

CCTP

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

REHABILITATION D'UNE SALLE POLYVALENTE ET CREATION D'UN SELF SCOLAIRE

EQUIPEMENTS D'UN SELF SCOLAIRE

Maître d'Ouvrage	MAIRIE DE THIVERVAL GRIGNON Grande Rue 78850 Thiverval Grignon Tél : 01.30.79.91.10 Fax : 01.30.79.91.11	
Adresse des travaux	Rue Olivier de Serre 78850 Thiverval Grignon Références cadastrales : section E n°101a	
Architecte Maître d'Œuvre	Bureau d'Etudes Structure	Bureau d'Etudes Fluides
AES ARCHITECTURES 28, av. du 19 mars 1962 78370 Plaisir Tél : 01.30.55.34.09 Mail : aes.architectures@bbox.fr	Bureau d'Etudes S2C 44, rue Gambetta 78300 POISSY Tél : 01.30.74.00.14 Mail : bouvet.s2c@orange.fr	Bureau d'Etudes ATEC SA 50, rue de Pontoise 95870 BEZONS Tél : 01.39.61.56.42 Mail : atecsa@atecsa.com

Equipements d'un self scolaire

SOMMAIRE

01 / ENVIRONNEMENT GENERAL DU PROJET

01 / 1 - PRINCIPAUX ACTEURS DU PROJET.....	p.3
01 / 2 - DOCUMENTS JOINTS AU DCE.....	p.4
01 / 3 - ETAT ACTUEL DU SITE.....	p.4
01 / 4 - DEFINITION DU PROGRAMME GENERAL DE L'OPERATION.....	p.4
01 / 5 - ACCES AU SITE.....	p.5
01 / 6 - CONNAISSANCE DES LIEUX.....	p.5

02 / OBJET DU PRESENT MARCHE

02 / 1 - FOURNITURE DES EQUIPEMENTS.....	p.6
02 / 2 - GARANTIE DU MATERIEL.....	p.6

03 / DESCRIPTION ET QUANTITES DES EQUIPEMENTS A FOURNIR

03 / 1 - EQUIPEMENTS OFFICE DE RECHAUFFAGE.....	p.6
03 / 2 - EQUIPEMENTS LAVERIE.....	p.7
03 / 3 - EQUIPEMENTS SALLE A MANGER.....	p.8

04 / PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX EQUIPEMENTS

04 / 1 - PRESCRIPTIONS RELATIVES A LA REGLEMENTATION.....	p.9
04 / 2 - PRESCRIPTIONS GENERALES REQUISES POUR LA SECURITE ALIMENTAIRE.....	p.9
04 / 3 - PRESCRIPTIONS PERMETTANT DE GARANTIR LA SECURITE DES UTILISATEURS ET USAGERS	p.9
04 / 4 - PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'USAGE ET LA DURABILITE.....	p.10
04 / 5 - PRESCRIPTIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES.....	p.10

05 / DOCUMENTATION..... p.10

06 / PRESCRIPTIONS RELATIVES A LA LIVRAISON ET L'INSTALLATION..... p.10

07 / EXECUTION DE LA PRESTATION..... p.11

08 / ACCORD DE L'ENTREPRISE SOUMISSIONNAIRE..... p.11

Equipements d'un self scolaire

01 / ENVIRONNEMENT GENERAL DU PROJET

Opération : Réhabilitation d'une salle polyvalente et création d'un self scolaire
 Situation : Rue Olivier De Serre - 78850 THIVERVAL GRIGNON
 Références cadastrales : Section E n°101
 Surface du terrain : 4 466 m²

Exécution des travaux : travaux réalisés en une seule tranche

01.1 / PRINCIPAUX ACTEURS DU PROJET

Maître d'Ouvrage

MAIRIE DE THIVERVAL GRIGNON

Grande Rue - 78850 Thiverval Grignon
 Tél : 01.30.79.91.10

Architecte Maître d'Œuvre

AES ARCHITECTURES

Sandrine CARNEIRO - architecte DPLG
 28, avenue du 19 mars 1962 - 78370 PLAISIR
 Tél : 01.30.55.34.09 - 01.30.55.93.28
 Mail : aes.architectures@bbox.fr

