



## **PRESTATION RESTAURATION COLLECTIVE - LA MARSA**

**– AO n° 2025/02 –**

### **MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE - MAPA**

#### **CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES (CCAP)**

#### Pouvoir adjudicateur :

Madame la Directrice Générale de l'Agence pour l'Enseignement Français à l'Etranger  
Représentée localement par Monsieur l'ordonnateur de l'établissement Régional de la  
Marsa.

#### Objet de la consultation :

---

### **PRESTATION RESTAURATION COLLECTIVE - LA MARSA**

**– AO n° 2025/02 –**

---

#### **Ordonnateur secondaire :**

Monsieur l'ordonnateur de l'établissement Régional de la Marsa.

Monsieur AMAND RIQUIER

#### **Comptable public assignataire des paiements :**

Madame l'Agent Comptable de l'AEFE

Représentée localement par Monsieur l'Agent Comptable Secondaire de  
l'établissement régional de la Marsa

**AVRIL2025**



## **ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ –DISPOSITIONS GENERALES**

### **1.1 OBJET DE L'ACCORD CADRE**

Le présent marché proposé par l'Etablissement Régional de la Marsa a pour objet l'exécution de la prestation de restauration collective destiné exclusivement aux usagers de l'établissement de la Marsa composés par les élèves de la maternelle, de l'élémentaire, du collège, du lycée et des personnels.

Le service fonctionnera pendant les périodes de présence des élèves soit environ 35 semaines (environ 133 et 166 jours d'ouverture selon les années et selon les niveaux).

Pour chaque lot, le prestataire assurera la prestation complète de la commande des marchandises au nettoyage des locaux.

### **1.2 FORME DE L'ACCORD CADRE**

Le présent marché est composé de deux lots :

#### **Lot N° 1 : Elèves 1<sup>er</sup> et 2<sup>nd</sup> degré et le personnel**

Pour ce lot, la confection et la distribution des repas est effectuées sur place.

L'espace mis à disposition est composé de 4 réfectoires, d'une salle pour les commensaux, d'une cuisine rénovée (espace de fabrication et de stockage) et d'un espace de plonge.

A titre indicatif le nombre d'élèves demi-pensionnaires du primaire éligible pour ce lot est de 300 élèves sur une période de 133 jours et 221 pour le collège lycée sur une période de 166 jours ouvrables annuels (le nombre de demi-pensionnaire est fluctuant selon les périodes).

Pour la salle des commensaux une capacité d'accueil de 44 places assises en rotation de 11h30 à 13h30 (une moyenne de 40 agents déjeunant journalièrement).

En moyenne nous distribuons 76 000 repas avec une fluctuation plus ou moins importante selon la saison et le calendrier scolaire.

Les espaces mis à disposition sont destinés exclusivement aux élèves et au personnel de l'établissement. L'utilisation comme cuisine centrale pour servir d'autres sites est strictement interdit.

#### **Lot N° 2 : Elèves 1<sup>er</sup> degré de l'école Paul Verlaine**

Pour ce lot, il n'y a pas d'espace de fabrication. Une liaison froide et chaude est à prévoir avec un espace de production aux normes.

L'espace mis à disposition est composé d'un espace plonge et d'un réfectoire.

Pour le réfectoire (cf. annexe 2) la capacité d'accueil est de 146 places pour le premier service et de 130 places pour le deuxième service soit 276 repas pour 2 services. En moyenne nous distribuons 230 repas /jour soit 30 590 repas sur les 133 jours d'ouverture du service.



### **1.3 DUREE DE L'ACCORD CADRE**

L'accord-cadre est conclu pour une durée de deux ans (02) fermes renouvelables une fois (01) sur une période de 24 mois aux clauses et conditions prévues dans le présents CCAP, soit un total de quatre (4) ans à compter de sa notification soit du 1er septembre 2025 au 30 juin 2029 (jour à confirmer).

Si le pouvoir adjudicateur décide de ne pas reconduire l'accord-cadre auprès du titulaire, il informe celui-ci de sa décision au plus tard 1 mois avant la fin de validité de l'accord-cadre par lettre recommandée avec accusé réception.

La non-reconduction de l'accord-cadre n'ouvre droit à aucune indemnité ni à aucun dédommagement au profit de son titulaire. Le titulaire est tenu par ses obligations contractuelles jusqu'à la fin de la période de validité de l'accord-cadre, des marchés subséquents et des bons de commandes en cours.

