

mise en ligne 28.11.2024

DECISION COMMUNAUTAIRE 061-2024

L'an deux mille vingt quatre le 29 octobre

OBJET : PRESTATION DE PREPARATION ET DE LIVRAISON DES REPAS DES SERVICES ENFANCE-JEUNESSE

La Communauté de Communes dans le cadre de la gestion de ses services Enfance-Jeunesse, a procédé à la consultation de prestataires proposant la préparation et la livraison des repas. En effet, afin de répondre aux besoins de ces services sur les périodes de fermetures de la cantine municipale de Vaison LA Romaine, il convient d'avoir recours à un autre prestataire.

Aussi dans ce contexte la société « API » a été retenue sur proposition pour assurer cette prestation moyennant un coût de repas pour les enfants qui s'élève à 3.60 €, et à 4.10 € pour les adultes, tel qu'indiqué dans le contrat en annexe de la présente décision communautaire.

Aussi

VU les statuts de la Communauté de Communes notamment le chapitre 3 relatif aux compétences facultatives, § 4 « Action en faveur de la jeunesse et de la petite enfance »

CONSIDERANT la proposition de la société « API » répondant en tout point aux besoins des services Enfance-Jeunesse

CONSIDERANT la délibération n°037-2022, portant délégation du Conseil Communautaire au Président

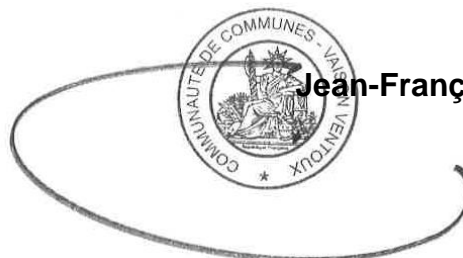
Monsieur le Président

DECIDE

De CONFIER la prestation **préparation et livraison des repas aux services Enfance Jeunesse** à l'entreprise « API »

DE SIGNER le contrat de prestation ci-annexé

Dit que les sommes sont inscrites au budget.



Jean-François PERILHOU
Président,





027-2024C

CONTRAT DE PRESTATIONS LIVRAISON DE REPAS

ALSH LA COURTE ECHELLE

Accueil collectif de mineurs, géré par la Communauté de Communes Vaison Ventoux, dont le siège social est situé à 375 avenue Gabriel Péri à Vaison La Romaine, immatriculée sous le numéro 248 400 335 00019,

Représenté par **Monsieur Jean-François PERILHOU**, Présidente de la Communauté de Communes Vaison Ventoux, dûment habilité 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 **Monsieur Alexandre BARBIER**, en sa qualité de Directeur Commercial Adjoint dont la Cuisine Centrale est située 478 allée des fruitiers, 26270 LORIOLE SUR DROME.

Ci après dénommée le « Prestataire »,

D'autre part,

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

Préambule

Le Client est un accueil collectif de mineurs.

Le Prestataire est une société spécialisée dans la préparation, la fourniture et la livraison des repas à destination de crèches, EHPAD, établissements scolaires et entreprises.

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 occasionnelle des repas destinés aux usagers du service de restauration organisé par le Client dans son/ses établissement(s) situé(s) **215 chemin des abeilles, 84110 VAISON LA ROMAINE** (ci-après dénommé le « Restaurant »).

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 2.2. : Lieu de production

Les repas seront confectionnés au sein de la **Cuisine Centrale de Loriol sur Drôme** (ci-après dénommée la « Cuisine Centrale »).

Le besoin du Client afin d'assurer le bon fonctionnement de son Restaurant s'élève à **entre 115 et 250 repas par jour**.

Si le nombre de repas annuels venait à évoluer à la baisse ou à la hausse, de plus ou moins 10%, les parties conviennent de se rencontrer pour mesurer les éventuels impacts financiers de ces variations et revoir la tarification en conséquence.

Les locaux, les installations et le matériel de la Cuisine Centrale ont reçu l'agrément communautaire de la DDPP du département de la Drôme n°**26 166 001 CEE**.

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.

Article 2.3. : 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.

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 dégagé 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 2.4. : 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 :

Exemple de 5 éléments :

- un potage ou hors d'oeuvre ou entrée chaude,
- un plat de viande ou volaille ou poisson ou oeuf,
- un plat de légumes verts ou féculents,
- un produit laitier ou fromage
- un fruit ou une pâtisserie ou un entremets.

Le pain est compris dans la prestation.

La boisson n'est pas comprise dans le contrat et est 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 le jeudi avant 10h00 de la semaine A pour toute la semaine B.

Le Client peut ajuster dans une fourchette de plus ou moins 10% sa commande jusqu'à la veille avant 10 heures (et le vendredi pour le lundi). Passé ces délais, les commandes sont fermes et seront facturées au Client.

Le nombre de repas minimum par Point de Livraison est de 10 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 d'environ 120 à 250 repas livrés par jour. 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, etc.

Les tarifs hors taxe sont les suivants :

- **Repas enfant avec pain** : 3,60€ HT par repas soit 3,80€ TTC
- **Repas adulte avec pain** : 4,10€ HT par repas soit 4,33€ TTC
- **Repas pique-nique enfant** : 3,90€ HT par repas soit 4,11€ TTC
- **Repas pique-nique adulte** : 4,40€ HT par repas soit 4,64€ 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 révisibles de plein droit suivant la formule ci-après et les dispositions légales éventuellement applicables. Ces révisions sont effectuées le 1er mars de chaque année. 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.

$$P = P_0 \times (0,50 PA/PA_0 + 0,50 S/S_0)$$

Dans laquelle :

P = Prix révisé

P₀ = 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.

PAo = 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).

So = 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 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'entièreté 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 CHORUS PRO.

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 un contrat occasionnel conclu pour une durée indéterminée à compter du mercredi 12 juin 2024.

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.

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 terroriste

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. Le Prestataire fera alors 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.

Cependant, dans une telle hypothèse, le Client s'engage à rembourser au Prestataire les frais fixes de ce dernier (personnel, blanchissage...) n'ayant pu être suspendus ou indemnisés par l'Etat.

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°206/679 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 : direction-generale@vaison-ventoux.fr
- Pour API Restauration : Délégué à la Protection des Données - info.rgpd@api-restauration.com.

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, constituant 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 de Romans sur Isère.

Fait en deux exemplaires,

A Loriol sur Drôme
Le 07/06/2024

Pour le Client
(cachet et signature)

Jean-François PERILHOU
Présidente de la
Communauté de Communes
Vaison-Ventoux



Pour le Prestataire
(cachet et signature)

Alexandre BARBIER
Directeur Commercial Adjoint

API RESTAURATION
Cuisine Centrale Rhône-Alpes
M. BARBIER Alexandre
06-45-14-03-57
SIRET : 47718101000729