

DECISION 25/2024

autorisant la signature d'un contrat de prestations

Le Maire de la Commune de Chevreuse,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment ses articles L.2122-22 et L.2122-23 ;

Vu l'ordonnance 2015-899 du 23 juillet 2015 et le décret 2016-360 du 25 mars 2016 ;

Vu le code de la commande publique, et notamment l'article L-2194-1 ;

Vu la délibération du Conseil Municipal en date du 14 mai 2021 par laquelle l'assemblée délibérante a délégué à son Maire, et pour la durée de son mandat, une partie de ses attributions en le chargeant de prendre les décisions qui s'imposent à l'égard de toutes les matières énumérées à l'article L.2122-22 du Code Général des Collectivités Territoriales ;

Vu la décision 28-2022 autorisant la signature du marché 2022_15 avec l'entreprise Api Restauration pour les lots 1 et 2 ;

Considérant qu'il y a lieu d'établir un contrat pour la préparation, fourniture et livraison de repas avec cette même société pour la crèche collective suite au choix d'externaliser en raison du départ à la retraite de la cuisinière ;

DECIDE

Article 1^{er} :

De signer un contrat avec l'entreprise API restauration, 384 rue du Général de Gaulle, 59370 MONS-EN-BAROEUL à compter du 02 septembre 2024 pour une durée d'an renouvelable expressément pour les tarifs indiqués ci-dessous :

Prestation 20% de produits bio par jour et par tranche d'âge	Prix € HT	TTC
Repas bébés 3 Composants Texture mixé. Protéine, Légume vert + pdT, Compote	3,55	3,75
Repas Moyens 4 Composants Texture moulinée. Protéine, Légume vert + féculent, Produit laitier, compote ou entrée.	3,79	4,00
Repas grands 5 Composants. Entrée, protéine Légume vert + féculent, Produit laitier, Dessert.	4,03	4,25
Goûter bébés et moyens 2 composants (compote maison et laitage)	0,77	0,81
Goûter moyens et grands 3 composants (un élément fruitier + un dessert maison par semaine + un produit laitier)	1,05	1,11

Article 2 :

Il sera rendu compte de la présente décision lors d'une prochaine séance du Conseil Municipal.

Article 3 :

La présente décision peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Versailles dans un délai de deux mois à compter de la plus tardive des dates suivantes :

- Date de sa réception au contrôle de légalité ;
- Date de sa publication et/ou notification.

Dans ces mêmes conditions, un recours gracieux peut être déposé devant l'autorité territoriale. Ce recours suspend le délai de recours contentieux qui recommencera à courir compter de la réponse de l'administration. Le silence de cette dernière pendant deux mois vaut décision implicite de rejet.

Accusé de réception en préfecture
078-217801604-20240712-25-24-DE
Date de télétransmission : 12/07/2024
Date de réception préfecture : 12/07/2024

Article 4 :

Cette décision sera transmise en Préfecture et affichée numériquement sur le site de la Mairie.

Fait à Chevreuse, le 10 juillet 2024.

Le Maire,



Anne HÉRY - LE PALLEC



Accusé de réception en préfecture
078-217801604-20240712-25-24-DE
Date de télétransmission : 12/07/2024
Date de réception préfecture : 12/07/2024



CONTRAT DE PRESTATIONS LIVRAISON DE REPAS

ENTRE :

La Crèche Collective 4 Rue de Dampierre 78460 Chevreuse
Agrément pour 20 enfants
N°SIRET: 21780160400018

Représenté(e) par Madame Anne HERY-LE PALLEC, Maire dûment habilité(e) aux fins des présentes,

Ci après dénommée le « Client »,

D'une part,

ET :

API RESTAURATION

Société par Actions Simplifiée (S.A.S.) au capital de 10.000.000 €, dont le siège social est situé à MONS-EN-BAROEUL (59370), 384 rue du Général de Gaulle, inscrite au Registre du Commerce et des Sociétés de Lille Métropole sous le numéro 477 181 010,

Représentée aux présentes par **Madame Charlotte LARDREAU**, en sa qualité Directrice Cuisine Centrale, segment Petite Enfance dûment habilitée aux fins des présentes dont la cuisine est située 9 avenue Paul Langevin 91130 Ris Orangis.

Ci après dénommée le « Prestataire »,

D'autre part,

Ci-après désignées individuellement par la « Partie » et collectivement par les « Parties »,

Préambule

Le Client est une crèche municipale.

Le Prestataire est une société spécialisée dans la préparation, la fourniture et la livraison des repas à destination des crèches.

Pour les besoins des usagers de son service de restauration, le Client a souhaité faire appel à une société reconnue pour son savoir-faire en mesure de répondre à ses exigences.

C'est dans ce contexte qu'est conclu le présent contrat (ci-après dénommé le Contrat).