Les bons de commande ne peuvent être conclus que pendant la durée de validité de l'accord-cadre. Néanmoins, ils peuvent continuer à s'exécuter après son terme.

### **1.4 CONDITIONS DE L'ACCORD CADRE**

Le prestataire aura obligatoirement effectué la visite sur place et pris connaissance des locaux qui lui seront concédés et du matériel mis à sa disposition..

Le prestataire ne pourra en aucun cas modifier l'état des lieux sans l'accord préalable, formel et écrit du Chef d'établissement.

#### **Allotissement**

Le présent accord-cadre est alloté en deux (2) lots distincts comme suit :

**Lot N° 1 : Elève 1<sup>er</sup> et 2<sup>nd</sup> degré et le personnel (cf.1.2 supra)**

**Lot N° 2 : Elèves 1<sup>er</sup> degré de l'Ecole Paul Verlaine (cf. 1.2 supra)**

Les candidats peuvent répondre à un ou plusieurs lots. Toutefois, un candidat ne peut être attributaire de l'ensemble des lots

#### **Variantes**

Le présent accord-cadre ne comporte pas de variante pour l'ensemble des lots.

### **ARTICLE 2 : MODE DE PASSATION ET TARIF DE LA PRESTATION**

La consultation est passée selon la procédure adaptée.

L'accord-cadre est mono attributaire par lot et comprend des prestations à bons de commande.

L'annexe financière fixe les couts des prestations.



## **2.1 ETABLISSEMENT DES PRIX**

Le prix du repas sont exprimés en dinars tunisien et définitifs pour la première année de l'accord cadre.

La date d'établissement des prix est la date limite de remise des offres

Les prix définis sont unitaires. Ils sont conformes au bordereau de prix et **seront appliqués aux quantités réellement servies**.

Ce prix unitaire inclut le prix de la prestation dans sa globalité, à savoir : la fourniture des repas, y compris eau, électricité, personnels, et l'ensemble des prestations décrit dans le présent CCAP.

Il est à noter que le prix pour :

- **Lot 1 : doit être compris entre : 8.500 TND TTC ET 10.500 TND TTC ;**
- **Lot 2 : doit être compris entre : 8.500 TND TTC ET 10.500 TND TTC**

## **2.2 Révision des prix**

Ils seront révisés par les deux parties, aux conditions économiques connu à chaque date anniversaire de notification de l'accord-cadre à compter de la deuxième année de l'accord cadre.

Il est convenu que tous les tarifs seront révisés en fonction de la formule de révision des tarifs ci-dessous :

$$\frac{P}{P_0} = 0,50 \times \frac{M}{M_0} + 0,40 \times \frac{S}{S_0} + 0,10 \times \frac{F}{F_0}$$

P/P0 = Indice de révision des prix

M/M0 = Indice d'inflation des produits alimentaires, produits d'entretien et d'hygiène.

S/S0 = Indice de révision du SMIG

F/F0 = Indice du coût de l'énergie

Les indices proviendront de l'Institut National Tunisien des Statistiques au 1<sup>er</sup> janvier de l'année concernée par cette révision

## **ARTICLE 3 : PIÈCES CONSTITUTIVES DE L'ACCORD-CADRE**

Il est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

L'acte d'engagement

Le Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP)

Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) et ses 5 annexes



le Cadre mémoire technique.

#### **ARTICLE 4 : OBLIGATION DU PRESTATAIRE**

Le prestataire s'engage à :

- Effectuer la prestation de service dans les locaux qui seront mis à sa disposition
- Dresser un inventaire contradictoire complet et détaillé du matériel et de son état au début du contrat. Cet inventaire sera actualisé régulièrement, notamment lors de la fin du bail.
- Assumer les frais de nettoyage et de réparation de l'ensemble du matériel de cuisine auprès des professionnels du domaine.
- Payer sa consommation d'électricité et fluides selon une facturation mensuelle établie sur la base des compteurs divisionnaires mis en place par l'établissement. La facturation se fera sur la base des tarifs de la simulation produite par les fournisseurs d'eau, électricité et de gaz (simulation sur les sites internet de la SONEDE et de la STEG).
- Procéder à des désinfections périodiques contre les insectes et les rongeurs.
- Effectuer périodiquement les entretiens nécessaires du matériel mis à sa disposition par le client
- Gérer et à rémunérer (salaires, charges sociales, assurances et tout autre frais) l'ensemble de son personnel ou du personnel qu'il pourrait être amené à sous-traiter pour assurer sa prestation
- Signaler à l'établissement tout problème susceptible d'empêcher la bonne réalisation de sa mission
- Veiller à ce que sa prestation tout au long du contrat soit conforme à son offre technique tel que présenté lors du dépôt de l'appel d'offres