Bureau d'Etudes Structure

Bureau d'Etude S2C

44, rue Gambetta - 78300 Poissy
 Tél : 01.30.74.00.14
 Mail : bouvet.s2c@orange.fr

Bureau d'Etudes Fluides

Bureau d'Etude ATEC SA INGENIERIE

50, rue de Pontoise - 95870 BEZONS
 Tél : 01.39.61.56.42
 Mail : atecsa@atecsa.com

Bureau de Contrôle

SATELIS - Contrôle et prévention des risques de la Construction

2, rue Louis Lépine - 94260 Fresnes
 Tél : 01.49.73.00.43 - Fax : 01.53.01.44.43
 Mail : contact@satelis.org

01.2 / DOCUMENTS JOINTS AU DOSSIER DE CONSULTATION

Les documents suivants sont joints au dossier de consultation :

- PLAN RDC : Projet d'aménagement du self scolaire - echelle 1:50
- Cadre de Décomposition du Prix Global et Forfaitaire
- Cahier des Clauses Techniques Particulières objet des présentes

Ce CCTP a pour objet de faire connaître le programme général de l'opération et de définir l'objet de cette consultation. Il n'a aucun caractère limitatif.

En conséquence, il demeure contractuellement convenu que, moyennant le prix porté sur la soumission ou sur l'acte d'engagement ou servant de base au marché, l'entrepreneur devra l'intégralité des travaux nécessaires au complet et parfait achèvement des ouvrages de son lot, en conformité avec les plans et avec la réglementation et les normes contractuellement réputées connues.

L'entrepreneur soumissionnaire participant à l'opération est contractuellement réputé avoir parfaite connaissance de l'ensemble des documents constituant le CCTP contractuel tels qu'ils sont énumérés ci-avant.

À ce sujet, il est formellement stipulé qu'en aucun cas un entrepreneur ne pourra opposer entre eux les différents documents constituant le CCTP contractuel. En tout état de cause, il est précisé que dans le cas éventuel de divergences implicites ou explicites entre ces documents, la décision sera du ressort du maître d'œuvre.

01.3 / ETAT ACTUEL DU SITE

Le terrain actuel est constitué d'un bâtiment communal d'une superficie de plancher totale de 458.45m² de plain pied composé comme suit :

- Hall d'entrée
- 1 Salle polyvalente principale
- 1 Salle associative
- 1 bureau
- 1 cuisine
- Des sanitaires
- Des réserves
- Une chaufferie
- Une salle de sono

01.4 / DEFINITION DU PROGRAMME GENERAL DE L'OPERATION

Les travaux consistent en la réhabilitation d'une salle polyvalente existante, et la création d'un self scolaire dans l'enceinte de ce bâtiment, sur l'emprise d'une partie de la salle polyvalente.

Il est impératif que le self scolaire soit opérationnel pour le 1er septembre 2018, date de la prochaine rentrée scolaire.

01.4.1 - POLE A : Réhabilitation et mise aux normes d'une salle polyvalente

Périmètre d'intervention : environ 65 m²

Programmation du projet :

- Restructuration complète des sanitaires existants pour création de 2 sanitaires H/F en accessibilité PMR
- Création de 2 vestiaires H/F en accessibilité PMR
- Restructuration et nouvelle distribution des réserves

CCTP – EQUIPEMENTS D'UN SELF SCOLAIRE

Mairie de Thiverval Grignon - Réhabilitation d'une salle polyvalente et création d'un self scolaire
Edition : 22-fev-18 - indice CCT01

Nature des travaux :

- Réalisation d'une isolation thermique au droit des vestiaires / sanitaires
- Mise aux normes de l'accessibilité PMR
- Changement de menuiseries extérieures (Hall d'entrée)
- Changement des menuiseries intérieures
- Réfection des sols, murs et plafonds
- Création de nouveaux cloisonnements
- Réfection et mise aux normes de l'installation VMC
- Réfection et mise aux normes de l'installation électrique

01.4.2 - POLE B : Création d'un self scolaire en accessibilité PMR dans l'enceinte du bâtiment existant

Périmètre d'intervention : environ 165 m²

Programmation du projet :

- Salle de restauration scolaire (salle à manger)
- Zone de self
- Office de réchauffage
- Laverie
- Sanitaires H/F dont sanitaires PMR
- Vestiaires du personnel

