



EXTRAIT DU REGISTRE DES DECISIONS DU MAIRE
Restauration collective – Assistance d'aide à la confection des repas - API
RESTAURATION AUVERGNE

Le Maire de Royat,

VU le Code Général des Collectivités Territoriales, et notamment ses articles L 5211-1, L 52112, L 2122-22 et L 2122-23,

VU le Code de la commande publique, et notamment ses articles R2100-1 à R3381-4, applicable à compter du 01/04/2019 concernant la passation des marchés publics,

VU le décret n°2019-1344 du 12 décembre 2019 modifiant certaines dispositions du code de la commande publique relatives aux seuils et avances,

VU la Délibération du Conseil municipal D2023-074 en date du 13/12/2023 donnant délégation à M. le Maire d'un certain nombre de compétences,

VU la proposition de l'entreprise API RESTAURATION AUVERGNE, en date du 13/03/2024,

CONSIDERANT qu'il y a lieu de prévoir l'élaboration et le suivi diététique des menus et l'approvisionnement en denrées brutes du restaurant scolaire de la ville de Royat,

CONSIDERANT que cette dépense sera inscrite au budget primitif 2024 du budget annexe Actions Culturelles de Royat,

DECIDE

Article 1 : L'entreprise API RESTAURATION AUVERGNE, sise ZA La Fontanille, rue Julien Champclos 63370 LEMPDES, est retenue pour l'élaboration et le suivi diététique des menus et l'approvisionnement des denrées brutes du restaurant scolaire de la ville de Royat dans les conditions suivantes :

- Durée du contrat : du 02/05/2024 au 31/08/2024
- Prestations :
 - Composition des repas de la journée
 - Elaboration et suivi diététique des menus
 - Approvisionnement en denrées
 - Stock de prévention
- Option validée pour la confection et la livraison des repas pour les enfants du Centre de Loisirs. Le repas en liaison froide sans le pain sera facturé 3.84 € HT et le forfait livraison par jour, sur le site de Charade est de 44.50 € HT.
- Tarification : les prix des prestations sont déclinés ci-dessous.

Prestations alimentaires	Coût denrées	Frais d'exploitation	Prix HT	TVA		Prix TTC
Repas maternelles	1.50 €	0.43 €	1.93 €	5.50%	0.11 €	2.04 €
Repas élémentaires	1.79 €	0.43 €	2.22 €	5.50%	0.12 €	2.34 €
Repas - de 6 ans mercredi et vacances scolaires	1.50 €	0.43 €	1.93 €	5.50%	0.11 €	2.04 €
Repas + de 6 ans mercredi et vacances scolaires	1.79 €	0.43 €	2.22 €	5.50%	0.12 €	2.34 €
Pique nique enfant - de 6 ans	1.59 €	0.43 €	2.02 €	5.50%	0.11 €	2.13 €
Pique nique enfant + de 6 ans	1.79 €	0.43 €	2.22 €	5.50%	0.12 €	2.34 €
Repas adultes	2.36 €	0.43 €	2.80 €	5.50%	0.15 €	2.95 €
Goûter 2 composantes	0.88 €	- €	0.88 €	5.50%	0.05 €	0.93 €

Article 2 : Les caractéristiques et le contrat sur les bases précitées sont annexés à la présente décision.

Article 3 : Ampliation de la présente décision à :

- Monsieur le Trésorier Principal Clermont Métropole
- L'entreprise API RESTAURATION AUVERGNE
- M. le Directeur Général des Services pour exécution.

Fait à Royat, le 29/03/2024

Le Maire,

Marcel ALEDO

Le Maire,



- certifie sous sa responsabilité le caractère exécutoire de cet acte,

- informe que la présente décision peut faire l'objet d'un recours pour excès de pouvoir devant le Tribunal Administratif dans un délai de deux mois à compter de la présente notification, par l'application informatique "Télérecours citoyens" accessible par le site Internet www.telerecours.fr.