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIT :

Article 1 : OBJET DU CONTRAT

Les Prestations consistent en la préparation, la fourniture et la livraison des repas destinés à la restauration de la Petite Enfance organisée par le Client dans son établissement situé:

- **La Crèche Collective 4 Rue de Dampierre 78460 Chevreuse**

Le Contrat exprime l'intégralité des accords conclus entre les Parties portant sur le même objet (sauf éventuel contrat lié). Il se substitue à tout autre accord verbal ou écrit, de quelque nature que ce soit, qui pourrait être intervenu préalablement entre elles et relatif au même objet. Il est entendu entre les Parties que leurs conditions générales d'achat ou de vente ne s'appliquent pas au Contrat.

Article 2 : MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Article 2.1. : Hygiène et sécurité

Le Prestataire et le Client s'engagent, chacun pour ce qui le concerne, à respecter l'ensemble des dispositions applicables à l'objet du Contrat comprises dans les règlements et textes d'application et d'adaptation composant le « Paquet Hygiène ».

Notamment, les Parties se conforment pour l'exécution du Contrat :

- au règlement (CE) 178/2002 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires,
- au règlement (CE) 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,

- au règlement (CE) 853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale,
- à l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Article 2.1. : Lieu de production

Les repas seront confectionnés au sein de la Cuisine Centrale de Api Premiers Pas suivante dont les locaux, les installations et le matériel de la Cuisine Centrale ont reçu l'agrément communautaire de la DDPP :

**Cuisine Api Premiers Pas 9 avenue Paul Langevin 91130 Ris Orangis,
N° Agrément: FR 91.521.001 CE**

Le besoin du Client afin d'assurer le bon fonctionnement de ses structures s'élève à environ 20 repas par jour, soit environ 4700 repas par an sur 52 semaines.
(dont 1 semaine de fermeture à Noël et 4 semaines au mois d'Août, le vendredi 30 mai (pont de l'ascension), le vendredi 11 juillet (journée pédagogique).

Un prélèvement témoin du repas sera conservé au froid par le Prestataire dans sa Cuisine Centrale, pendant 5 jours après la dernière consommation possible. Ces échantillons sont à la disposition exclusive des services compétents de l'Etat (DDPP) et ne peuvent en aucun cas être analysés sur demande.

Il est entendu que seules les analyses bactériologiques des repas et/ou denrées prélevées dans la Cuisine Centrale reflètent la qualité microbiologique des livraisons.

Dans l'hypothèse où, pour quelque raison que ce soit et notamment si le Prestataire n'était plus autorisé à utiliser les installations de la Cuisine Centrale pour réaliser les Prestations, alors ce dernier pourrait produire les repas dans toute autre Cuisine Centrale qu'il exploite répondant aux mêmes normes de salubrité.
(Sous réserve que les bons de livraisons ne soient pas modifiés)

Article 2.2. : Livraison et Réception des repas

La livraison des repas est faite aux frais, risques et périls du Prestataire et s'effectue au moyen de véhicules et de matériels appropriés.

Les repas sont livrés froids par le Prestataire à l'(aux) endroit(s) déterminé(s) en commun avec le Client. Les modalités d'accès sont fixées avec le client d'un commun accord (accès, mise à disposition de clé(s) et/ou codes d'alarme par le Client le cas échéant, lieu précis

de(s) livraison (s), procédure particulière à respecter, etc...) dans le respect de la sécurité et de la santé du personnel de livraison.

Les Prestations concernent les repas du midi et du goûter.

Un bon de livraison en version dématérialisée ou papier est transmis lors de la livraison. La réception est considérée conforme si la déclaration de non-conformité n'est pas effectuée par le Client auprès du Prestataire dans un délai de 24H à compter de la livraison.

Ladite réception entraîne le transfert de propriété des repas livrés au Client et des risques y afférents. Le Prestataire est déchargé par le Client de toute responsabilité à compter de la livraison des repas, en ce qui concerne le stockage et la mise en température des repas ou toute autre action ne relevant que du fait du Client qui renonce d'ores et déjà à tous recours contre le Prestataire.

Dans le cadre de la tournée de livraison, un relevé de la température à cœur des repas sera réalisé par le Prestataire et tracé.

Article 2.3. : Gestion des emballages

En vertu de l'arrêté du 21 décembre 2009 réglementant les conditions d'hygiène, de préparation, de conservation, de distribution et de vente des plats cuisinés à l'avance, les contenants (tels que les bacs gastronormes en différents formats et leur(s) couvercle(s)) réutilisables seront nettoyés sur le lieu où seront consommés les repas, c'est-à-dire au sein de l'établissement du Client. Le Prestataire procédera de nouveau à un nettoyage en Cuisine Centrale.

Le ramassage des contenants propres sera effectué lors de la prochaine livraison des repas.

