

Envoyé en préfecture le 02/07/2024

Reçu en préfecture le 02/07/2024

Publié le 02 JUIL. 2024

ID : 085-200061265-20240627-2024\_5\_05-DE

## **PROJET**

# **CONVENTION DE RESTAURATION**

ENTRE :

### **Centre Intercommunale d'actions sociales du Pays de Saint Gilles**

CIAS immatriculée sous le numéro SIRET 20006126500019,

Dont le siège social est sis ZAE du Soleil levant CS 63669 – Givrand 85806 SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE,

Représenté par **M. BLANCHET François**,

Président, dûment habilité,

Interlocuteur facturation : **M. DAVID Fabien**

E-mail facturation : [cias@payssaintgilles.fr](mailto:cias@payssaintgilles.fr)

Ci-après dénommée **Le CLIENT** ou **ACHETEUR**

ET :

### **CONVIVIO-RCO**

Société par actions simplifiée immatriculée au RCS de Rennes sous le numéro 341 067 692,

Dont le siège social est sis 12 rue du Domaine, ZA de la Retaudais, 35137 BEDEE,

Domiciliée à l'effet du présent document en son établissement secondaire sis Quai de La Motte rouge  
BP 50826 - 44008 NANTES CEDEX 1

Représentée par **M. CHAMPION Benoît**, Directeur du Développement Groupe, dûment habilité,

Ci-après dénommée **Le PRESTATAIRE** ou **TITULAIRE**

Ci-après collectivement dénommées les « Parties »

**IL A ETE ARRETE ET CONVENU CE QUI SUIT :**

---

Convivio PAYS DE LA LOIRE

Quai de la Motte rouge – BP 50826 - 44008 Nantes cedex 1

Convivio-RCO, SAS au capital de 64 500 € - 341067692 RCS RENNES - TVA FR 43341067692

[www.convivio.fr](http://www.convivio.fr)

## PREAMBULE

Le SITE compte à la signature du présent Marché 1 établissement possédant un espace de restauration avec un nombre de 4400 convives prévisionnels par an répartis comme suit :

- **ADRESSE : restaurant scolaire La Pom' de Pain, 22 rue de la Rousselotière 85800 GIVRAND (45 convives enfants en moyenne)**

Cet établissement sera ci-après dénommé le « SITE ».

L'ACHETEUR a souhaité externaliser les services de restauration dont il a la charge auprès d'une société de restauration spécialisée.

Suite à une consultation, l'ACHETEUR a décidé de confier la réalisation de la prestation au TITULAIRE, soumissionnaire de ladite consultation.

Les Parties ont donc convenu des termes d'un Marché de livraison et service de restauration, dont les dispositions prévalent sur tout autre document précédemment échangé entre elles, notamment les éventuelles conditions générales d'achat de l'ACHETEUR.

Pour l'exécution du Marché, les Parties élisent domicile en leur siège social.

## CECI EXPOSE, IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIT

### Article 1. OBJET DU MARCHÉ

1.1 La présente convention a pour objet de compléter les Conditions Générales de vente du TITULAIRE ci-jointes et dont l'ACHETEUR a pris connaissance, définissant les conditions dans lesquelles le TITULAIRE s'engage à fournir à l'ACHETEUR les prestations suivantes **livraison de repas en liaison chaude ainsi qu'accompagnement sur place.**

1.2 Le Marché prend effet à compter du **01/09/24** (date anniversaire) avec un terme au **31/08/25**. La date anniversaire du Marché est la date de début d'exécution des prestations.

1.4 Pour la bonne exécution du Marché, les Parties désignent chacune un interlocuteur, dans le mois suivant la signature de la présente convention, en qualité de représentant habilité à prendre toute décision pour l'exécution ou la modification du Marché.

### Article 2. DETAILS DES PRESTATIONS

#### 2.1 Composition des repas

2.1.1 Le TITULAIRE établit ses menus à l'avance selon la répartition suivante :

- 1 Entrée (**un jour sur 2**)
- 1 Plat protidique
- 1 Garniture
- 1 Produit laitier (un jour sur 2)
- 1 Dessert

- Condiments compris
- Pain non compris
- Boisson non comprise

2.1.2 Les serviettes à usage unique ne sont pas comprises dans la prestation.

2.1.3 Les grammages sont adaptés aux catégories de convives en tenant compte des grammages conseillés par le G RCN.

2.1.4 Les menus sont élaborés à la discrétion du TITULAIRE et notamment composés de:

- **50% de CQC (Critères Qualités Certifiés) dont 20% de produits issus de l'Agriculture Biologique**
- **1 repas végétarien par quinzaine.**

2.1.5 Les repas sont conditionnés à l'aide de systèmes :

- individuels (monoportion)
- multiportions
- à usage unique
- gastronomes réutilisables

2.1.6 Les menus sont mis à disposition **2 semaines** à l'avance avec une suggestion respectant la composition mentionnée à l'article 2.1.1 de la présente Convention et communiqués pour information à la personne désignée par l'ACHETEUR. Ils sont également consultables sur la plateforme « Clic et Miam » pour laquelle l'ACHETEUR recevra un code d'accès transmissible aux convives.

2.1.7 Le TITULAIRE se réserve le droit de modifier ces menus en fonction de ses contraintes d'approvisionnement, dans le respect des articles 2.1.3 et 2.1.4 de la présente Convention.

2.1.8 Les modifications de menus demandées par l'ACHETEUR sont prises en compte si elles ont été notifiées au plus tard **10 jours ouvrés** avant le service concerné et dans la limite des denrées alimentaires disponibles dans ce délai. L'ACHETEUR assume la responsabilité consécutive à la non-conformité de ces éventuelles modifications à l'article 2.1.4 de la présente Convention, sans recours contre le TITULAIRE.