**PROJET DE CONTRAT DE PRESTATION ENTRE API RESTAURATION
ET LA COMMUNE DE ROYAT - ASSISTANCE TECHNIQUE**

ENTRE :

MAIRIE DE ROYAT
46 boulevard Barrieu
63130 Royat

Représentée par **Monsieur Marcel ALEDO**, Maire, dûment habilité à l'effet des présentes,

Ci après dénommé(e) le « Client »

D'une part,

ET :

API RESTAURATION

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 – BP 85, inscrite au Registre du Commerce et des Sociétés de Lille Métropole sous le numéro 477181010,

Représentée aux présentes par **Monsieur Philippe BARBIER**, Directeur Régional, dûment habilité aux fins des présentes dont l'agence Api Restauration Auvergne est située ZA La Fontanille, rue Julien Champclos 63370 LEMPDES

Ci après dénommée le « Prestataire »

D'autre part,

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

IL A ÉTÉ AU PREALABLEMENT EXPOSE CE QUI SUIT :

Le Client est une Mairie.

Le Prestataire est une société spécialisée dans la réalisation de prestations de service de restauration collective à destination des établissements scolaires.

Pour les besoins de la restauration des convives de son établissement scolaire, le Client souhaite être accompagné par une société reconnue pour son savoir-faire qui répond à ses exigences.

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

CECI ETANT EXPOSE, IL EST CONVENU CE QUI SUIT :

Article 1 : DÉFINITIONS

Client : désigne la Mairie de Royat.

Prestataire : désigne la société API RESTAURATION.

Contrat : désigne le présent contrat, ses annexes et éventuels futurs avenants.

Etablissement(s) : désigne le site du Client situé rue de la Pépinière 63130 Royat pour lequel sont réalisées les prestations.

Prestation(s) : désigne l'ensemble des prestations réalisées par le Prestataire.

ARTICLE 2 - OBJET DU CONTRAT

Le Contrat a pour objet de confier au Prestataire la réalisation d'une prestation globale d'assistance technique (ci-après dénommée la "Prestation") d'aide à la confection des repas des convives de l'établissement du Client. A ce titre, le Prestataire réalisera :

- l'élaboration et le suivi diététique des menus
- l'approvisionnement en denrées brutes

Article 3 - DURÉE DU CONTRAT

Le présent Contrat est conclu pour une durée déterminée du 2 mai 2024 au 31 août 2024.

ARTICLE 4 - DÉTAILS DE LA PRESTATION

Le Prestataire est responsable de l'ensemble des prestations ci-après, qu'il s'engage à fournir conformément à l'état de l'art.

4.1 Composition des repas de la journée

La composition de des repas est la suivante :

5 composantes

- Une entrée
- Un plat protidique
- Un légume ou un féculent
- Un fromage ou un laitage
- Un dessert ou fruit

Le pain et la boisson restent à la charge du client

4.2 Elaboration et suivi diététique des menus

Api Restauration réalise l'élaboration des menus dédiés à l'Etablissement du Client et le suivi nutritionnel des menus via sa/son diététicien(ne) et en collaboration avec les équipes du Client.

Des commissions menus se tiennent 3 fois par an. Elles se composent des représentants du Client et du Prestataire (chef de secteur / diététicien(ne)).

Les menus sont élaborés en tenant compte des besoins spécifiques des Convives.

Le Prestataire s'engage à informer le Client de toute modification qu'il pourrait apporter au menu prévisionnel, notamment au regard de ses contraintes d'approvisionnement, celles-ci ne devant pas nuire aux valeurs nutritionnelles et à la qualité organoleptique du repas.

Dans le cadre du présent Contrat, un(e) diététicien(ne) demeure à disposition du Prestataire sur demande du Client pour la réalisation d'interventions nutritionnelles.

Une intervention nutritionnelle par an est comprise dans ce contrat. Les interventions supplémentaires feront l'objet d'un devis spécifique et demeureront à la charge exclusive du Client.

4.3 Approvisionnement en denrées

Le Prestataire se charge de la sélection et de la passation des commandes des denrées alimentaires.

Une fois livrées, les marchandises sont entreposées dans les locaux du Client aux risques et périls de ce dernier.

A cet effet, le Client s'engage à donner accès au Prestataire, pour toute la durée du Contrat, à un local permettant le stockage des denrées brutes.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires et notamment : les recommandations GEMRCN, les normes AFNOR.

Le Prestataire s'engage à s'approvisionner avec des denrées issues à 50 % de produits durables dont 20% de produits BIO et d'intégrer également entre 30 % de produits SICO et régionaux.

Les Parties conviennent qu'en cas de difficultés d'approvisionnement, le Prestataire informera le Client et procédera à des substitutions de produits, avec son accord.