Les bons de livraison mentionnent le nombre de contenants à restituer pour chaque livraison. Une pénalité de 20 euros HT sera facturée au Client pour tout contenant et couvercle non restitué ou endommagé dans le délai de sept (7) jours à compter de la dépose.

Article 3 : COMPOSITION DES REPAS

La composition des repas est détaillée ci-dessous :

Prestation 20% de Bio EGALIM

LE DÉJEUNER

- **Repas « bébé » 3 éléments (environ de 8 à 12 mois)**
 - Protéines mixées
 - Purée de légumes => substitution possible en purée de carottes chaque jour
 - Purée de pommes de terre
 - Compote de fruits

- **Repas « moyen » 4 éléments (de 12 à 15-18 mois et selon la mastication de l'enfant)**
 - Viande ou oeuf ou poisson filet à émietter + Sauce
 - Purée moulinée de légumes
 - Petit féculent
 - Laitage nature ou fromage
 - Compote de fruits ou entrée découverte

- **Repas « grand » 5 éléments (+ de 18 mois)**
 - Entrée
 - Protéines morceaux + sauce
 - Légumes
 - Féculents
 - Fromage ou Laitage
 - Dessert : Fruit cru ou cuit ou dessert plaisir (gâteau maison, entremets ...)

Le repas adulte est composé comme le repas grand avec un grammage adapté.

LES GOÛTERS

- **Goûter 1 élément :**
 - Compote

- **Goûter 2 éléments :**
 - Compote
 - Laitage nature

- **Goûter : 3 éléments**
 - Laitage

- o Élément céréalier
- o Fruit frais ou compote

Le pain et la boisson sont à la charge du Client.
La composition des repas sera conforme à celle définie ci-dessus.

En cas de nécessité, en raison notamment de difficultés d'approvisionnement, les menus peuvent être modifiés par le Prestataire. Dans ce cas, le Client en sera informé.

Les matières premières et produits entrant dans la préparation des repas doivent être de qualité saine et marchande.
Elles doivent répondre, d'une manière générale, aux exigences d'hygiène et de traçabilité des denrées alimentaires, et doivent satisfaire en permanence à toute législation en vigueur.

Article 4 : COMMANDE DES REPAS

Le Client communique au Prestataire une prévision de commande 7 jours à l'avance.

Le Client peut ajuster sa commande jusqu'à 48 heures avant 10 heures auprès de la cuisine centrale.
Passé ces délais, les commandes sont fermes et seront facturées au Client.

Le nombre de repas minimum par Point de Livraison est de **8 repas**.

Dans le cas où cet effectif ne serait pas atteint, le Prestataire facture une participation aux frais de livraison d'un montant de 10 euros HT par livraison.

En cas d'arrêt temporaire d'un Point de Livraison, en cas de grève, de sortie ou de tout autre événement, le Client avertira le Prestataire du jour de la dernière livraison de repas et de la date de reprise de fonctionnement du Point de Livraison, et ce 8 jours au préalable. Si le Prestataire n'a pas eu connaissance dans ce délai de l'arrêt temporaire du Point de Livraison alors il est en droit de facturer les repas préparés.

Article 5 : DISPOSITIONS FINANCIERES

Article 5.1. : Prix des Repas

Le prix des repas, dont la composition est indiquée à l'article 3 ci-avant, est fixé à la date de signature des présentes sur une base de 20 repas livrés par jour, soit 4800 repas livrés par an. Il est composé d'une partie liée aux frais fixes (correspondant aux frais engagés par le Prestataire pour la réalisation des Prestations) et d'une partie relative aux coûts des denrées, boissons, etc.

Les tarifs sont les suivants :

Prestation 20% de produits bio par jour et par tranche d'âge	Prix € HT	Prix en € TTC
Bébé 3 Composants Texture mixé. Protéine, Légume vert + pdT, Compote	3,55	3,75
Moyen. 4 Composants Texture moulinée. Protéine, Légume vert + féculent, Produit laitier, compote ou entrée.	3,79	4,00
Grand 5 Composants. Entrée, protéine Légume vert + féculent, Produit laitier, Dessert.	4,03	4,25
Goûter 1 composante (compote maison)	0,51	0,54
Goûter 2 composants (compote maison et laitage)	0,77	0,81
Goûter 3 composants (un élément fruitier + un dessert maison par semaine + un produit laitier)	1,05	1,11
Goûter 3 composants (un élément fruitier + un dessert maison par semaine + un produit laitier) SANS PAIN	0,96	1,01

Le repas adulte est à 5,50€ HT, soit 5,80€ TTC.

Tous les prix figurant aux présentes, sauf mention contraire, s'entendent hors taxe. Ils sont automatiquement majorés du taux de TVA applicable au jour de la réalisation des Prestations, en distinguant celles fournies au taux réduit et celles fournies au taux normal. Toutes taxes ou charges nouvelles qui pourraient être créées ou toute modification d'assiette ou de taux des charges et taxes actuelles sont automatiquement impactées sur les tarifs prévus aux présentes.