Le service sera fermé les jours et périodes de fermeture de l'établissement. Le calendrier annuel sera transmis au prestataire.

Le prestataire s'engage à limiter son activité au service de restauration, il ne pourra utiliser les installations à d'autres fins.

##### **a) Hygiène, sécurité alimentaire**

Le prestataire devra se conformer aux prescriptions techniques imposées par l'établissement en matière de respect des règles d'hygiène en restauration collective, selon les dispositions HACCP.

Le prestataire s'engage à respecter les principes et normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Les personnels devront, tant en cuisine qu'au service, être d'une propreté corporelle rigoureuse et porter des tenues professionnelles propres, conformes aux usages habituels de la profession. Par ailleurs, le/les site(s) de préparation de la nourriture proposée à la vente sur l'espace de restauration devra/ont être conforme(s) aux normes d'hygiène.



A ce titre, la direction de l'établissement se réserve le droit de formuler des observations orales ou par écrit.

Des contrôles inopinés sur site des personnes, installations et préparations culinaires pourront être opérés par l'établissement de même qu'il pourra mandater une société pour procéder à des analyses et/ou des études.

Des contrôles bactériologiques des aliments et de l'eau doivent être réalisés mensuellement par le prestataire, à ses frais, par prélèvements et boîtes de contact, les résultats devront être communiqués au responsable de l'établissement de même que pour les analyses complémentaires effectuées en cas d'intoxication alimentaire ou de suspicion d'intoxication alimentaire. La transmission mensuelle de ces éléments est strictement obligatoire.

Le chef d'établissement ou son représentant qualifié aura, à tout moment, possibilité d'accéder aux locaux de la cuisine centrale et de ses annexes, où qu'elles se trouvent, et quel que soit la production en cours de réalisation dans la cuisine.

- à l'occasion de ces visites, le responsable d'unité de l'entreprise soumissionnaire devra présenter tous les certificats de conformité à jour ainsi que les derniers résultats des contrôles bactériologiques (eau et aliments), le plan de nettoyage et de désinfection des locaux. Il doit aussi s'engager à envoyer mensuellement les résultats des tests effectués à l'établissement.

- La qualité des prestations réalisées pourra être soumise à des contrôles bactériologiques en plus des contrôles effectués par l'entreprise soumissionnaire conformément au cahier des clauses techniques particulières.

- les moyens de transports choisis et utilisés par l'entreprise soumissionnaire feront également l'objet de contrôle afin de vérifier le caractère adapté du véhicule utilisé, ainsi que sa parfaite salubrité. La périodicité du nettoyage et de la désinfection devant être justifiée à tout moment.

L'Entreprise soumissionnaire ne doit, en aucun cas, faire obstacle à ces inspections mais au contraire y prêter tout son concours et fournir tous les renseignements qui pourront lui être demandés.

## ARTICLE 5 : OBLIGATION DE L'ETABLISSEMENT

L'établissement :

- Mettra à disposition un espace de restauration et un espace de préparation équipés avec du matériel dédié à chaque lot (**Annexe 1 LOT 1 -Annexe 2 LOT 2**)

- Fournira les fluides (eau froide et chaude), électricité, gaz avec des compteurs divisionnaires pour le local concédé.

- Dressera un inventaire contradictoire complet et détaillé du matériel et de son état au début de la concession, qui sera réactualisé régulièrement, notamment lors du renouvellement du bail.

- S'assurera régulièrement que les normes d'hygiène et les normes sanitaires sont scrupuleusement respectées, les fiches de désinfection signées. Ce contrôle ne dégage en rien la responsabilité du prestataire concernant le respect de ces normes

- Informera le prestataire des jours de fermeture de l'établissement, et des éventuels jours de fermeture exceptionnels.