Nature des travaux :

- Réalisation d'une isolation thermique et phonique complète sur le périmètre d'intervention
- Mise aux normes de l'accessibilité PMR
- Changement de l'ensemble des menuiseries extérieures
- Changement de l'ensemble des menuiseries intérieures
- Réfection complète des sols, murs et plafonds
- Création de nouveaux cloisonnements
- Réfection de l'ensemble des raccordements aux réseaux
- Réfection et mise aux normes de l'installation VMC
- Réfection et mise aux normes de l'installation électrique

01.5 – ACCES AU SITE

La voie d'accès pour les entreprises sera : rue Olivier de Serre - 78850 THIVERVAL GRIGNON

L'accès au chantier sera entretenu et nettoyé pendant toute la durée du chantier tant sur la voie publique que dans les parties communes du bâtiment.

01.6 – CONNAISSANCE DES LIEUX

L'entrepreneur s'engage, par le fait d'avoir remis son offre :

- à se rendre sur les lieux où doivent être réalisés les travaux ;
- à prendre une parfaite connaissance de la nature et de l'emplacement de ces lieux et des conditions générales et particulières qui y sont attachées ;
- à prendre en compte les possibilité d'accès, d'installations de chantier, de stockage, de matériaux, etc., des disponibilités en eau, en énergie électrique, etc. ;
- à prendre tous renseignements concernant d'éventuelles servitudes ou obligations.
- à assister à toute réunion de chantier dès que nécessaire, sur demande de l'architecte du projet

En résumé, l'entrepreneur s'engage à prendre connaissance parfaite des lieux et de toutes les conditions pouvant en quelque manière que ce soit avoir une influence sur l'exécution et les délais, ainsi que sur la qualité et les prix des ouvrages à réaliser.

Aucun entrepreneur ne pourra donc arguer d'ignorances quelconques à ce sujet pour prétendre à des suppléments de prix, ou à des prolongations de délais.

Une visite préalable du chantier avant chiffrage pourra être effectuée par les entreprises candidates afin de prendre connaissance des lieux et aborder des points éventuels, sur la nature et l'envergure des travaux ou encore l'organisation du chantier.

02 / OBJET DU PRESENT MARCHÉ

Le présent marché a pour objet l'achat d'équipements de restauration dans le cadre du projet décrit ci-dessus, suivant l'implantation décrite sur le plan ci-joint en annexe.

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières fixe les prescriptions techniques et les modalités de contrôle applicables. Il sera demandé au candidat les éléments suivants :

02.1 - FOURNITURE DES EQUIPEMENTS

- Un projet chiffré
- Restaurant scolaire : Une proposition de correction ou de rectification du plan d'aménagement fourni : remise d'un plan coté 1/50ème de l'implantation et des réservations des équipements, l'ensemble des positionnements des différentes alimentations en fluides avec indications techniques utiles (diamètres évacuations, puissances)
- Un bilan des puissances électriques de chaque appareil
- Un état récapitulatif des réservations électriques, des réservations de plomberie, des réservations de ventilation
- Les informations utiles à la vérification des prescriptions techniques

02.2 - GARANTIES DU MATERIEL

- Eléments de garantie pièces et main d'œuvre
- Service après vente : Il s'agira de décrire l'organisation liée au dispositif humain et logistique gérant le Service Après Vente, le délai d'intervention minimum et maximum, la disponibilité des pièces de rechange.
- Documentation : notice écrite en langue française, schémas techniques

03 / DESCRIPTION DES EQUIPEMENTS A FOURNIR

03.1 / EQUIPEMENTS OFFICE DE RECHAUFFAGE

OF 01 - LAVE-MAINS

Fourniture et pose d'un lave-mains, commande fémorale avec corbeille à papier crochetable sous la cuve et brosse à ongles, bouton poussoir à l'avant monobloc avec dossier intégré. Pré mélangeur EC-EF avec clapets
Dimensions L400 x P440 x H755
Quantité : 1 unité

OF 02 - TABLE DU CHEF

Fourniture et pose d'une table du chef Bac à droite avec robinetterie mélangeuse. Plan de travail en inox épaisseur 15/10e mm
Bac dim. 400x400x250mm avec tube surverse piètement tube inox en retrait, vérins sans filetage apparent
Dim. : L1400 x P700 x H900
Quantité : 1 unité