## **2.2 Livraison et service des repas**

Les livraisons sont réalisées au départ de l'école Sainte Marie Saint Joseph d'Aizenay

2.2.1 Les horaires de service des repas sont établis d'un commun accord et affichés sur le SITE.

Le SITE est ouvert aux convives :

- Mercredis scolaires et tous les jours ouvrés du lundi au vendredi des vacances scolaires, hors période de fermeture annuelle**

Période de fermeture annuelle : **3 semaines en Août et 1 semaine pendant les vacances de Noël**

2.2.2 Le TITULAIRE s'engage à effectuer les livraisons selon la fréquence suivante :

- pour les repas de semaine : **le matin du jour de consommation**
- pour les repas de week-end : **le jour ouvré précédent le week-end**
- pour les jours fériés : **le jour ouvré précédent le jour férié**

2.2.3 Le SITE est accessible pour les livraisons les jours suivants : **lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi**

L'ACHETEUR confirme au TITULAIRE les périodes de fermeture du SITE, moyennant au moins 1 mois de prévenance.

2.2.4 L'ACHETEUR remet au TITULAIRE les moyens d'accès suivants au SITE : **clés**

2.2.5 La prestation de livraison débutera le **04/09/2024**.

2.2.6 Sauf exception, les repas sont consommés sur le SITE.

### **2.3 Suivi d'exécution**

2.3.1 Si l'ACHETEUR a mis en place une commission chargée de contrôler l'exécution du Marché, le TITULAIRE est convié à y participer moyennant un délai de prévenance d'au moins deux (2) semaines.

2.3.2 L'ACHETEUR et le TITULAIRE s'organisent pour que les réunions survenant au cours du même mois de l'année, puissent se dérouler à la même date.

### **2.4 Dons alimentaires**

2.4.1 Le TITULAIRE a conclu une convention de dons de denrées alimentaires avec la Fédération Française des Banques Alimentaires (FFBA) pour ses établissements produisant plus de 3000 couverts par jour. Par cette convention, le TITULAIRE fait don à la FFBA des plats consommables préparés mais finalement non livrés à la demande de l'ACHETEUR.

2.4.2 La convention mentionnée à l'article 2.4.1 ci-dessus n'engage aucunement l'ACHETEUR envers la FFBA.

2.4.3 Ainsi, l'ACHETEUR dispose à sa convenance des repas livrés et non présentés aux convives, sans que la responsabilité du TITULAIRE ne puisse être engagée quant aux modes de conservation, distribution et usage de ces denrées alimentaires après leur livraison.

### **2.5 Mise à disposition de biens mobiliers**

Sans objet

### **Article 3. PERSONNEL MIS A DISPOSITION**

#### **3.1 Qualité du personnel**

3.1.1 Dans le cadre de la préparation et de l'exécution du Marché, le TITULAIRE s'engage à faire bénéficier l'ACHETEUR de son savoir-faire, notamment par l'application par le personnel, des méthodes définies par le TITULAIRE. Les interventions des différents échelons de la hiérarchie du TITULAIRE sont requises pour le contrôle de la bonne exécution de la prestation sur le SITE en recherchant la solution aux problèmes rencontrés et en développant la qualité des services assurés.

3.1.2 Le TITULAIRE s'engage à affecter à la réalisation des prestations une équipe constituée d'experts en restauration et d'interlocuteurs administratifs, dont **3h heures cumulées** par jour de présence sur le SITE pour la réalisation des prestations suivantes :

- Maintien en température des plats**
- Conditionnement des plats**
- Dressage des entrées et des desserts**
- Plonge de vaisselle**
- Plonge de batterie de cuisine**

3.1.3 L'organisation du travail incombe au TITULAIRE qui en dirige et contrôle l'exécution par son personnel. Le TITULAIRE est seul habilité à signifier des directives à son personnel, de sorte que la responsabilité du TITULAIRE ne peut être engagée pour des manquements, omissions ou fausses interprétations de consignes que l'ACHETEUR aurait directement transmises au personnel du TITULAIRE.

#### **3.2 Sécurité du personnel**

3.2.1 L'ACHETEUR fait son affaire personnelle du strict respect, à tout moment, des obligations en matière d'hygiène et de sécurité du travail, concernant notamment les locaux, matériels et mobiliers utilisés par le personnel du TITULAIRE.

3.2.2 En particulier, l'ACHETEUR s'engage à respecter les dispositions de la loi n°91-1414 du 31 décembre 1991 et du décret n°2001-1016 du 5 novembre 2021, ainsi que les textes qui viendraient à les modifier ou à les remplacer, et informer en temps utile le TITULAIRE des risques professionnels auxquels le personnel de ce dernier pourrait être exposé sur le SITE, et à prendre sans délai toutes les mesures adéquates de protection et de salubrité.

3.2.3 Le TITULAIRE s'engage à faire respecter par ses salariés toutes les dispositions légales et réglementaires en matière de droit du travail et prendre toutes dispositions nécessaires et utiles pour se trouver toujours en conformité avec lesdites règles du Code du Travail, ainsi que celles du règlement intérieur de l'ACHETEUR que ce dernier s'engage à communiquer au TITULAIRE.