Les prix des repas sont actuellement soumis à la TVA au taux en vigueur de 5.5% conformément aux dispositions de l'article 1° du A de l'article 278-0 Bis du Code Général des Impôts.

Le Prestataire a procédé à l'établissement des tarifs prévus aux présentes sur la base des informations communiquées par le Client .

Si les Parties constatent à l'issue d'une période d'exploitation de trois (3) mois débutant à la date de prise d'effet des présentes, que lesdits renseignements étaient incomplets ou erronés, les Parties conviennent de se rencontrer pour définir une nouvelle tarification avec effet rétroactif le cas échéant.

En cas de non-accord, les Parties conviennent de mettre fin au contrat avec un préavis d'un (1) mois par lettre recommandée avec avis de réception.

Article 5.2. : Prestations comprises dans le tarif

Le prix comprend les prestations suivantes :

- les denrées,
- la confection et le conditionnement des repas,
- la livraison,
- le suivi nutritionnel,
- les repas à thème et repas liés aux fêtes calendaires,

Toute demande de livraison de denrées non prévue initialement au Contrat et fournie par le Prestataire est facturée séparément. Les Repas et Prestations Complémentaires font l'objet d'un devis accepté préalablement par le Client et d'une facturation distincte.

Article 5.3 : Révision des tarifs

Les prix énoncés aux présentes sont révisables de plein droit suivant la formule ci-après et les dispositions légales éventuellement applicables. **Ces révisions sont effectuées le 01 septembre de chaque année.** (La première révision aura lieu le 01 septembre 2025). Les révisions tarifaires sont réalisées selon les indices listés ci-dessous.

En cas de disparition d'un indice, celui-ci sera remplacé par l'indice qui s'en rapproche le plus.

$$P = P_o \times (0,50 PA/PA_o + 0,50 S/S_o)$$

Dans laquelle :

P = Prix révisé

P_o = Prix en vigueur avant révision

PA = valeur du dernier indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France métropolitaine - Nomenclature Coicop : 01.1 – « Produits alimentaires » ref N°1763868 connu lors de la revalorisation.

PA_o = valeur de l'indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France métropolitaine - Nomenclature Coicop : 01.1 – « Produits alimentaires » ref N°1763868 du mois ou de la période de référence correspondant à la revalorisation pour l'année n-1.

S = valeur du dernier indice des Salaires, revenus et charges sociales – « Indice des taux de salaire horaire des ouvriers - Ensemble des secteurs non agricoles » (NAF rév. 2 ENS) - Base 100 ref N°10562741 connu lors de la revalorisation.

So = valeur de l'indice des Salaires, revenus et charges sociales – « Indice des taux de salaire horaire des ouvriers - Ensemble des secteurs non agricoles » (NAF rév. 2 ENS) - Base 100 ref N°10562741 du mois ou de la période de référence correspondant à la revalorisation pour l'année n-1.

Après chaque révision, les valeurs P, S, PA deviennent les valeurs Po, So et PAo de la révision suivante.

Article 5.4 : Imprévision

Les Parties sont pleinement informées des droits que leur octroie l'article 1195 du Code civil. Elles renoncent expressément à l'entière des droits découlant dudit article, dans les limites autorisées par la législation française.

Les Parties prévoient qu'en cas de modification substantielle dans la relation commerciale en cours, notamment une évolution de plus de 5% du prix des denrées ou un changement lié à la conjoncture économique qui viendrait modifier l'équilibre économique du Contrat, chacune d'entre elles peut être à l'initiative d'une renégociation des conditions du Contrat, si cette modification rend, pour l'une des Parties, l'exécution du Contrat excessivement onéreuse.

Dans ce cas la Partie à l'initiative de la demande en informe l'autre Partie par courrier recommandé avec accusé de réception. Les Parties s'engagent alors à renégocier de bonne foi les conditions du Contrat en prenant en compte les conséquences de l'événement, afin de parvenir à une solution équilibrée et disposent d'un délai de deux mois à compter de la réception du courrier recommandé, pour finaliser leur négociation.

Il est convenu entre les Parties que la procédure de renégociation n'interrompt pas l'exécution du Contrat pendant la période de renégociation.

En l'absence d'accord entre les Parties dans ce délai de deux mois, la Partie à l'origine de la demande de renégociation peut, sans intervention du juge :

- solliciter la résiliation du Contrat, sans indemnité, avec un préavis de trois (3) mois envoyé par lettre recommandée avec accusé de réception ;
- poursuivre la relation dans les termes et conditions prévus au Contrat.

Les Parties renoncent par la présente clause à saisir unilatéralement le juge aux fins de révision du Contrat.

ARTICLE 6 : CONDITIONS DE FACTURATION ET DE PAIEMENT

Le Prestataire facture mensuellement au Client les Prestations exécutées sur le mois écoulé.