CCTP – EQUIPEMENTS D'UN SELF SCOLAIRE

Mairie de Thiverval Grignon - Réhabilitation d'une salle polyvalente et création d'un self scolaire
Edition : 22-fev-18 - indice CCT01

OF 03 - SUPPORT SAC MOBILE

Pour sacs de 100 litres
 2 roues à chape acier. Pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc
 Ouverture à commande par pédale
 Dim. : L580 x P445 x H810
 Quantité : 1 unité

OF 04 - DESTRUCTEUR D'INSECTE MURAL

Grille d'électrocution et de protection galbée en fil inox, poignée de manutention en inox, compris 1 tube actinique longue durée.
 Cordon d'alimentation longueur 1.20m
 Quantité : 1 unité

OF 05 - CANIVEAU DE SOL

Fourniture et pose d'un caniveau de sol dim.400x400 en acier inox, cuvette rectangulaire orientable et ajustable en hauteur
 Fermeture par caillebotis antidérapant à maille carrée. Evacuation centrée par siphon télescopique avec platine d'étanchéité, sortie verticale diam.110. Panier extractible visible sous grille, attente pour mise à la terre.
 Quantité : 1 unité

OF 06 - TABLE CENTRALE

Table centrale sur pieds - Plan de travail en acier inoxydable de qualité alimentaire. Piètement en tubes acier inoxydable alimentaire avec vérins polyamides anti-glissement sans filetage apparent
 Y compris étagère en acier inoxydable alimentaire
 Dim. : L1600 x P700 x H900
 Quantité : 1 unité

03.2 / EQUIPEMENTS LAVERIE**LA 01 - TABLE DE GLISSEMENT**

Fourniture et pose d'une table de glissement
 Dim.: L1600 x P760 x H900
 Comprenant : 1 bac 400x400x300 - 1 Panier à déchets - Trou vide déchets + colerette
 1 combiné de prélavage monotrou : tête à clapet à mécanisme renforcé avec manette ergonomique, raccords flexibles et clapets antiretour, douchette antitartre y compris tous accessoires
 Quantité : 1 ensemble

LA 02 - PLONGE 1 BAC

Fourniture et pose d'une plonge 1 bac
 1 égouttoir à gauche avec robinet mélangeur, bonde surverse et siphon bords anti-ruissellement, dossier rayonné 100mm, habillage cache 3 faces, compris tube surverse et crépine
 Dim : L900 x P700 x H900
 Quantité : 1 ensemble

LA 03 - LAVE-MAINS

Fourniture et pose d'un lave-main à commande fémorale avec corbeille à papier crochetable sous la cuve et brosse à ongles, butoir poussoir à l'avant monobloc avec dossier intégré
 Dim. : L400 x P440 x H755
 Quantité : 1 unité

LA 04 - PORTE DE DESINFECTION

Fourniture et pose d'une centrale de nettoyage et de désinfection
 Coffret moulé en polypropylène, tresse inox, vanne d'alimentation, disconnecteur CA, tuyau alimentaire, pistolet anti-choc, support bidon 5 litres
 Dim. : L342 x P170 x H478
 Quantité : 1 unité

LA 05 - CANIVEAU DE SOL

Fourniture et pose d'un caniveau de sol dim.400x400 en acier inox, cuvette rectangulaire orientable et ajustable en hauteur
 Fermeture par caillebotis antidérapant à maille carrée. Evacuation centrée par siphon télescopique avec platine d'étanchéité, sortie verticale diam.110. Panier extractible visible sous grille, attente pour mise à la terre.
 Quantité : 1 unité

03.3 / EQUIPEMENTS SALLE A MANGERCaractéristiques générales ligne de self :

- profondeur : 830mm x hauteur 720mm
- construction en acier inox
- dessus inox mat. ép.20/10e avec brossage orbital, bords avants et arrière rayonnés
- commandes sensibles pour tous les meubles
- présentoirs prof 400mm
- habillage de façade inclus en mélaminé double face hydrofuge, teintes au choix