## Article 4. REPARTITION DES CHARGES

### 4.1 Définitions

4.1.1 Les prestations d'entretien courant comprennent :

- Mise en marche des installations en début de production
- Nettoyage des filtres métalliques et parties accessibles du gros matériel de cuisine
- Nettoyage des surfaces planes et verticales jusqu'à 1m80 de hauteur

4.1.2 Les prestations de maintenance sont définies selon les dispositions de la norme NF X 60-000 (2016). Le TITULAIRE ne pourra en aucun cas être tenu d'assumer la charge des prestations de maintenance préventive des locaux et des matériels ne lui appartenant pas.

La maintenance corrective (palliative ou curative) ne peut être effectuée qu'après constat d'une défaillance ; le TITULAIRE ne pourra jamais être tenu de procéder à des prestations de maintenance corrective d'un niveau supérieur à 1.

### 4.2 Les Parties ont ainsi à leur charge les frais ci-dessous selon la répartition suivante :

| LISTE DES CHARGES        |  | A<br>L'ACHETEUR | AU<br>TITULAIRE |
|--------------------------|--|-----------------|-----------------|
| Gros matériel de cuisine | Fourniture   | X               |                 |
|                          | Entretien courant Bac à graisse (hors pompage) et Bac de décantation | X               |                 |
|                          | Entretien courant filtres hottes                                     |                 | X               |
|                          | Entretien courant tourelle extraction hotte                          | X               |                 |
|                          | Entretien courant Conduit hotte                                      |                 | X               |
|                          | Maintenance préventive   | X               |                 |
|                          | Maintenance palliative (réparation)                                  | X               |                 |
|                          | Maintenance curative équivalente (remplacement)                      | X               |                 |
| Batterie de cuisine      | Fourniture   | X               |                 |
|                          | Entretien courant  | X               |                 |
|                          | Maintenance curative équivalente (remplacement)                      | X               |                 |
| Mobilier de service      | Fourniture   | X               |                 |
|                          | Entretien courant  | X               |                 |
|                          | Maintenance préventive   | X               |                 |
|                          | Maintenance palliative (réparation)                                  | X               |                 |
|                          | Maintenance curative équivalente (remplacement)                      | X               |                 |
| Vaisselle                | Fourniture   | X               |                 |
|                          | Entretien courant  |                 | X               |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | Maintenance curative équivalente (remplacement) au-delà de 25% de perte ou casse |   | X |
| Tenues de travail du personnel du Titulaire<br>(Livraison/ Production/ Service)   | Fourniture   |   | X |
|   | Entretien courant  |   | X |
|   | Maintenance palliative (réparation)  |   | X |
|   | Maintenance curative équivalente (remplacement)                                  |   | X |
|   | Etiquetage   |   | X |
| Linge de table  | Fourniture   | X |   |
|   | Entretien courant  | X |   |
|   | Maintenance palliative (réparation)  | X |   |
|   | Maintenance curative équivalente (remplacement)                                  | X |   |
| Entretien courant des espaces publics<br><br><input checked="" type="checkbox"/> Salle de restauration<br><input type="checkbox"/> Sanitaires<br><input type="checkbox"/> Bureaux<br><input type="checkbox"/> Couloirs<br><input type="checkbox"/> Autre  | Fourniture des produits  | X |   |
|   | Fourniture des équipements   | X |   |
|   | Fourniture du Savon à mains  | X |   |
|   | Fourniture des Essuies mains   | X |   |
|   | Sol  | X |   |
|   | Murs   | X |   |
|   | Mobilier   | X |   |
|   | Vitres   | X |   |
|   | Extérieurs   | X |   |
|   | Désinsectisation   | X |   |
|   | Dératisation   | X |   |
| Entretien courant des espaces professionnels<br><br><input checked="" type="checkbox"/> Cuisine<br><input type="checkbox"/> Sanitaires<br><input type="checkbox"/> Bureaux<br><input type="checkbox"/> Vestiaires<br><input type="checkbox"/> Réserves<br><input type="checkbox"/> Local poubelle<br><input type="checkbox"/> Autre | Fourniture des produits  | X |   |
|   | Fourniture des équipements   | X |   |
|   | Fourniture du Savon à mains  | X |   |
|   | Fourniture des Essuies mains   | X |   |
|   | Sol  | X |   |
|   | Murs   | X |   |
|   | Mobilier   | X |   |
|   | Vitres   | X |   |
|   | Désinsectisation   | X |   |
| Dératisation  | X  |   |   |
| Matériel bureautique et informatique  | Fourniture du mobilier   | X |   |
|   | Fourniture du nécessaire de bureau   | X |   |
|   | Fourniture des Caisses enregistreuses  | X |   |

|  |  |                            |   |
|--|--|----------------------------|---|
|  | Fourniture des terminaux de paiement             | X                          |   |
|  | Fourniture des logiciels                         | X                          |   |
|  | Fourniture de la téléphonie                      | X                          |   |
|  | Fourniture des périphériques                     | X                          |   |
|  | Maintenance préventive                           | X                          |   |
|  | Maintenance palliative (réparation)              | X                          |   |
|  | Maintenance curative équivalente (remplacement)  | X                          |   |
|  | Fourniture des Imprimés de gestion               |                            | X |
| Internet   | Abonnement                                       | X                          |   |
|  | Consommation                                     | X                          |   |
| Téléphonie   | Abonnement                                       | X                          |   |
|  | Consommation                                     | X                          |   |
| Fluides<br>(hors vérification des installations)       | Eau  | X                          |   |
|  | Gaz  | X                          |   |
|  | Electricité                                      | X                          |   |
|  | Chauffage  | X                          |   |
|  | Climatisation                                    | X                          |   |
|  | Conditionnement d'air                            | X                          |   |
| Déchets consécutifs à l'exécution du Marché            | Fourniture des sacs, et autres produits jetables | X                          |   |
|  | Traitements des eaux, gaz, vapeurs usés          | X                          |   |
|  | Fourniture espace de Stockage                    | X                          |   |
|  | Fourniture des Equipements de tri                | X                          |   |
|  | Frais d'Enlèvement                               | X                          |   |
|  | Frais de Traitement                              | X                          |   |
|  | Equipement /Frais de Valorisation                | X                          |   |
|  | TGAP/ redevances/ éco contribution               | X                          |   |
| Analyses bactériologiques, audits d'hygiène et visites | Transport  |                            | X |
|  | Frais de laboratoire                             |                            | X |
| Visites médicales du personnel                         |  | A la charge de l'employeur |   |
| Déplacements administratifs                            | Equipement                                       |                            | X |
|  | Carburant  |                            | X |
|  | Repas  |                            | X |
|  | Hébergement                                      |                            | X |
|  | Péage  |                            | X |
|  | Stationnement                                    |                            | X |
| Livraisons   | Equipement                                       |                            | X |
|  | Carburant  |                            | X |