- Assurera l'ouverture et la fermeture générale du bâtiment, son gardiennage, même si sa responsabilité ne peut en aucun cas être engagée en cas de vol



- Assurera le contrat d'entretien du système de détection incendie

## ARTICLE 6 : ASSURANCE

Le prestataire sera responsable, vis-à-vis des tiers, de tous les dommages ou dégradations qui auraient lieu du fait du fonctionnement du service de restauration-caféteria. Il sera également responsable des dommages éventuels pouvant résulter du transport des denrées et/ou personnels présents dans le ou les véhicules utilisé(s) par Le prestataire soumissionnaire.

Les indemnités à payer en cas d'accidents sont dues par Le prestataire soumissionnaire, sauf recours contre l'auteur de l'accident. En aucun cas, le chef d'établissement ou ses représentants ne pourront être inquiétés à cet égard.

Le prestataire devra souscrire et transmettre avant l'exploitation les documents suivants :

- Une assurance de responsabilité civile aux tiers, couvrant tous dommages corporels et les cas d'intoxication alimentaire pouvant survenir aux usagers ou aux tiers pendant la durée du marché, la police devant spécifier que le personnel de l'établissement est considéré comme des tiers vis-à-vis des assureurs.
- Une assurance couvrant les dommages pouvant résulter des activités exercées dans l'établissement au cours de l'utilisation des locaux mis à sa disposition.

Le prestataire remettra aux responsables de l'établissement un exemplaire des polices d'assurances souscrites avant tout commencement de son activité.

Ces polices devront comporter une clause interdisant leur résiliation sans avis préalable de la Compagnie d'Assurance aux responsables de l'établissement. Ces polices devront être prises auprès d'une Compagnie d'Assurance agréée par le Ministère des Finances tunisien.

En cas de résiliation d'une ou de toutes ces polices d'assurance pour quelques motifs que ce soit, l'établissement est en droit de souscrire une assurance couvrant ces risques et ce aux frais du prestataire.

L'établissement se réserve le droit de juger des garanties offertes par la police d'assurance, il peut exiger du prestataire de souscrire une police avec des garanties plus importantes

## ARTICLE 7 : FACTURATION ET MODE DE PAIEMENT

Les prestations objet du présent marché feront l'objet d'une facturation détaillée

Les montants sont ceux fixés dans l'acte d'engagement (article 4.Montant du marché/ Décomposition du prix).

Les paiements se feront sur présentation de factures.

A la fin de chaque service, le prestataire et l'établissement arrêteront contradictoirement le nombre des repas servis. Pour chaque mois, les états journaliers des prestations de restauration fournies, contresignés par la direction du Lycée Gustave Flaubert, constitueront la base de la facturation.

L'établissement pourra proposer un système de contrôle d'accès et de facturation du service de restauration au prestataire qui engagera ce dernier à l'utilisation.



Les factures seront payées dans un délai de 30 jours hors période de vacances scolaires suivant leur date de réception par l'établissement de l'ERLM

## **ARTICLE 8 : PERSONNELS**

### **6.1 Personnel du prestataire**

Les personnels doivent être formés à l'exécution des tâches requises notamment en hygiène et prévention des risques.

L'établissement se réserve le droit de demander au prestataire de changer un ou plusieurs de ses employés.

Le prestataire sera responsable de l'organisation du service, de sa continuité en fonction des activités qui se déroulent à l'établissement

Le prestataire devra communiquer à l'établissement une liste complète du personnel affecté au service, il doit l'informer de tout changement de personnel au préalable avec communication de la carte d'identité nationale.

En cas de changement dans le personnel affecté au service, le prestataire veillera à ce que le niveau de compétence de son personnel tel qu'indiqué dans son offre demeurera inchangé

Le prestataire, ainsi que son personnel doivent se conformer aux règles de sécurité en vigueur dans l'établissement.

L'établissement se réserve le droit de refuser l'accréditation et l'accès aux préposés du prestataire s'il juge que leur présence au sein de l'établissement n'est pas souhaitable.

### **6.2 Personnels mis à disposition par l'établissement**

Le personnel d'encadrement et d'animation des élèves du primaire sera à la charge de l'établissement qui le gèrera en respectant strictement la législation du travail en vigueur, notamment en ce qui concerne les contrats, les salaires, les conditions de travail, les assurances, les impôts, les horaires, les charges sociales, le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

L'établissement assumera le recrutement des surveillants sélectionnés par son service des ressources humaines selon les besoins du service et en respectant le taux d'encadrement recommandé.