SAM 01 - DISTRIBUTEUR PLATEAUX PAINS COUVERTS

Sur 4 roues

Soubassement hauteur :240mm tout inox pour 2 piles de plateaux

1 niveau 3 bacs

1 niveau 1 bac

Quantité : 1 unité

SAM02 - CHARIOT CASIER A NIVEAU CONSTANT

Pour casiers à verres 500x500mm sur 4 roues

Capacité 6 casiers H115 ou 10 casiers H75

Poignée de guidage, réglage du niveau de présentation par ajout ou suppression de ressorts

Compris housse cloche

Dimensions : L815 x P545 x H930

Quantité : 1 unité

SAM03 - VITRINE REFRIGEREE

Meuble dessous libre groupe unique avec 1 régulation

Capacité vitrine 2 niveaux en verre avec pare haleine

Cuve pentée prof 10 à 20mm sans recoins

Assiettes Ø130 environ 124 assiettes / équivalence assiette Ø130 ou ravier 30x130 ou 6 yaourts Ø60

4 grilles inox GN1/1 ou 2 grilles inox GN2/1

Parois latérales amovibles double vitrage

Fermeture rideau thermique à l'avant et portes en verre à l'arrière

Habillage latéral mélaminé

Plancher pour meuble

Bac de réévaporation

Dim. : L1600 x P830 x H1455

Quantité : 1 ensemble

SAM04 - MEUBLE CHAUFFANT A AIR PULSE

Meuble bain marie à air, dessous libre, implantation perpendiculaire

Cuve capacité 3GN 1/1, chauffage par ventilateur tangentiel. Commande de température de cuve, touches sensibles, affichage permanent

Y compris présentoir neutre long1280, protection latérale, prise de courant, plancher pour meuble

Prise de courant pour chariot chauffe assiette

Dim : L1280 x P830 x H720

Quantité : 1 ensemble

SAM05 - FACADE AVEC RAMPE

Equipée de rampe à plateaux et habillage

Dim : L1500 x P145 x H720

Quantité : 1 unité

SAM06 - CHARIOT CHAUFFANT DISTRIBUTEUR ASSIETTES

Chariot chauffant pour 2 piles d'assiettes avec couvercle

Construction en acier inox, poignée tube Ø25mm avec embouts, angles intérieurs chanfreinés

Pour assiettes Ø180 à 290mm, 1 pile = 60 ass. env.

Plateau support guidé par 3 galets

Réglage niveau préhension par ajout ou suppression ressorts

Dim. : L960 x P485 x H900

Quantité : 1 unité

SAM07 - ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

Armoire chaude GN1/1 15 niveaux espace 71mm avec porte inox pleine. Construction en inox
 Isolation laine de roche
 Porte ouverture 270°, joint démontable
 Poignées de manutention. Chauffage par résistance blindée et ventilateur centrifuge
 4 roues Ø125 chape polyamide
 Dim : L528 x P821 x H1489
 Quantité : 1 unité

SAM08 - LAVE-MAINS

Fourniture et pose d'un lave-main à commande fémorale avec corbeille à papier crochetable sous la cuve et brosse à ongles, butoir poussoir à l'avant monobloc avec dossier intégré
 Dim. : L400 x P440 x H755
 Quantité : 1 unité

SAM09 - CHARIOTS CAFETERIA

2 x 6 niveaux double entrée côte à côte sans parois
 4 roues pivotantes, construction soudée inox
 Structure tube inox section 25x25mm
 Pour plateaux de 35cmx45cm
 Dim : L930 x P630 x H900
 Quantité : 4 unités

SAM10 - FONTAINE A EAU

Fourniture et installation d'une fontaine a eau raccordée au réseau d'eau potable avec évacuation au réseau eaux usées
 Température eau froide : de 3° à 10°
 Carrosserie inox
 Nombre de sorties d'eau : 2
 Quantité : 1 unité

04 / PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX EQUIPEMENTS

Le prestataire fournira les éléments visant à convaincre des contraintes ci après :

04.1 - Prescription liées à la Réglementation

L'ensemble des fournitures devra être conforme aux normes et spécifications en vigueur en France notamment Marque NF Hygiène Alimentaire ou équivalent et normes CE. Les règlements relatifs à la sécurité des personnes, à l'hygiène et à la santé devront être pris en compte.