|                                   |               |                             |   |
|-----------------------------------|---------------|-----------------------------|---|
|                                   | Containers    |                             | X |
|                                   | Péage         |                             | X |
|                                   | Stationnement |                             | X |
| Frais postaux                     |               | A la charge de l'expéditeur |   |
| Signalétique statique / dynamique | Fourniture    | X                           |   |
|                                   | Installation  |                             | X |
| Assurance responsabilité civile   |               | A la charge de l'assuré     |   |

## Article 5. MOYENS MIS A DISPOSITION PAR L'ACHETEUR

### 5.1 Locaux et matériel

5.1.1 L'ACHETEUR autorise le TITULAIRE pour réaliser ses prestations, l'usage des locaux et du matériel existant actuellement sur le restaurant, la cuisine et ses annexes, tels que le TITULAIRE les a visités à l'occasion de la consultation, ainsi que tout le petit matériel et la vaisselle nécessaires au bon fonctionnement de l'ensemble.

5.1.2 Un état des lieux et un inventaire contradictoire sont établis par les parties à la prise d'effet du Marché.

5.1.3 Cette mise à disposition des locaux, agencements et matériels est faite à titre gratuit, précaire, paisible et continu, non exclusif et est indissociable des présentes.

5.1.4 L'ACHETEUR s'engage à mettre à disposition du TITULAIRE des équipements de travail appropriés aux prestations à effectuer, entretenus et maintenus en état de conformité en vue de préserver la santé et la sécurité du personnel du TITULAIRE.

5.1.5 Le matériel est en bon état de marche et les frais de maintenance et d'entretien courant restent à charge des parties selon la répartition définie à l'article 4.

5.1.6 Les vérifications générales périodiques des matériels, installations et dispositifs techniques et de sécurité des lieux de travail doivent être effectuées par l'ACHETEUR selon la réglementation en vigueur. Les rapports de vérifications générales périodiques et de maintenance sont mis à disposition du TITULAIRE sur simple demande.

5.1.7 Si dans les locaux de l'ACHETEUR une interruption de source d'énergie pour quelque raison que ce soit, volontaire ou accidentelle, provoquée ou non, venait à causer des dommages aux denrées, biens et personnel du TITULAIRE à l'occasion des prestations objet du Marché, l'ACHETEUR s'engage à dédommager, directement ou par son assurance Responsabilité Civile le TITULAIRE des pertes subies; exception faite d'une cause imputable à toute personne placée sous l'autorité hiérarchique du TITULAIRE.

## **5.2 Autres frais à la charge de l'ACHETEUR**

5.2.1 L'ACHETEUR a également à sa charge tous les frais liés au fonctionnement du SITE qui ne sont pas mentionnés à l'article 4 de la présente Convention ou mis à la charge du TITULAIRE dans ce même article 4, notamment ceux résultant d'une modification de la législation sociale et fiscale en vigueur à ce jour.

5.2.2 Dans l'hypothèse où l'entretien courant, la maintenance préventive ou la maintenance corrective des matériels dont l'ACHETEUR a la charge, ne seraient pas pris en compte ou ne seraient pas effectués dans des délais dûment observés dans la profession, le TITULAIRE serait dégagé de toutes ses responsabilités. Cette exonération de responsabilité vaut pour toutes les conséquences directes ou indirectes du manquement aux obligations subséquentes du TITULAIRE.

## **Article 6.      PRIX**

### **6.1 Montant forfaitaire des prestations**

| Dénomination                        | Montant H.T. | TVA  | Montant T.T.C.   |
|-------------------------------------|--------------|------|------------------|
| Déjeuner 4 éléments enfant          | 3,1000 €     | 5.5% | <b>3,2705 €</b>  |
| <b>Déjeuner 4,5 éléments enfant</b> | 3,3000 €     | 5.5% | <b>3,4815 €</b>  |
| Déjeuner 4 éléments adulte          | 4,1000 €     | 5.5% | <b>4,3255 €</b>  |
| <b>Déjeuner 4,5 éléments adulte</b> | 4,3000 €     | 5.5% | <b>4,5365 €</b>  |
| Frais fixe journalier               | 85,0000 €    | 5.5% | <b>89,6750 €</b> |

### **6.2 Demandes supplémentaires**

6.2.1 Toute prestation supplémentaire demandée par l'ACHETEUR suppose la validation préalable du devis du TITULAIRE.

6.2.2 Le TITULAIRE n'est pas tenu de se conformer à un ordre de service de l'ACHETEUR lorsque celui-ci n'a fait l'objet d'aucune valorisation financière équilibrée.