Le Prestataire réalise la passation des commandes en fonction des effectifs relatifs aux denrées alimentaires communiqués par le Client et des menus en tenant compte des stocks API sur site. La passation des commandes est réalisée une fois par semaine pour la semaine suivante. Le jour de passation des commandes est à définir entre le Client et le Chef de secteur API RESTAURATION.

Le Client s'engage à communiquer par écrit au Prestataire pour la semaine suivante, les effectifs prévisionnels. Ces effectifs peuvent être ajustés dans une limite de 5% de la commande initiale (à la hausse ou à la baisse) au plus tard la veille avant 15h. Passé ce délai, le Client ne pourra plus procéder à des ajustements et sans que cela ne puisse relever de la responsabilité du Prestataire.

4.4 : Stock de prévention

Le Prestataire mettra à disposition du Client, et ceci dans un délai d'un mois après la prise d'effet du présent Contrat un « stock de prévention ». Ce stock de prévention, qui comprendra des produits appertisés avec une DLC longue, sera stocké dans les locaux du Client, et pourra être utilisé par ce dernier dans le cas où les besoins se feraient ressentir (défaut/retard de livraison, intempéries, erreur dans la transmission des effectifs).

Dans le cas où ce stock est utilisé du fait du Prestataire, il ne sera pas facturé en sus des repas. Dans le cas où ce stock est utilisé du fait du Client, il sera facturé au prix prévu initialement.

Si utilisation, le Client s'engage à avertir immédiatement le Prestataire, afin de compléter le stock.

ARTICLE 5 - LOCAUX ET MATÉRIELS MIS À DISPOSITION

Le Client s'engage à permettre l'accès au Prestataire à ses locaux pendant toute la durée du Contrat.

Le Client assure la conformité permanente de ces derniers aux normes d'hygiène et de sécurité et à toute réglementation qui lui est applicable, de sorte que la responsabilité du Prestataire ne puisse être engagée à ce

sujet. Cette obligation constitue une condition essentielle du Contrat.

ARTICLE 6 - DISPOSITIONS FINANCIERES

En contrepartie des Prestations réalisées, le Client s'engage à verser au Prestataire les sommes suivantes :

6.1 Tarifs

Les prix des Prestations sont indiqués ci-dessous :

Prestations alimentaires	Coût denrées	Frais d'exploitation	Prix HT	TVA		Prix TTC
Repas maternelles	1.50 €	0.43 €	1.93 €	5.50%	0.11 €	2.04 €
Repas élémentaires	1.79 €	0.43 €	2.22 €	5.50%	0.12 €	2.34 €
Repas - de 6 ans mercredi et vacances scolaires	1.50 €	0.43 €	1.93 €	5.50%	0.11 €	2.04 €
Repas + de 6 ans mercredi et vacances scolaires	1.79 €	0.43 €	2.22 €	5.50%	0.12 €	2.34 €
Pique nique enfant - de 6 ans	1.59 €	0.43 €	2.02 €	5.50%	0.11 €	2.13 €
Pique nique enfant + de 6 ans	1.79 €	0.43 €	2.22 €	5.50%	0.12 €	2.34 €
Repas adultes	2.36 €	0.43 €	2.80 €	5.50%	0.15 €	2.95 €
Goûter 2 composantes	0.88 €	- €	0.88 €	5.50%	0.05 €	0.93 €

Le montant des frais fixes a été défini en fonction des volumes de fréquentation de l'Etablissement transmis par le Client **soit 8 709 couverts annuels** (annexe 1). Le Prestataire facturera mensuellement au Client la somme correspondant aux frais fixes par couvert multiplié par le nombre de couverts réalisé mensuellement pour ses Convives internes. Si l'intégralité de la masse de frais fixes n'est pas couverte en raison d'une sous-fréquentation de l'Etablissement, alors le reste à charge sera facturé au Client par le Prestataire.

6.2 Taxes

Tous les prix figurant aux présentes, sauf mention contraire, s'entendent hors taxe. Ils seront automatiquement majorés du taux de TVA applicable au jour de la réalisation des Prestations.

Les prix des denrées sont actuellement soumis à la TVA au taux en vigueur de 5,5% conformément aux dispositions de l'article 278-0 bis du Code Général des Impôts.