04.2 - Prescriptions générales requises pour garantir la sécurité alimentaire

Les éléments devront assurer :

- Le maintien des aliments à bonne température sur les postes chaud et froid
- La protection des aliments contre les risques de contamination
- Présenter toutes les qualités pour assurer un nettoyage satisfaisant aux normes en vigueur, facilité d'accès, absence de rétention de salissures, traitement des angles.

04.3 - Prescriptions permettant d'assurer la sécurité physique des utilisateurs et des usagers

Les équipements devront :

- Prévenir de tout accident ou brûlure par l'absence d'arêtes vives ou tranchantes, absence de visserie agressive, absence de risque de coincement de doigts, précautions contre les bris de glace si nécessaire
- Assurer une bonne protection électrique : classe de l'appareil mentionnée, indications du niveau de protection, protection contre les projections d'eau
- Disposer de moyens d'alerte des dysfonctionnements
- Posséder des conditions de bonne stabilité quel que soient les configurations d'implantation

04.4 - Prescriptions visant à l'usage et la durabilité

Les équipements devront :

- Posséder une résistance et une rigidité appropriée aux conditions normales d'utilisation
- Résister à l'usure mécanique : durabilité des revêtements intérieurs et extérieurs, absence de fissures, éraflures ou dégradations
- Procurer une bonne isolation thermique
- Résister aux agressions chimiques et mécaniques : définition de la qualité des composants et matériaux
- Etre nettoyable

04.5 - Prescriptions qualitatives et quantitatives

Les équipements devront :

- Permettre une vision simple des plats proposés. Seront appréciés les éléments visant à soigner la qualité de la présentation
- Permettre un accès facile à l'utilisateur : les documents techniques doivent renseigner de l'encombrement (qualités dimensionnelles) et de l'ergonomie des équipements.
- Offrir une capacité de présentation et de stockage suffisant : définition de la surface utile, niveaux et tout élément utile.

05 / DOCUMENTATION

Le prestataire joint au D.P.G.F tous les éléments nécessaires au choix :

- Le ou les Catalogues ou fiches techniques décrivant les équipements proposés : présentation générale, caractéristiques de forme, description des matériaux, conditions de respect des règles de sécurité et des normes prescrites selon les prescriptions citées aux articles 4 et 5
- Plan d'implantation
- Fiche technique destinée à évaluer les travaux préparatoires à l'installation et la mise en service des équipements dans les locaux si nécessaire
- Toute information de nature à convaincre le demandeur de la sécurité, la durabilité, de l'ergonomie et la qualité des produits proposés
- Toute information de nature à préciser les conditions de garanties : objet de la garantie, limites, conditions et durée de validité
- Toute information de nature à préciser les conditions liées à la maintenance telles que décrites à l'article 5

06 / PRESCRIPTIONS RELATIVES A LA LIVRAISON ET L'INSTALLATION

L'installation de l'équipement du self scolaire devra intervenir au plus tard **semaine 33** de l'année 2018 pour une mise à disposition au public le 1er septembre 2018

07 / EXECUTION DE LA PRESTATION

Le titulaire livrera les quantités demandées à l'adresse indiquée dans le marché suivant les modalités fixées par écrit par le responsable du marché .

La prestation de fourniture comprend obligatoirement :

- La prise de rendez vous et visite sur site.
- La fourniture des équipements
- La livraison
- Le déchargement
- Le déballage
- Le montage et l'installation du matériel dans les lieux
- La mise en service
- La reprise et le traitement des emballages
- La formation auprès des personnels utilisateurs leur permettant d'assurer un usage normal des équipements.

Les modalités de livraison seront fixées en accord avec le service technique de la Mairie de Thiverval Grignon. La présence d'un représentant de la Mairie de Thiverval Grignon dûment habilité est un élément obligatoire à toute livraison.

Le prestataire mettra tous moyens en œuvre pour permettre au service technique de contrôler la conformité de la livraison en quantité et en qualité. Tout équipement non conforme, abîmé, ou endommagé sera refusé à la livraison.

08 / ACCORD DE L'ENTREPRISE SOUMISSIONNAIRE

Chaque page de ce document devra être paraphé par l'entreprise soumissionnaire.

L'entreprise soumissionnaire (nom, signature, tampon)