6.2.3 La durée d'exécution du Marché est prolongée de la durée nécessaire à la réalisation des Prestations réalisées sur réquisition ou pour des besoins d'urgence.

### **6.3 Effectifs moyens prévus**

6.3.1 Les prix sont calculés sur la base prévisionnelle de **45 repas/jour**, soit **4275 repas/année scolaire**.

6.3.2 Un ajustement hebdomadaire du nombre de couverts pourra être envoyé par l'ACHETEUR le **lundi** de la semaine N pour la semaine N+1.

6.3.3 Par ailleurs,

en liaison chaude, le nombre des repas peut être modifié par l'ACHETEUR par information écrite transmise au TITULAIRE au plus tard le matin même du jour de livraison **avant 9h30**.

6.3.4 Les factures sont établies sur la base du relevé mensuel des repas livrés par le TITULAIRE.

6.3.5 En cas de débat entre l'ACHETEUR et le TITULAIRE sur la réalité du nombre de repas livrés en l'absence de tout élément probant, la facturation sera établie sur la base des bons de livraison du PRESTATAIRE.

6.3.6 Par ailleurs, si le nombre des repas livrés annuellement s'avérait inférieur à 5 % du nombre de repas prévisionnels mentionné en 6.3.1, **soit 4060 repas sur l'année**, l'ACHETEUR s'engage à régler au TITULAIRE une indemnité forfaitaire des coûts exposés et manque à gagner de **0.95€ HT** par repas manquant en dessous de ce seuil minimal. Cette vérification se déroule en fin d'année.

### **6.4 Conditions de règlement**

6.4.1 Le règlement est réputé réalisé lors de la mise à disposition des fonds au profit du TITULAIRE, c'est-à-dire le jour où le montant est crédité sur le compte bancaire de ce dernier, dont le RIB figure sur la facture du TITULAIRE.

6.4.2 L'ACHETEUR transmet au TITULAIRE les informations relatives à la transmission de ses factures sous forme électronique.

6.4.3 L'ACHETEUR remet au TITULAIRE, à sa demande et sans frais, le document nécessaire à la cession ou au nantissement du Marché.

## Article 7. DOCUMENTS CONTRACTUELS

8.1 Le Marché est intégralement et exclusivement composé des documents suivants :

- a) La présente convention et ses annexes,
- b) Des Conditions générales de vente du TITULAIRE,
- c) Des éventuels avenants ultérieurs.

8.2 En cas de contradiction entre les documents contractuels, leur prévalence est définie dans l'ordre de la liste des documents énumérés ci-dessus.

Le Marché est établi en 2 exemplaires, dont 1 pour l'ACHETEUR.

| Pour Le TITULAIRE  | Pour L'ACHETEUR                   |
|--|-----------------------------------|
| Fait à Nantes<br>Le 31/05/2024                           | Fait à<br>Le                      |
| M. CHAMPION Benoît, Directeur du<br>Développement Groupe | M. BLANCHET François<br>Président |

## **CONDITIONS GENERALES DE VENTE DE LA SOCIETE CONVIVIO**

### **(Juin 2024)**

#### **1 - DISPOSITIONS GENERALES**

1.1 Les présentes Conditions Générales s'appliquent dans leur intégralité aux missions suivantes :

- toutes les Prestations de services (service de restauration sur place, service de gestion concédée, livraison de repas, assistance technique dans la gestion des restaurants, mise à disposition de biens mobiliers) ci-après désignées « Prestations »,
- la Fourniture de matériels de restauration (ci-après désignés « Matériels »), consenties par la société CONVIVIO (ci-après désignée « Société ») auprès de ses clients privés et publics (ci-après désigné(s) « Client(s) ») pour le compte des convives, la Société et le Client étant respectivement ou ensemble ci-après désignés « la(les) Partie(s) ».

1.2 Toute commande adressée à la Société implique l'acceptation sans réserve des présentes Conditions Générales.

1.3. Les clauses des présentes Conditions Générales sont divisibles de sorte que le fait qu'une Partie ne se prévale pas à un moment quelconque d'une prérogative reconnue par les présentes Conditions Générales ne saurait être interprété comme valant renonciation par cette dernière à se prévaloir ultérieurement de la prérogative correspondante.

1.4. Chacune des stipulations des présentes Conditions Générales s'appliquera dans toute la mesure autorisée par la loi et l'invalidité en tout ou partie d'une clause serait sans influence sur le reste des Conditions Générales.

1.5. Un contrat ou marché (ci-après désigné(s) « Contrat(s) »), conclu entre le Client et la Société, est composé à la fois (i) des présentes Conditions Générales et (ii) des Conditions Particulières mentionnées dans un devis ou une proposition de convention de restauration, de sorte qu'aucune Partie ne peut être tenue à autre chose qu'expressément prévu par le Contrat.

1.6 La Société procède au dépôt du Contrat auprès des services fiscaux suivants les dispositions et délais en vigueur.

1.7 Le numéro d'identifiant unique de la Société auprès de l'ADEME est FR288028\_01DMYO.

#### **2 - LITIGES**

2.1. Les Parties poursuivent une résolution à l'amiable toute question relative aux présentes Conditions Générales, ainsi qu'à la conclusion, l'interprétation ou l'exécution du Contrat auquel elles s'appliquent, outre toutes considérations extracontractuelles ou délictuelles relatives à celui-ci.

2.2. En l'absence d'accord amiable dans les trente (30) jours ouvrables suivants la notification du litige envoyée par une partie à l'autre, le litige sera porté par la première partie qui le ferait, devant les juridictions sises dans le ressort du lieu d'exécution du Contrat, même en cas de référé, d'appel en garantie, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs.