Les prix des prestations d'assistance technique sont actuellement soumis à la TVA au taux en vigueur de 20%, conformément aux dispositions de l'article 278 du Code Général des Impôts.

Toutes taxes ou charges nouvelles qui pourraient être créées ou toute modification d'assiette ou de taux des charges et taxes actuelles seront automatiquement impactées sur les tarifs prévus aux présentes.

6.3 Révision des tarifs

Les prix énoncés aux présentes sont révisibles de plein droit suivant la formule ci-après définie. Ces révisions seront effectuées au 1er septembre de chaque année, sauf faits exceptionnels nécessitant une révision en cours de période tel que prévu à l'article 12 du Contrat.

Formule de révision :

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

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 connu « du coût horaire du travail révisé - salaires et charges - tout salariés - hébergement restauration - Base 100 en décembre 2008 ref N°001565191 » lors de revalorisation à effectuer (année n).

S_o = valeur de l'indice « du coût horaire du travail révisé - salaires et charges - tous salariés - hébergement restauration - Base 100 en décembre 2008 ref N°001565191 » de la dernière revalorisation et pour la première revalorisation, la valeur de l'année n-1.

Après chaque révision, les valeurs P, S, PA deviennent les valeurs P_o, S_o et PA_o de la révision suivante.

ARTICLE 7 - 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 dans un délai de 30 jours à compter de la date d'émission de la 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 : CCBPFRPLIL

Le non-paiement total ou partiel d'une facture entraînera de plein droit et sans formalité, l'application de pénalités de retard égales au taux d'intérêt légal majoré de 3 points, sans préjudice de tous dommages et intérêts que le Prestataire peut obtenir en justice.

De plus, le Client est automatiquement redevable de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le Prestataire peut également recouvrer sa créance par tous moyens légaux.

En cas de retard de paiement, le Prestataire peut résilier le présent Contrat dans les conditions prévues à l'article 13.1 des présentes. Il peut également 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.

Cette suspension se poursuivra jusqu'à complet paiement par le Client des sommes dues.

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

ARTICLE 8 - ASSURANCES

Chacune des Parties est responsable de la bonne exécution de ses obligations définies au titre du Contrat, sauf en cas de faute de l'autre Parties, de ses préposés ou sous-traitants.

Le Prestataire s'engage à faire garantir, par une compagnie d'assurances notoirement solvable, sa responsabilité civile pour le cas où elle serait recherchée et engagée à l'occasion et/ou du fait de l'exécution du Contrat.

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

Pareillement, le Client s'engage à faire garantir, par une compagnie d'assurances notoirement solvable, sa responsabilité civile, celle de ses préposés et sous-traitants pour le cas où elle serait recherchée et engagée à l'occasion et ou du fait de l'exécution du Contrat et, lorsque le Prestataire participe à la confection des repas en cuisine, pour les risques d'intoxications alimentaires.

Le Client atteste qu'en sa qualité de propriétaire (ou locataire total ou partiel) des locaux de l'Etablissement dans lesquels le Prestataire effectue ses prestations, il est assuré ou s'assure, pour tous les biens mobiliers et immobiliers et notamment ceux utilisés par le Prestataire pour la confection des repas, pour tous dommages et notamment l'incendie, l'explosion, le dégât des eaux et le dommage électrique.

Chaque Partie s'engage à payer régulièrement les primes d'assurances et à justifier de la régularité de sa situation par la présentation des attestations correspondantes, à chaque demande de l'autre Partie.

Chacune des Parties et ses assureurs respectifs s'engagent à renoncer à tout recours contre l'autre Parties et ses assureurs pour tout dommage découlant de l'exécution du Contrat.

Enfin, la responsabilité du Prestataire est, en tout état de cause, limitée à la réparation des dommages directs. 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 9 - PROTECTION DES DONNEES A CARACTERE PERSONNEL

Chacune des Parties déclare, pour son propre compte 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 dispose de la qualité de Responsable du Traitement non-conjoint dans le cadre du présent Contrat et de son exécution et peut Collecter, Conserver et Traiter les Données à Caractère Personnel de l'autre Partie. Chacune des Parties fait son affaire de sa conformité au regard des Réglementations Applicables en matière de protection des Données.

Api Restauration informe le Client qu'il a procédé à la nomination d'un Délégué à la Protection des Données disponible par mail à l'adresse info.rgpd@api-restauration.com. Le Client informe Api Restauration de l'identité de la personne en charge de la protection des Données le concernant.