Les factures sont réglées par le Client au Prestataire à 30 jours date de facture.

Le client règle le Prestataire par virement bancaire sur le compte suivant :

BANQUE POPULAIRE DU NORD
Titulaire du compte : Api Restauration
IBAN : FR76 1350 7001 4547 0310 6210 255
BIC : CCBPFRPPLIL

Le non-paiement total ou partiel d'une facture entraînera de plein droit et sans formalité, l'application de pénalités de retard égales à trois fois le taux d'intérêt légal, sans préjudice de tous dommages et intérêts que le Prestataire pourrait obtenir en justice. De plus, le Client sera automatiquement redevable de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40€.

En sus de la possibilité pour le Prestataire de résilier le présent Contrat dans les conditions prévues à l'article 9 des présentes, ce dernier pourra suspendre l'exécution des Prestations huit (8) jours calendaires après l'envoi au Client d'une mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception restée en tout ou partie sans effet pendant ce délai. En cas de non paiement, le présent Contrat pourra être résilié de plein droit par le prestataire, sans préjudice de toute action judiciaire en recouvrement.

Toute déduction/compensation opérée par le Client sur les factures du Prestataire est exclue et ne pourra s'opérer qu'après l'accord préalable et écrit d'un représentant habilité du Prestataire.

Article 7 : DUREE DU CONTRAT ET RESILIATION

Article 7.1. : Durée du Contrat

Le présent Contrat est conclu pour une durée déterminée d'1 an, à compter du **02 septembre 2024, 1 an renouvelable expressément.**

Chaque Partie dispose de la faculté de résilier le présent Contrat à tout moment, à la condition expresse de prévenir l'autre Partie par lettre recommandée avec accusé de réception, au moins trois (3) mois à l'avance.

Les Prestations débiteront à compter du **02 septembre 2024.**

Article 7.2. : Résiliation pour manquement du Contrat

En cas de manquement par l'une des Parties à l'une quelconque de ses obligations contractuelles, hors cas de force majeure, le présent Contrat sera résilié de plein droit et sans autre formalité, un (1) mois après l'envoi à la Partie défaillante d'un courrier de mise en demeure par recommandé avec accusé de réception resté en tout ou partie sans effet pendant ce délai, sans préjudice de tous dommages et intérêts auxquels la Partie lésée peut prétendre auprès de la Partie défaillante.

Article 7.3 : Force majeure

Les Parties conviennent qu'en cas de force majeure telle que définie à l'article 1218 du code civil, les obligations contractuelles issues de la Convention seront suspendues à compter de la déclaration et de la preuve du cas de force majeure par la Partie qui le subit par lettre recommandée avec accusé de réception.

Les obligations suspendues seront exécutées à nouveau dès que les effets du cas de force majeure auront cessé.

Si le cas de force majeure se poursuit au-delà d'un délai de un (1) mois à compter de la notification de cet événement, l'autre Partie pourra résilier de plein droit et sans indemnité la Convention, avec effet immédiat après l'envoi d'une lettre recommandée avec accusé de réception à l'autre Partie.

ARTICLE 8 : SUSPENSION DES PRESTATIONS

Dans l'hypothèse où des mesures locales, nationales ou internationales seraient décrétées et auraient un impact direct ou indirect sur la fréquentation de l'établissement (tel qu'un confinement), en raison notamment :

- de l'évolution de l'actuelle pandémie de COVID 19, ou
- de la survenance d'une nouvelle épidémie déclarée par le Ministère de la Santé ou d'une pandémie déclarée par l'Organisation Mondiale de la Santé ou d'attentats terroristes.

interdisant aux personnels et/ou usagers du Client de se rendre au sein de l'établissement ou en réduisant la fréquence et entraînant, en conséquence, la fermeture temporaire du Restaurant ou une baisse importante de fréquentation (au moins 30% par rapport à la même période l'année précédente), le Contrat ne sera pas résilié mais les Prestations seront temporairement suspendues pendant l'application de telles mesures.

En cas de suspension complète des prestations durant cette période, le Prestataire fera son affaire personnelle de la gestion de ses salariés et des mesures de chômage partiel dont ils pourraient bénéficier pendant la suspension temporaire des Prestations.

Toutefois, en cas de suspension partielle des prestations durant cette période, les Parties s'engagent à se rencontrer afin de déterminer, d'un commun accord, la répartition concernant le paiement des frais fixes du Prestataire n'ayant pu être indemnisés par l'Etat. Les frais denrées feront quant à eux l'objet d'une facturation classique, en fonction du nombre de repas consommés.

ARTICLE 9 : RESPONSABILITE ET ASSURANCES

Chacune des Parties est seule responsable des obligations qui lui sont confiées dans le cadre des présentes et s'engage à les exécuter conformément aux dispositions du Contrat. En conséquence, elles seront seules responsables des erreurs, omissions ou négligences qui seraient exclusivement commises par leur personnel ou leur sous-traitants éventuels dans l'exécution de leurs obligations.