#### **3 – VALIDATION DES COMMANDES**

3.1. Les Prestations et Matériels fournis par la Société sont limitativement décrits par les Conditions Particulières correspondantes. Seuls les Prestations et Matériels explicitement définis dans ses Conditions Particulières sont inclus dans le prix convenu.

3.2. Chaque devis ou proposition de convention de restauration établi par la Société, est valable pendant une durée maximale d'1 mois.

3.4. Il appartient au Client de vérifier que les caractéristiques des Prestations et Matériels proposés sont conformes à ses attentes, sans recours contre la Société en l'absence de spécification desdites attentes dans le Contrat.

3.5. Un Contrat est définitivement conclu à compter de (i) la signature du devis ou de la proposition de convention de restauration correspondant par le Client, ou (ii) par tout commencement d'exécution demandé par le Client après réception par celui-ci du devis ou de la proposition de convention de restauration précitée.

3.6. Les éventuelles sommes versées par le Client avant exécution du Contrat constituent des acomptes dont l'abandon n'autorise pas ce dernier à se dégager du Contrat.

#### **4- EXECUTION DU CONTRAT**

4.1. Le Client s'engage à ne pas réaliser ou faire réaliser par un concurrent de la Société toutes Prestations identiques ou semblables à celles objet du Contrat pendant la durée de ce dernier, la conclusion du Contrat valant engagement exclusif au profit de la Société.

4.2. Le Client accepte que la Société sous-traite tout ou partie du Contrat sans limite de rang.

4.3. La Société est libre du mode de dévolution des missions éventuellement sous-traitées.

4.4. Le Client accepte que la Société réalise des Prestations au profit de tiers depuis le Site d'exécution du Contrat.

4.5. Pour l'exécution des Prestations de restauration sur place, la Société peut mettre à la disposition du Client et des convives concernés, un accès à sa plateforme web [www.clicetmiam.fr] sur laquelle ces derniers peuvent consulter les menus établis à l'avance, les animations à venir, les actualités, des recettes ou des informations nutritionnelles, selon les conditions générales d'utilisation de ladite plateforme aux termes desquelles il conviendrait de se référer.

4.6. Toute modification contractuelle sollicitée par le Client doit être préalablement acceptée par écrit par la Société et peut entraîner une prolongation des délais d'exécution ainsi qu'une majoration du prix initialement convenu.

4.7. Aucun Contrat ne peut être cédé par le Client sans l'accord de la Société.

4.8 Le Client ne dispose d'aucun droit de propriété intellectuelle ou industrielle sur les Prestations et Matériels, leurs supports de présentation commerciale et/ou leurs résultats d'exploitation, la Société demeurant propriétaire de tous ces droits.

4.9 Chaque Partie consent à l'utilisation de sa dénomination sociale par l'autre Partie dans ses documents commerciaux à titre de référencement promotionnel.

#### **5 – LOYAUTE ENTRE LES PARTIES**

5.1. Le Client s'engage à collaborer avec la Société et ses éventuels sous-traitants, et à leur communiquer les informations nécessaires à l'exécution du Contrat. Le Client supporte la pleine responsabilité du contenu et/ou de la forme des informations qu'il communique à la Société pour l'exécution du Contrat.

5.2. Pendant toute la durée du Contrat, le Client renonce expressément à tout acte visant à débaucher et recruter directement ou indirectement, à son service tout personnel de la Société de quelque classification professionnelle ou statut qu'il soit, participant ou ayant participé à quelque titre que ce soit, à la réalisation du Contrat. Cette renonciation demeure en vigueur pendant une période de 2 années suivant l'expiration du Contrat, pour tout personnel d'encadrement de la Société intervenu à un moment quelconque sur le lieu d'exécution du Contrat.

5.3. Le Client s'oblige, sous réserve des dispositions légales et conventionnelles applicables en matière de continuité des contrats de travail, à interdire au successeur de la Société pour l'exécution des missions prévues au Contrat, tout acte visant à débaucher directement ou indirectement à son service et pour le compte de l'activité du Client, tout personnel de la Société de quelque classification professionnelle ou statut qu'il soit, intervenu à un moment quelconque sur le lieu d'exécution du Contrat.

5.4. Dans l'hypothèse où quel qu'en soit le motif ou l'origine, une partie ou la totalité des contrats de travail du personnel de la Société se retrouverait exclue de la continuité des contrats de travail affectés aux Prestations suivantes les dispositions légales et conventionnelles en vigueur, le Client se porte fort de les faire reprendre par le successeur du Prestataire, ou de les reprendre à son service.

5.5 Le non-respect des articles 5.2 et 5.3 précités entraîne le versement par le Client d'une indemnité égale à 12 mois de salaire du personnel concerné.

#### **6 - DUREE DU CONTRAT**

6.1. La durée du Contrat est fixée aux Conditions Particulières correspondantes.

6.2. Les Contrats sont tacitement reconductibles pour une durée identique à l'issue de chaque période contractuelle, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des Parties par lettre recommandée avec accusé de réception moyennant un préavis de 3 mois avant la date anniversaire du Contrat. Le préavis précité ne s'applique pas en cas de résiliation du Contrat pour motif d'intérêt général.

6.3. Le non-respect du préavis précité donne lieu au versement d'une indemnisation, correspondant notamment au chiffre d'affaires prévisionnel de la Société durant la période de préavis litigieuse, ainsi qu'à l'exigibilité immédiate de toute somme restant due.

6.4. Si la Société n'est plus en mesure d'exécuter les Prestations au départ du lieu indiqué aux Conditions Particulières pour une raison indépendante de sa volonté, chaque Partie peut résilier le Contrat moyennant un préavis de 14 jours ouvrés, à l'exclusion de toute indemnisation de ce seul fait.