Chacune des Parties s'assure que ses salariés sont informés des coordonnées du DPO de l'autre Partie aux fins d'exercice de leurs droits (accès, rectification, suppression, ...).

Les Données collectées dans le cadre du Contrat ne pourront ni être vendues, louées ou cédées à des tiers hors périmètre Contractuel. Dans l'hypothèse où l'une des Parties transmet des Données Personnelles non nécessaires à l'autre partie dans le cadre de l'exercice des Prestations, elle en demeure pleinement responsable.

ARTICLE 10 - CLAUSE ANTI-CORRUPTION

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, constituant une violation des Dispositions Applicables.

De même, les Parties s'engagent à satisfaire, en tout temps; y compris pour l'ensemble des personnes avec qui elles entretiennent une quelconque relation pour l'exécution du présent Contrat ("Personne associée") ; de :

1. mettre en œuvre les mesures, procédures et formations appropriées permettant d'assurer le respect des Dispositions Applicables ;
2. signaler sans délai à l'autre Partie toute demande ou sollicitation de tout avantage indu, financier ou autre, de quelque nature soit-il, faite auprès de lui (ou de toute Personne Associée), ou tout soupçon d'une telle demande ou sollicitation, dans le cadre de l'exécution du présent Contrat ; et
3. indemniser l'autre Partie de tous dommages, pertes, sanctions, coûts (y compris les frais juridiques), dépenses et dettes découlant de ou liés à toute violation des Dispositions Applicables;

Les Parties déclarent et garantissent que ni elles, ni aucune Personne Associée :

(A) n'ont violé ou enfreint les Dispositions Applicables ni agi de manière à placer les Parties en violation des Dispositions Applicables ; et

(B) ne sont, ou n'ont fait, l'objet d'une enquête ou d'une procédure initiée par tout organisme de réglementation, de poursuite, ou autorité publique concernant une prétendue violation des Dispositions Applicables.

Les Parties s'engagent à respecter la Charte Éthique Externe API RESTAURATION disponible sur demande auprès du Compliance Officer joignable par mail à l'adresse ethique@api-restauration.com ou en cliquant sur le lien suivant :
<https://www.api-restauration.com/wp-content/uploads/2023/01/CHARTE-ETHIQUE-EXTERNE-V2-5.pdf>

ARTICLE 11 - CONFIDENTIALITÉ

L'ensemble des informations échangées entre les Parties dans le cadre de la négociation et de l'exécution du Contrat ainsi que le Contrat lui-même sont strictement confidentiels et les Parties s'engagent, pendant toute la durée du Contrat et pendant une durée de cinq (5) ans à compter de sa résiliation pour quelque cause que ce soit, à en assurer la plus stricte confidentialité et se portent fort du respect de cette obligation de confidentialité par leur propre personnel.

Cette obligation ne s'applique pas à la production de toute information dans le cadre d'une requête administrative, judiciaire ou émanant de toute autorité compétente.

ARTICLE 12 - 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 coût de la Prestation 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 (2) 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 13 - CONTINUITÉ DE SERVICE

Le Prestataire s'engage à mettre en œuvre tous les moyens pour assurer la fourniture des Prestations prévues au Contrat.

Il est cependant entendu, que si le Client subi un des événements suivants ne permettant plus la réalisation des Prestations par le Prestataire dans les conditions normales définies au Contrat et sans que la faute du Prestataire ne puisse être retenue :

- Non conformité, trouble ou sinistre interruptif de jouissance des installations et/ou du matériel du Client, notamment défaut de sécurité pour les personnes ou les installations de l'établissement,
- Interruption dans la fourniture d'énergie ou de fluides, ou tout comportement du personnel du Client empêchant le Prestataire ou ses fournisseurs de remplir leurs obligations dans les conditions normales,
- et d'une façon générale, tout événement qu'elle qu'en soit la nature ou la cause empêchant en tout ou partie le Prestataire d'effectuer ses Prestations dans des conditions normales, à savoir paisibles et continues

alors, le Prestataire ne pourra être tenu responsable de la non-exécution ou du retard d'exécution de ses Prestations.

Dans une telle hypothèse, le Client s'efforce de rechercher avec l'aide du Prestataire, les moyens d'assurer un service minimum. Il est entendu que le Prestataire perçoit les frais fixes habituels pour cette période.

