre tous les moyens nécessaires afin de remettre les équipements en état de fonctionnement dans les meilleurs délais.

Lorsque la réparation ne peut être réalisée immédiatement en raison notamment de la nécessité de commander une pièce détachée ou d'une difficulté technique particulière, le Titulaire informe sans délais le CREPS :

- De l'origine de la panne ;
- Des réparations à effectuer ;
- Du délai prévisionnel de remise en service ;
- Des éventuelles solutions provisoires permettant d'assurer la continuité de l'activité.

10-3 Astreinte

Les interventions réalisées dans le cadre de l'astreinte ont pour objet d'assurer le dépannage des équipements et sont assimilées à des mesures conservatoires permettant de maintenir ou de rétablir leur fonctionnement dans l'attente d'une intervention définitive.

Le Titulaire s'engage à respecter les délais d'intervention contractuellement fixés, à compter de toute demande d'intervention formulée par l'établissement.

Le Titulaire assure un service d'astreinte selon les plages horaires définies au marché (week-ends, jours fériés, etc.).

Les opérations de réparation ou de remise en état sont, quant à elles, réalisées pendant les heures ouvrées, sauf dispositions particulières convenues avec l'établissement.

10-4 Astreinte – froid

Dans le cadre de l'ouverture annuelle de l'E.R.P. (établissement recevant du public) CREPS, pour les équipements dits critiques, notamment les chambres froides et les cellules de refroidissement, le Titulaire s'engage à intervenir dans un délai permettant le rétablissement rapide des équipements.

10-5 Gestion des déchets et produits usagés

Le Titulaire assure l'élimination des déchets issus de ses interventions dans le respect de la réglementation en vigueur (fluides frigorigènes, huiles, pièces hors d'usage, etc.). Il s'engage à mettre en œuvre une gestion responsable des fluides frigorigènes, en limitant les émissions, en assurant leur récupération et leur recyclage. Il favorise également l'utilisation de pièces reconditionnées, dès lors que celles-ci sont compatibles avec les exigences de sécurité, de qualité et de performance.

ARTICLE 11 – OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES

Le Titulaire exerce ses prestations dans le respect de la réglementation applicable aux installations de cuisine de restauration collective, notamment en matière de sécurité incendie relatif aux E.R.P. (établissement recevant du public), de fluides frigorigènes, d'appareil à pression.

Le Titulaire est tenu de respecter l'ensemble de la réglementation applicable aux installations frigorifiques et aux équipements contenant des fluides frigorigènes, notamment :

- La conformité au règlement RSCI (règlement de sécurité contre l'incendie dans les établissements recevant du public) La conformité au décret 2007-737 du 7 mai 2007 relatifs à certains fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques.
- Le règlement (UE) n° 2024/573 relatif aux gaz à effet de serre fluorés (F-Gas) et ses textes d'application ;
- Les dispositions du Code de l'environnement relatives aux fluides frigorigènes ;
- Les dispositions du Code du travail concernant la sécurité des interventions et la protection des travailleurs ;
- Les normes françaises et européennes applicables aux installations frigorifiques, notamment la série NF EN 378 « Systèmes frigorifiques et pompes à chaleur – Exigences de sécurité et d'environnement », ainsi que toute norme qui lui serait substituée ;
- Les prescriptions des fabricants des équipements.
- L'ensemble des décrets, arrêtés, règlements normes et textes subséquent en vigueur, applicables aux prestations faisant l'objet du marché.

Le Titulaire doit être titulaire d'une attestation de capacité en cours de validité pendant toute la durée du marché, pour les activités impliquant la manipulation des fluides frigorigènes. Les interventions sur les circuits frigorifiques sont réalisées par du personnel disposant des qualifications et habilitations requises par la réglementation.

Le Titulaire assure l'ensemble des obligations réglementaires liées au contrôle d'étanchéité, à la récupération, au recyclage ou à l'élimination des fluides frigorigènes, à la tenue des documents réglementaires ainsi qu'à la traçabilité des interventions, conformément à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 12 - Production d'un bilan annuel des émissions de gaz à effet de serre dans le cadre de l'exécution du marché.

Les modalités de déplacements ont une incidence directe et significative sur les émissions de gaz à effet de serre (GES). Le Titulaire détermine annuellement la quantité de gaz à effet de serre (GES) émise par le transport mobilisé durant l'exécution du marché. Ainsi, il communique au CREPS, au plus tard le 31 janvier de l'année N+1 un tableau - bilan quantifiant les émissions de GES des prestations de transport mobilisées dans le marché, pour l'année écoulée (ANNEXE 03), ainsi que les mesures prises de réduction des émissions.

En cas de sous-traitance de la prestation de transport, le Titulaire exige de ses prestataires la transmission des données nécessaires à la réalisation de ce bilan et renseigne le tableau de manière consolidée pour l'ensemble des prestations réalisées.

En complément de la transmission des données relatives à la quantification des émissions de GES, le Titulaire communique à l'acheteur selon la même échéance annuelle toute information utile attestant d'une meilleure maîtrise des émissions de GES des transports mobilisés dans le cadre du marché.

Liste des ANNEXES LOT 01 – Aix-en-Provence

ANNEXE 01 : DQE ET PU SUR INVENTAIRE DES EQUIPEMENTS ET MATÉRIELS

ANNEXE 02 : PLANS DES LOCAUX TECHNIQUES

ANNEXE 03 : BILAN ANNUEL DE GAZ A EFFET DE SERRE POUR LES TRANSPORTS MOBILISES

Liste des ANNEXES LOT 02 – Saint-Raphaël-Boulouris

ANNEXE 01 : DQE ET PU SUR INVENTAIRE DES EQUIPEMENTS ET MATÉRIELS

ANNEXE 02 : PLANS DES LOCAUX TECHNIQUES

ANNEXE 03 : BILAN ANNUEL DE GAZ A EFFET DE SERRE POUR LES TRANSPORTS MOBILISES

Lu et accepté Le Titulaire
(Cachet et signature).