6.5. Si le Contrat est résilié pour un motif non imputable à la Société, hors les cas prévus à l'article 12 des présentes Conditions Générales, la Société a droit à une indemnité correspondant aux frais et investissements engagés par celle-ci pour l'exécution du Contrat à la date de résiliation, ainsi qu'une indemnité forfaitaire de 5% du montant hors taxes du Contrat à cette même date.

6.6. Le Client ne peut opposer à la Société aucun retard d'exécution de celle-ci dans le cas où il ne serait pas à jour de ses obligations envers la Société, ou si la Société n'a pas été en possession en temps utile des informations nécessaires à l'exécution du Contrat. Il est précisé que les Contrats ne peuvent recevoir aucun début d'exécution avant que le Client n'ait effectué le versement de tout acompte exigible.

6.7. En cas d'inexécution par le Client de l'une quelconque de ses obligations, le Contrat correspondant peut être immédiatement suspendu par la Société jusqu'à régularisation de la situation par le Client, sans préjudice de dommages-intérêts pour celle-ci notamment l'indemnisation par le Client de la rémunération brute du personnel de la Société dédié à l'exécution dudit Contrat suspendu. Après mise en demeure restée infructueuse pendant plus d'1 mois, la Société se réserve le droit de prononcer la résiliation du Contrat aux torts du Client.

## **7 - FOURNITURE ET GARANTIES DES MATERIELS**

7.1 Le Client est seul responsable du choix des Matériels et de l'adéquation entre les Matériels et les résultats qu'il en attend, la Société n'assumant à ce titre aucune obligation de conseil vis-à-vis du Client.

7.2. Les Matériels voyagent aux risques et périls du Client. En cas de dispositions particulières contraires, les délais de livraison sont donnés à titre indicatif et leur non-respect ne saurait en aucun cas donner lieu à une annulation du Contrat ou à versement de dommages et intérêts.

7.3. La Société est réputée avoir rempli son obligation de délivrance dès lors que les Matériels sont mis à disposition du (i) Client ou du (ii) premier transporteur choisi par le Client.

7.4. Pour tout Matériel, les Parties procèdent à leur réception après (i) leur livraison, ou (ii) leur déballage, ou (iii) leur installation, ou (iv) leur mise en service selon les stipulations des Conditions Particulières. Par effet de cette réception et sous réserve de son contenu, le Matériel est réputé livré en bon état et conformément à la commande et la Société est déchargée de tous éventuels vices apparents.

7.5. La Société n'est tenue à la conformité des Matériels que dans les limites des mentions figurant aux Conditions Particulières, à l'exclusion de tous vices cachés. La Société n'assume en aucun cas la responsabilité d'une mauvaise installation des Matériels dont elle n'a pas eu la charge.

7.6. Le Client s'interdit de (i) modifier ou (ii) déplacer les Matériels à un endroit autre que celui où la Société les a mis en place, sans accord préalable de cette dernière.

7.7. Le Client s'interdit de disposer et de conférer à des tiers des droits, à titre onéreux ou gratuit, sur les Matériels dont la Société est propriétaire, notamment en cas de saisie opérée sur le Site.

7.8. Les Matériels vendus ne sont pas repris. En cas d'accord contraire de la Société, les Matériels retournés doivent être en parfait état de conservation, restitués dans leur emballage ou conditionnement d'origine avec le cas échéant l'étiquette codes-barres d'origine et ne doivent présenter aucun signe d'utilisation et/ou de transformation.

7.9. Tout retour de Matériel vendu accepté par la Société entraîne selon sa convenance (i) un échange ou (ii) un avoir à valoir sur un achat ultérieur, après vérification qualitative et quantitative des Matériels retournés. Les frais et risques de retour sont à la charge exclusive du Client. La Société se réserve le droit de retenir l'échange ou l'avoir (i) jusqu'à récupération des Matériels ou (ii) jusqu'à réception de la preuve de renvoi des Matériels par le Client.

7.10. Nonobstant la clause de réserve de propriété mentionnée à l'article 8 des présentes Conditions Générales, le Client assume la garde des Matériels à compter de leur délivrance.

## **8 - RESERVE DE PROPRIETE DES MATERIELS**

8.1. Les Matériels sont vendus sous réserve de propriété jusqu'à leur complet paiement. En cas de non-paiement même partiel par le Client d'une échéance, la Société peut (i) revendiquer les Matériels non payés en quelque endroit qu'ils se trouvent, les Matériels en stock chez le Client étant présumés être ceux impayés, ou (ii) le prix de leur revente. Dans une telle hypothèse, le Client devra immédiatement restituer à sa charge et à ses frais les Matériels impayés ou leur prix de revente, à première demande de la Société.

8.2. Le Client ne peut en aucun cas nantir et/ou donner en gage les Matériels, ni consentir sur ces derniers des sûretés, avant leur complet paiement.

## **9 - PRIX**

9.1. Les Prestations et Matériels sont facturés selon le tarif mentionné au Contrat. A cet égard, il est précisé que la Société se réserve la faculté de faire évoluer ses tarifs pour les commandes ultérieures à la date de signature du Contrat.

9.2. Les prix sont actualisables à la date de début d'exécution du Contrat et révisibles suivant les formules mentionnées dans les Conditions Particulières.

9.3. Les Prestations et Matériels réalisés sur demande supplémentaire du Client sont vendus selon devis ou avenant à la convention de restauration dans les conditions fixées à l'article 3 des présentes Conditions Générales.