ARTICLE 14 - RESILIATION

14.1. Résiliation pour manquement

En cas de manquement par l'une des Parties à l'une 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.

14.2 Force majeure

Les Parties conviennent qu'en cas de survenance d'un cas de force majeure, tel que défini à l'article 1218 du Code civil, les obligations découlant de la Convention seront suspendues et ce, pendant toute la durée de l'événement de force majeure.

La Partie invoquant la force majeure devra en informer l'autre Partie par tous moyens suivis d'une confirmation écrite par lettre recommandée avec accusé de réception dans les délais les plus brefs. Tout événement de force majeure suspendra le Contrat pour une durée équivalente à celle de cet événement.

Les Parties seront tenues à tous les efforts nécessaires pour limiter la durée et les conséquences du cas de Force Majeure.

Les obligations suspendues seront exécutées à nouveau dès que les effets de l'événement de force majeure auront cessé. Si la situation de force majeure se poursuit au-delà d'un délai d'un (1) mois, chacune des Parties pourra résilier avec effet immédiat en notifiant aux autres Parties de ladite résiliation par lettre recommandée avec accusé de réception, et ce sans droit à indemnité pour aucune des Parties.

ARTICLE 15 - CLAUSES GÉNÉRALES

15.1. Indépendance des Parties

Les Parties déclarent expressément qu'elles sont et demeureront, pendant toute la durée du Contrat, des partenaires commerciaux et professionnels indépendants.

Les Parties s'engagent à toujours se comporter l'une envers l'autre, comme des partenaires loyaux et de bonne foi, et notamment, à porter sans délai à la connaissance de l'autre Partie, tout différend ou toute difficulté qu'elles pourraient rencontrer dans le cadre de l'exécution du présent Contrat.

15.2. Non sollicitation

Chaque Partie s'interdit de solliciter, recruter, embaucher, faire travailler, de quelque manière et sous quelque forme que ce soit, directement ou indirectement (y compris par l'entremise d'une Filiale), un employé de l'autre Partie qui participe ou a participé aux négociations et/ou à l'exécution du Contrat, sans l'accord écrit préalable de l'autre Partie, même si elle a été contactée par l'employé de sa propre initiative.

Cet engagement restera en vigueur pendant toute la durée du Contrat et pendant une période de six (6) mois suivant son expiration ou sa résiliation pour quelque cause que ce soit. Si l'une ou l'autre des Parties manque à cette obligation, elle devra indemniser l'autre Partie en lui versant une somme forfaitaire égale au salaire brut versé à l'employé dans les vingt-quatre (24) mois précédant son départ.

15.3. Intégralité du Contrat et indépendance des clauses

Le Contrat, en ce compris ses Annexes, forme un ensemble indivisible.

Le Contrat constitue l'intégralité des accords entre les Parties eu égard à son objet. Il remplace et annule tous accords, engagements, discussions ou négociations intervenus antérieurement entre les Parties, que ce soit verbalement ou par écrit, et prévaut sur toutes dispositions des conditions générales de vente existantes ou futures de Prestataire. Il ne pourra y être apporté de modifications quelconque si ce n'est au moyen d'un acte écrit signé par un représentant dûment autorisé par chacune des Parties aux présentes faisant expressément référence au Contrat.

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.

15.4. 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.

15.5. Survivance

La résiliation pour quelque motif que ce soit ou l'expiration du Contrat, et/ou d'une ou plusieurs Commandes ne saurait dégager les Parties des obligations qui, aux fins de donner pleinement effet à leur signification, devront survivre à la résiliation ou à l'expiration du Contrat et/ou de la ou des Commandes concernées, notamment les obligations visées aux articles « Confidentialité », « Propriété Intellectuelle », « Protection des données personnelles » et « Non-sollicitation » du Contrat.

15.6. Intuitu Personae

Le présent contrat est conclu intuitu personae. En conséquence, aucune des Parties ne saurait être fondée à céder, transférer ni se dessaisir d'une quelconque façon de ses droits et obligations nés du Contrat, y compris les Commandes, au bénéfice d'un tiers sans avoir obtenu au préalable l'accord écrit de l'autre Partie.