Chacune des Parties déclare être titulaire d'une police d'assurance couvrant sa responsabilité civile et professionnelle dans le cadre de l'exécution des présentes et fournira à première demande de l'autre Partie une attestation démontrant la souscription de telles garanties.

Le Client déclare avoir pris connaissance de l'attestation d'assurance responsabilité civile du Prestataire, connaître les montants de garantie et s'en satisfaire.

La responsabilité du Prestataire est, en tout état de cause, limitée à la réparation des dommages corporels et des dommages matériels directs, à l'exclusion de tout autre chef de préjudice de quelque nature que ce soit. En aucun cas le Prestataire ne saurait être tenu pour responsable des dommages indirects, tels que les pertes d'activité, de bénéfice, d'exploitation, d'opportunité ou d'atteinte à l'image.

ARTICLE 10 : PROTECTION DES DONNEES A CARACTERE PERSONNEL

Chacune des Parties déclare qu'elle respecte les lois et réglementations applicables en matière de Protection des Données, notamment au regard de la loi n°78-17 relative à l'Informatique et aux Libertés du 6 Janvier 1978 modifiée, ainsi qu'au regard du Règlement Général sur la Protection des Données n°2016/679 du 27 avril 2016 (dit "RGPD" - ci-après "Réglementations Applicables en matière de protection des Données").

Il est convenu que, lorsqu'ils sont utilisés avec une majuscule, tous les termes ont la signification qui leur est donnée au sein des Réglementations Applicables en matière de protection des Données ou du Contrat.

Chaque Partie peut Collecter, Conserver et Traiter les Données à Caractère Personnel de l'autre Partie dans le cadre de la gestion de la relation commerciale, financière et administrative du Contrat et des Prestations. Les Parties conviennent que ces Données à Caractère Personnel seront utilisées et conservées uniquement à ces fins et, cela, conformément aux Réglementations Applicables en matière de protection des Données.

Les Parties conviennent que toute question relative à la protection des Données doit être adressée à :

- Pour le client : DPD@Cig.fr
- Pour API Restauration : Délégué à la Protection des Données - info.rgpd@api-restauration.com

Pour valoir ce que de droit et fixer les responsabilités de chacune, les Parties établissent une **Annexe n°1 - Protection des Données à Caractère Personnel**. Il est précisé que cette Annexe est indissociable du présent article et en fait partie intégrante.

ARTICLE 11 : ETHIQUE DES AFFAIRES

Chacune des Parties déclare, pour son propre compte et pour le compte de ses dirigeants, salariés et représentants, que, en lien avec le Contrat et ses Annexes, ils ont respecté toutes les lois, décrets, règlements, codes ou directives réglementaires applicables en matière de lutte contre la corruption, (dite « Disposition(s) Applicable(s) »), en ce y compris la loi n° 2016-1691 du 9 décembre 2016 relative à la transparence, à la lutte contre la corruption et à la modernisation de la vie économique dite "Sapin II").

Chaque Partie s'engage, tant pour son propre compte que pour celui de ses dirigeants, salariés et représentants, à ne pas, directement ou indirectement, en lien avec le présent Contrat et Avenants :

- Donner, promettre, offrir ou autoriser,
 - Accepter, demander, recevoir ou accepter de recevoir,
- quelque cadeau, récompense, réduction de prix, montant ou avantage de quelque nature que ce soit, constituent une violation des Dispositions Applicables.

Le Prestataire informe le Client qu'il dispose d'une Charte Éthique Externe et qu'un référent conformité a été nommé et est joignable par mail à l'adresse ethique@api-restauration.com .

ARTICLE 12 : RÉFÉRENCES COMMERCIALES

Le Client autorise expressément par les présentes le Prestataire à citer son nom et reproduire ses signes distinctifs à titre de référence commerciale sur son site internet et sur tout support papier.

ARTICLE 13 : MODIFICATION DU CONTRAT

Le Contrat ne peut être modifié que par voie d'avenant écrit et signé des deux Parties.

ARTICLE 14 : AUTONOMIE DES CLAUSES CONTRACTUELLES

Si l'une quelconque des stipulations du Contrat est tenue pour nulle ou non valide et déclarée telle en application d'une loi, d'un règlement ou à la suite d'une décision définitive d'une juridiction compétente, cette stipulation sera réputée non écrite, sans altérer la validité des autres stipulations et sera remplacée par une stipulation valable d'effet équivalent, que les Parties s'engagent à négocier de bonne foi.

ARTICLE 15 : NON RENONCIATION

Le fait pour l'une des Parties de ne pas se prévaloir à un moment donné d'une stipulation quelconque du Contrat ne peut être considéré comme valant renonciation au bénéfice de cette stipulation ou au droit de se prévaloir ultérieurement de ladite stipulation et/ou de demander réparation pour tout manquement à cette stipulation.