Les personnes engagées dans ce cadre ne peuvent l'être qu'en vacation et sur la base du régime horaire.

## **ARTICLE 9 : CONNAISSANCE DES LIEUX ET DES CONDITIONS GENERALES DE TRAVAIL**

Par le fait même du dépôt de sa soumission, l'Entrepreneur reconnaît s'être assuré :

- des conditions générales d'exécution des prestations en particulier des équipements nécessaires pour l'exécution de celles-ci,





- des conditions locales, particulièrement des conditions de fourniture et de stockage des approvisionnements,
- des moyens de communications, de transport,
- des possibilités de fournitures en fluides (eau, électricité, gaz),
- de la disponibilité de la main d'œuvre,
- de toutes les contraintes résultant de la législation sociale, fiscale, douanière en vigueur en Tunisie,
- de toutes les circonstances susceptibles d'avoir une influence sur les conditions d'exécution des travaux ou sur leur prix,
- de l'état des locaux et des équipements mis à sa disposition.
- du matériel et équipement à acquérir dans le cadre du présent marché
- du règlement intérieur de l'établissement,
- des règles de sécurité applicable à l'entrée et au sein de l'établissement.

Toute carence ou erreur du prestataire dans l'obtention de ces renseignements ne pourra que demeurer à sa charge.

#### **ARTICLE 10 : CONTRÔLE**

En dehors de l'obligation pour le prestataire d'effectuer les analyses et contrôles périodiques tels que spécifiés par le cahier des clauses techniques, le client est en droit d'effectuer les contrôles et inspections qu'il juge utile.

Les frais et coûts engendrés par ces contrôles en plus de ceux effectués par le prestataire conformément au cahier des clauses techniques particulières seront entièrement supportés par l'établissement.

Le Prestataire doit tenir un registre d'entretien du matériel et équipement mis à disposition par le client, il doit fournir à chaque demande du client les fiches d'entretien délivrées par un professionnel en la matière.

#### **ARTICLE 11 : EVALUATION DE LA PRESTATION**

En dehors de l'obligation pour le prestataire d'effectuer les analyses et contrôles périodiques tels que spécifiés par le cahier des clauses techniques, le client est en droit d'effectuer les contrôles et inspections qu'il juge utile.

Les frais et coûts engendrés par ces contrôles en plus de ceux effectués par le prestataire conformément au cahier des clauses techniques particulières seront entièrement supportés par l'établissement.

Le Prestataire doit tenir un registre d'entretien du matériel et équipement mis à disposition par le client, il doit fournir à chaque demande du client les fiches d'entretien délivrées par un professionnel en la matière.

Un point régulier sera fait entre les équipes du prestataire et de l'établissement pour évaluer la qualité de la prestation dans la cadre de la commission de restauration.



## **ARTICLE 12 : PENALITE DE RETARD**

### **12.1 Pénalités de retard**

En cas de retard ou d'irrégularités dans la distribution de repas sur le site du lycée, le prestataire supportera des pénalités de retard forfaitaire de 500 DT par jour

L'établissement peut organiser par ses soins l'approvisionnement ou la distribution des repas. Cette alternative retenue, sera à la charge du prestataire soumissionnaire.

Toutefois le prestataire est dégagé de toute responsabilité si ces retards ou irrégularités sont la conséquence de faits relevant de la force majeure ou de faits qui engagent la responsabilité du client.

### **12.2 Pénalités relatives à la non fourniture de service ou en cas de fourniture insuffisante**

Sauf cas de force majeure, l'absence de livraison de repas ou la livraison de repas en nombre insuffisant, sous réserve de la responsabilité du prestataire, entraînera de plein droit, et sans mise en demeure préalable le prononcé de pénalités d'un montant égal au double du montant du prix des repas non livrés. Au surplus, dans cette hypothèse, le Lycée pourra pourvoir aux besoins du service aux frais et risques de l'entreprise sans mise en demeure préalable.