15.7. Signature électronique

Les Parties acceptent de signer le présent acte par signature électronique et manifestent ainsi leur consentement aux obligations qui découlent du présent Contrat. Ainsi, en application des articles 1366 et 1367 du Code Civil, du décret n° 2017-1416 du 28 septembre 2017 relatif à la signature électronique, du Règlement (UE) n° 910/2014 du Parlement européen et du Conseil du 23 juillet 2014, les Parties reconnaissent qu'en

procédant par signature électronique, elle donne au présent Contrat la même force probante que l'écrit sur support papier constituant ainsi l'original qui leur revient. Les Parties reconnaissent également que la signature électronique utilisée via DOCUSIGN permet d'assurer l'intégrité du document, d'identifier les signataires et de le conserver sans possibilité de le modifier. En cas de contestation, il appartiendra à celui qui conteste l'intégrité et/ou la validité du présent acte d'en rapporter la preuve.

ARTICLE 16 - DROIT APPLICABLE ET ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Le présent Contrat est soumis au droit français.

Dans l'hypothèse où des difficultés surviendraient entre les Parties à propos de la validité, l'exécution, l'interprétation ou le terme du présent Contrat, les Parties s'efforceront de trouver une solution amiable au différend qui les oppose dans le délai d'un (1) mois à compter de la première présentation d'une lettre recommandée avec accusé de réception faisant état du différend en question.

A défaut d'accord amiable dans ce délai, les Parties soumettront leur litige au Tribunal compétent du lieu d'exécution des Prestations.

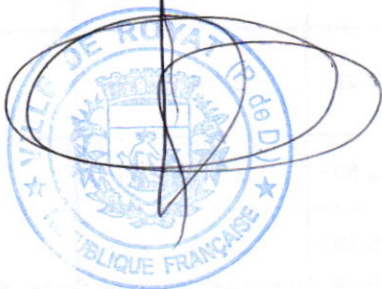
ANNEXES :

ANNEXE 1: Tableau des tarifs définis en fonction des volumes de fréquentation transmis par le client.

A Lempdes, le 13 mars 2024

Pour la MAIRIE DE ROYAT
Monsieur Marcel ALEDO, Maire
(cachet et signature)

Pour API RESTAURATION
Monsieur Philippe BARBIER, Directeur Régional



Visa finances

ANNEXE 1
TABLEAU DES TARIFS DEFINIS EN FONCTION DES VOLUMES DE FRÉQUENTATION
TRANSMIS PAR LE CLIENT

NOMBRE DE REPAS ANNUELS TRANSMIS PAR LA MAIRIE DE ROYAT			8 709 COUVERTS				
Prestations alimentaires	Nombre de Prestations annuelles	Coût denrées	Frais d'exploitation	Prix HT	TVA		Prix TTC
Repas maternelles	2 800	1.50 €	0.43 €	1.93 €	5.50%	0.11 €	2.04 €
Repas élémentaires	4 550	1.79 €	0.43 €	2.22 €	5.50%	0.12 €	2.34 €
Repas - de 6 ans mercredi et vacances scolaires	348	1.50 €	0.43 €	1.93 €	5.50%	0.11 €	2.04 €
Repas + de 6 ans mercredi et vacances scolaires	484	1.79 €	0.43 €	2.22 €	5.50%	0.12 €	2.34 €
Pique nique enfant - de 6 ans	72	1.59 €	0.43 €	2.02 €	5.50%	0.11 €	2.13 €
Pique nique enfant + de 6 ans	120	1.79 €	0.43 €	2.22 €	5.50%	0.12 €	2.34 €
Repas adultes	335	2.36 €	0.43 €	2.80 €	5.50%	0.15 €	2.95 €
Goûter 2 composantes	3 404	0.88 €	- €	0.88 €	5.50%	0.05 €	0.93 €
TOTAL	12 113	17 830.32 €	3 760.00 €	21 590.32 €	1 187.47 €		22 777.78 €

12. SYNTHÈSE

12.1., NOUS NOUS ENGAGEONS...



12.2. PROPOSITION TARIFAIRE



Offre de mai à fin août 2024
Lempdes le 7 mars 2024

API RESTAURATION
AUVERGNE

ZA La Fontanille - Rue Julien Champclos
63370 LEMPRDES
Tél. 04 73 26 00 16 - Fax 04 44 05 26 95



api

12. SYNTHÈSE



12.1. NOUS NOUS ENGAGEONS...

Un service sur mesure et de proximité réalisé par notre Chef de secteur en Assistance Technique, soutenu et accompagné par des professionnels de la restauration à votre écoute, qui apportent leur savoir-faire et respectent les engagements pris par API dans le but de satisfaire les enfants de la commune de Royat.