ARTICLE 16 : DROIT APPLICABLE ET ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Le Contrat est soumis au droit français.

Tous les litiges auxquels le Contrat et les accords qui en découlent pourraient donner lieu, concernant tant leur validité, leur interprétation, leur exécution, leur résolution, leurs conséquences et leurs suites feront l'objet d'une résolution amiable entre les Parties. Toutefois, si aucun accord ne pouvait être trouvé dans un délai de trente (30) jours à compter du début de la tentative de résolution amiable, le litige sera soumis au Tribunal compétent du Val d'Oise.

ARTICLE 17 : LISTE DES ANNEXES :

- Annexe n°1 : Protection des Données à caractère personnel

Fait en deux exemplaires,

A Ris Orangis
Le 09 Juillet 2024

Pour le Client

Crèche Collective, ville de Chevreuse

Représentée par
Madame Anne HERY-LE PALLEC,
La Maire
(Cachet et signature)

Pour le Prestataire

Société API Restauration

Représentée par
Vanessa LABBEE
Responsable Développement
Segment petite enfance

DocuSigned by:

Vanessa LABBEE

E529C3E3B9BD450...

Il appartient au Responsable du Traitement de fournir l'information aux Personnes Concernées par les opérations de Traitement au moment de la collecte des Données et avant tout transfert au Sous-Traitant.

8. Exercice des droits des Personnes Concernées

Les Personnes Concernées doivent pouvoir exercer leurs Droits d'accès, de rectification, d'effacement, d'opposition au Traitement, de portabilité de leurs Données Personnelles et/ou droit de ne pas faire l'objet d'une décision individuelle automatisée (y compris le profilage) directement auprès du Responsable du Traitement qui en accepte la charge.

Dans la mesure du possible, le Sous-Traitant doit aider le Responsable du Traitement à s'acquitter de son obligation de donner suite aux demandes d'exercice des droits des Personnes Concernées.

Lorsque les Personnes Concernées exercent auprès du Sous-Traitant des demandes d'exercice de leurs droits, il doit adresser ces demandes dès réception par courrier électronique à l'adresse visée à l'article - Protection des Données à Caractère Personnel du Contrat.

9. Notification des violations de Données à Caractère Personnel

Le Sous-Traitant notifie au Responsable du Traitement toute Violation de Données à Caractère Personnel dans un délai maximum de soixante-douze (72) heures après en avoir pris connaissance à l'adresse visée à l'article - Protection des Données à Caractère Personnel du Contrat. Cette notification est accompagnée de toute documentation utile afin de permettre au Responsable du Traitement, si nécessaire, de notifier cette Violation à l'Autorité de Contrôle compétente et aux Personnes Concernées si nécessaire.

10. Aide du Sous-Traitant dans le cadre du respect par le Responsable du Traitement de ses obligations

Le Sous-Traitant aide le Responsable du Traitement concernant ses obligations (sécurité et analyses d'impact relatives à la protection des Données Personnelles – EIVP / PIA) compte tenu de la nature du Traitement et des informations à sa disposition.

11. Mesures de sécurité

Le Sous-Traitant s'engage à mettre en œuvre les mesures de sécurité suivantes :

- les moyens permettant de garantir la confidentialité, l'intégrité, la disponibilité et la résilience constantes des systèmes et des services de Traitement;
- les moyens permettant de rétablir la disponibilité des Données à Caractère Personnel et l'accès à celles-ci dans

des délais appropriés en cas d'incident physique ou technique;

- une procédure visant à tester, à analyser et à évaluer régulièrement l'efficacité des mesures techniques et organisationnelles pour assurer la sécurité du Traitement

12. Sort des données

Au terme du Contrat, le Sous-Traitant s'engage procéder à la destruction de toutes les Données à Caractère Personnel transmises par le Responsable du Traitement, étant entendu que certaines Données feront l'objet d'une conservation par le Sous-Traitant, conformément aux durées légales, sans préjudices des dispositions législatives ou réglementaires propres à certaines catégories de Données imposant une durée de Conservation particulière ou la suppression.

13. Documentation

Le Sous-Traitant met à la disposition du Responsable du Traitement la **documentation nécessaire pour démontrer le respect de toutes ses obligations sur demande.**

Article 4 - Obligations du Responsable du Traitement vis-à-vis du Sous-Traitant

Le Responsable du Traitement s'engage à :

1. fournir au Sous-traitant les Données visées à l'article 2 de la présente Annexe ;
2. documenter par écrit toute instruction concernant le Traitement des Données par le Sous-Traitant
3. veiller, au préalable et pendant toute la durée du Traitement, au respect des obligations prévues par la Réglementation Applicable en matière de protection des Données de la part du Sous-Traitant
4. superviser le Traitement auprès du Sous-Traitant

Article 5 – Divers

Toutes les dispositions du Contrat relatives à la protection des Données qui n'ont pas été modifiées par la présente Annexe, demeurent pleinement applicables.