### **12.3. Pénalités pour non-respect des grammages**

En cas de non-respect des grammages, des pénalités seront perçues sans mise en demeure préalable à hauteur de 500,00 HT pour tout manquements constatés

### **12-4. Pénalités pour non fourniture des certificats**

Des pénalités d'un montant de 100 TND HT par jour de retard pourront être perçues en cas de non production, à la suite d'une demande du Lycée, des certificats de provenance ou autres documents tels que factures d'achat destinées à connaître la provenance des produits servis.

### **12-5. Pénalités pour mauvais entretien des locaux et équipements**

Dans le cas d'un mauvais entretien des locaux et des équipements appartenant à la collectivité, et indépendamment des dépenses liées à la remise en état du matériel, des pénalités fixées forfaitairement à 300 TND HT pourra être prononcées. Si le Lycée devait faire appel à une entreprise extérieure pour une remise en état après lettre recommandée restée sans effet au terme de 48 heures, les frais relatifs à cette prestation seront à la charge du titulaire.

### **12-6. Pénalités pour tromperie sur les labels ou les certificats**

Indépendamment de la transmission aux autorités administratives compétentes du dossier portant sur l'utilisation frauduleuse de labels ou de certificats, les repas dans lesquels auront été incorporés des produits ne correspondant pas aux labels ou aux certificats présentés ne seront pas payés et des pénalités portant sur le double du prix seront perçues par le Lycée.



### **12-7. Pénalités pour non-respect des menus annoncés**

En cas de non-respect des menus, sauf cas de force majeure, ou sauf accord du Lycée, il sera perçu des pénalités de 1 TND HT pour chaque plat livré modifié ainsi que chaque périphérique modifié.

## **ARTICLE 13 : RESILIATION DU MARCHE**

Le présent marché peut être résilié avec l'accord des deux parties.

A défaut, l'établissement se réserve le droit de résilier par simple notification le marché en cas de :

- Décès ou de faillite du titulaire du marché.
- Non-respect de l'engagement, objet de la déclaration, de ne pas faire par lui-même ou par personne interposée, des promesses, des dons ou des présents en vue d'influer sur les différentes procédures de conclusion du marché et des étapes de son exécution
- Cession du marché à une tierce personne
- Non-respect des obligations contractuelles énoncées dans les pièces du marché
- Présentation de faux documents ou fausses informations lors de la présentation de l'offre
- Demande unilatérale d'augmentation des prix, reposant sur des conditions non prévues par les dispositions de l'article relatif à la révision des prix.

Dans ce cas à la notification de la résiliation, le prestataire devra :

- Arrêter le travail à la date et dans les limites indiquées par la notification
- Résilier ou suspendre tout contrat, toute commande de matériel et toute prestation de services à l'exception de ce qui est nécessaire pour terminer la part des services exclus du champ de résiliation.
- Terminer toute partie du travail qui n'aurait pas été comprise dans la résiliation et prendre toutes mesures conservatoires prescrites par l'établissement.

L'établissement se réserve le droit de résilier le marché en cas de manquement par le prestataire à ses obligations tel que définies par les pièces constitutives du marché.

Dans le cas de non-respect réitéré par Le prestataire concessionnaire des clauses contenues dans le présent cahier des charges, le contrat pourra être dénoncé à tout moment par le Directeur de l'établissement. Cette résiliation sera notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception. Elle prendra effet dans le délai de 30 jours à compter de sa notification et n'ouvrira droit à aucune indemnité en faveur du prestataire

Il est expressément convenu que le prestataire ne pourra prétendre à une quelconque cession de fonds de commerce ou de reprise onéreuse en cas de résiliation ou cessation d'activité.

## **ARTICLE 14 : TRIBUNAL COMPETENT**

L'attribution de compétence est faite aux tribunaux de Tunis, seuls qualifiés pour connaître les litiges pouvant naître du présent marché.



## ARTICLE 15 : ELECTION DE DOMICILE ET ENREGISTREMENT

Les deux parties élisent domiciles à leurs adresses respectives mentionnées ci-dessus. Tout changement d'adresse doit être communiqué à l'autre partie.

Les frais d'enregistrement sont à la charge du prestataire qui s'y oblige et à défaut de la partie la plus diligente.

## ARTICLE 16 : ELECTION DE DOMICILE ET ENREGISTREMENT

Tous les documents annexés au présent contrat en font partie intégrante et forment un ensemble indivisible.

**Le Pouvoir Adjudicateur**

**Le Prestataire**