Une proximité grâce à notre direction **d'agence basée à Lempdes**, proche de votre commune (circuits de décision rapides).

Une continuité de service assurée par le stock de précaution mis en place dans votre cuisine et par la présence de notre cuisine centrale régionale pouvant assurer un dépannage d'urgence, et surtout par la mise en place d'équipes de cuisine tournante pour remplacer notre Chef en cas d'absence.

Une qualité nutritionnelle garantie grâce à la présence **d'une diététicienne- nutritionniste attitrée**, travaillant en étroite collaboration avec le chef de cuisine et le chef de secteur sur l'élaboration des menus. Elle vous accompagnera dans le suivi de l'alimentation adaptée aux enfants avec **des menus personnalisés** qui seront réalisés en totale concertation grâce aux commissions restauration.

L'intégration des évolutions de réglementation comme par exemple le respect de la loi EGalim.

Une cuisine préparée par **votre équipe en Assistance Technique**, à partir d'un maximum de **produits frais, 50 % de produits durable dont 20% de produits BIO.** Nous intégrons également entre **20 et 30 % de produits régionaux.**

Le choix de filières locales pour l'approvisionnement en denrées de votre restauration (circuits courts direct du producteur privilégié via notre plateforme).

La qualité des approvisionnements, validée par notre service achats. Le chef de secteur en concertation avec votre chef de cuisine en Assistance Technique, aura la possibilité choisir entre plusieurs fournisseurs afin de correspondre au mieux aux besoins des enfants.

Un plan de formation personnalisé sur devis dans les domaines Hygiène, Qualité, Sécurité, Techniques culinaires et connaissance des convives en fonction de vos besoins.

La mise en place **du Plan de Maîtrise Sanitaire** sur votre établissement et **sur devis en Option**, le contrôle régulier de son application (tour d'horizon, rappels hebdomadaires des bonnes pratiques hygiène...)

Un calendrier d'animations culinaires validé en totale concertation avec vous.

Un programme de développement durable ambitieux.

La possibilité de commander des **repas livrés** de notre cuisine Centrale de Lempdes en cas de besoin. (absence de personnel, travaux, autre)

**Nous avons hâte de vous accompagner
Cuisinons l'avenir avec Passion !**

12. SYNTHÈSE TARIFAIRE



12.2. PROPOSITION TARIFAIRE EN ASSISTANCE TECHNIQUE

NOMBRE DE REPAS ANNUELS			8,709 CVTS				
Prestations alimentaires	Nombre de Prestations	coût denrées	Frais d'exploitation	Prix HT	TVA		Prix TTC
Repas maternelles	2,800	1.50 €	0.43 €	1.93 €	5.50%	0.11 €	2.04 €
Repas élémentaires	4,550	1.79 €	0.43 €	2.22 €	5.50%	0.12 €	2.34 €
Repas - de 6 ans mercredi et vacances scolaires	348	1.50 €	0.43 €	1.93 €	5.50%	0.11 €	2.04 €
Repas + de 6 ans mercredi et vacances scolaires	484	1.79 €	0.43 €	2.22 €	5.50%	0.12 €	2.34 €
Pique nique enfant - de 6 ans	72	1.59 €	0.43 €	2.02 €	5.50%	0.11 €	2.13 €
Pique nique enfant + de 6 ans	120	1.79 €	0.43 €	2.22 €	5.50%	0.12 €	2.34 €
Repas adultes	335	2.36 €	0.43 €	2.80 €	5.50%	0.15 €	2.95 €
Goûter 2 compo	3,404	0.88 €	- €	0.88 €	5.50%	0.05 €	0.93 €
TOTAL	12,113	17,830.32 €	3,760.00 €	21,590.32 €	1,187.47 €		22,777.78 €

Option repas livrés **Enfant Centre de Loisirs** en liaison froide sans le pain : **3.84 € HT** *de la Nanie,*
Forfait livraison par jour sur le site de charade : **44.50 € ht**

Sous réserve d'une visite du site avec possibilité livraison de nuit, four de remise en température et armoire de stockage