Fait à Ris Orangis, le 09 Juillet 2024, en deux exemplaires originaux

Pour le Responsable du Traitement

M.

Qualité :



Le Maire

A. HERY-LE PALLEC

Pour le Sous-traitant

API RESTAURATION

Vanessa LABBEE

Responsable développement, segment Petite Enfance

DocuSigned by:

Vanessa LABBEE

E529C3E3B9BD450...

Annexe n°1 - Protection des Données à Caractère Personnel

Préambule

La présente Annexe a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le Sous-Traitant, API RESTAURATION, s'engage à effectuer, pour le compte du Responsable du Traitement, le CLIENT, les opérations de Traitement de Données à Caractère Personnel définies ci-après.

Conformément aux Réglementations Applicables en matière de protection des Données, et au vu des éléments transmis par le Responsable du Traitement au Sous-Traitant dans le cadre des Prestations, objet du Contrat, les Parties sont convenues de ce qui suit.

En tant que Sous-traitant, API Restauration n'agit que sur instruction documentée du Responsable du Traitement, dans la limite des attributions concédées dans le Contrat.

Article 1 - Description du Traitement faisant l'objet de la sous-traitance

Le Sous-Traitant est autorisé à Traiter pour le compte du Responsable du Traitement les Données nécessaires dans le cadre de la Gestion de la Restauration Collective.

Les Finalités du Traitement sont :

- Réception des statistiques relatives aux réservations de repas ;
- Gestion des Projets d'Accueil Individualisé (PAI) dans le cadre de la restauration ;
- Information sur les Projets d'Accueil Individualisé (PAI) dans le cadre du service de restauration.

Les catégories de Données à Caractère Personnel Traitées sont :

- Des Données statistiques telles que nombre d'enfants présents, date de présence, nombre de catégories de repas à produire et servir.
- Des Données relatives aux PAI : Nom, prénom, classe, détail du PAI et/ou copie du PAI.
- Des Données d'identification en cas de PAI : Nom, prénom, classe et mention de l'existence d'un PAI.

Les catégories de Personnes Concernées sont les Convives déjeunant sur le site.

Pour l'exécution des prestations objet du Contrat, le Responsable de Traitement met à la disposition du Sous-Traitant les informations nécessaires suivantes :

- Nombre de Convives présent chaque jour ;
- Dossiers PAI pour les Convives concernés.

Article 2 – Entrée en vigueur

La présente Annexe entre en vigueur à compter de sa signature et demeurera en vigueur pendant toute la durée du Contrat. Elle est indissociable de l'article "Protection des Données" du Contrat et en fait partie intégrante.

Article 3 - Obligations des Parties

Le Sous-Traitant s'engage à :

1. Traiter les Données **uniquement pour les Finalités** qui font l'objet de la Sous-Traitance;
2. Traiter les Données **conformément aux instructions documentées** du Responsable du Traitement. Si le Sous-Traitant considère qu'une instruction constitue une violation des Réglementations Applicables en matière de protection des Données ou de toute autre disposition du droit de l'Union ou du droit des Etats membres relative à la protection des Données, il en **informe immédiatement** le Responsable du Traitement. En outre, si le Sous-Traitant est tenu de procéder à un Transfert de Données vers un pays tiers ou à une organisation internationale, en vertu du droit de l'Union ou du droit de l'Etat membre auquel il est soumis, il doit informer le Responsable du Traitement de cette obligation juridique avant le Traitement, sauf si le droit concerné interdit une telle information pour des motifs importants d'intérêt public;
3. **garantir la confidentialité** des Données à Caractère Personnel Traitées dans le cadre du Contrat;
4. veiller à ce que les **personnes autorisées à Traiter les Données à Caractère Personnel** en vertu d Contrat et de la présente Annexe :
 - s'engagent à respecter la confidentialité ou soient soumises à une obligation légale appropriée de confidentialité;
 - reçoivent la formation nécessaire en matière de protection des Données à Caractère Personnel.
5. prendre en compte, s'agissant de ses outils, produits, applications ou services, les principes de **Protection des Données dès la Conception (Privacy by Design)** et de **Protection des Données par Défaut (Privacy by Default)**
6. **Sous-traitance** :
Le Sous-Traitant peut faire appel à un autre Sous-Traitant (ci-après, « le Sous-Traitant Ulérieur ») pour mener des activités de Traitement spécifiques. Dans ce cas, il informe préalablement et par écrit le Responsable du Traitement de tout changement envisagé concernant l'ajout ou le remplacement d'autres Sous-traitants Ulérieurs.
7. **Droit d'information des Personnes Concernées**