9.4. Le Client supporte seul (i) tous les frais logistiques (transport, assurance, douane, taxes) qui lui sont ainsi facturés en supplément en cas d'organisation du transport par la Société, (ii) la charge définitive de la cotisation foncière des entreprises (ou équivalent) au titre des locaux éventuellement mis à disposition pour l'exécution du Contrat, ainsi que (iii) la charge finale de tous les frais nécessaires au tri, emploi, recyclage, valorisation, collecte et/ou élimination des déchets de toute nature consécutifs à l'exécution du Contrat.

9.5. Les prix s'entendent nets et hors taxes, tous droits et taxes en supplément étant à la charge du Client.

9.6. La Société établit ses factures selon le taux de TVA en vigueur à la date d'exécution concernée. Cependant, en cas de requalification par l'administration fiscale du taux de TVA applicable, ainsi qu'en cas de non-respect par le Client des obligations fiscales lui incombant, le Client, bénéficiaire dudit taux, assume la totalité de la régularisation correspondante en principal, pénalités et intérêts, et rembourse la Société des sommes versées par celle-ci à ce titre.

9.7. En cas de fluctuation d'au moins un des indices relatifs au coût de l'énergie (INSEE 010534844), du transport (INSEE 010546136) ou des matériaux entrant dans la composition des emballages (INSEE 010534585 et INSEE 010534395), entraînant une variation de + 10% pendant au moins 3 mois consécutifs, une renégociation du Contrat est mise en œuvre sous 1 mois à compter de la demande de la partie la plus diligente, dans les conditions prévues à l'article 13 des présentes Conditions Générales.

## **10 - PAIEMENT**

10.1. Les prix sont payables à terme échu, en euros, par chèque, par virement ou effet de commerce. Pour plus de simplicité, la Société peut ouvrir un compte-client pour le paiement des factures par lettre de change magnétique. Pour ce faire, le Client adresse à la Société un relevé d'identité bancaire.

10.2. La remise de tout titre crée une obligation de paiement ne vaut pas règlement.

10.3. La Société établit des factures périodiques, exigibles 30 jours suivant la date de facturation. Le règlement est réputé réalisé lors de la mise à disposition des fonds au profit de la Société, c'est-à-dire le jour où le montant est crédité sur le compte de cette dernière dont le RIB figure sur la facture de la Société.

10.4. Aucun report d'échéance n'est accordé sans le consentement préalable et exprès de la Société et tout octroi de délai de paiement est subordonné à une analyse financière préalable de la situation du Client.

10.5. La Société se réserve le droit d'exiger toute garantie, acompte ou un règlement comptant avant l'exécution du Contrat, cela en cas de première commande, en cas de risque d'insolvabilité du Client et/ou en cas de risque de difficultés de recouvrement.

10.6. Aucun escompte n'est concédé en cas de paiement anticipé.

10.7. Le Client s'interdit de prendre motif d'une réclamation contre la Société pour différer le règlement d'une échéance en tout ou partie. La Société peut ainsi procéder à la compensation des sommes dues au Client avec toute somme que ce dernier pourrait lui devoir, par imputation dans l'ordre des échéances des créances respectives.

10.8. En cas de retard de paiement, même partiel, des pénalités de retard sont de plein droit appliquées et calculées sur la partie du prix restant à payer, depuis le lendemain de la date d'exigibilité jusqu'au jour du paiement effectif à un taux égal à 3 fois le taux d'intérêt légal. Ces intérêts sont capitalisés au bout d'1 an pour produire à leur tour intérêts dans les conditions précitées.

10.9. En cas de défaut de paiement, 1 mois après la première présentation d'une mise en demeure restée infructueuse, la Société peut résilier le Contrat correspondant et exiger le paiement de l'ensemble de ses factures à échoir. La Société conserve alors les acomptes éventuellement versés par compensation, sans préjudice de tous autres dommages et intérêts et de tous autres frais.

10.10. Le Client doit rembourser tous les frais occasionnés par un défaut de paiement à l'échéance entraînant un retour d'effets de commerce, de chèques impayés, ou par le recouvrement des sommes dues, y compris les honoraires d'officiers ministériels et d'auxiliaires de justice, nonobstant toutes dispositions législatives ou réglementaires applicables qui ne soient pas d'ordre public. A ce titre, le Client est automatiquement redevable d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40€, sans préjudice d'une indemnisation complémentaire lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire.

10.11. Par ailleurs, la Société se réserve le droit de demander une indemnisation forfaitaire égale à 10% des sommes impayées au titre du préjudice causé par le décalage de trésorerie consécutif au retard de paiement du Client.

## **11 - RESPONSABILITE**

11.1. La Société s'engage à exécuter le Contrat avec tout le soin en usage dans sa profession et à se conformer aux règles de l'art en vigueur. A cet égard, la Société s'engage notamment au respect des exigences ci-après :

- respect des dispositions législatives ou réglementaires nationales ou communautaires relatives notamment à l'hygiène, la qualité, la traçabilité, la sécurité des Prestations, l'environnement, le travail, au conditionnement, au stockage, au chargement, au transport, à la livraison, à l'étiquetage et à la codification et documentation des Prestations, et plus généralement des dispositions professionnelles, tant en ce qui concerne les Prestations que les emballages et contenants dans lesquels les denrées et repas correspondants sont commercialisés ;
- absence de tout organisme pathogène ou de substance toxique engendrant un risque pour la santé des consommateurs.

11.2. Le Client s'engage quant à lui notamment au respect des réglementations en vigueur pour la conservation et l'utilisation des denrées et consommables associés.

11.3. Toute réserve ou contestation relative à l'exécution du Contrat par la Société doit être émise par le Client dès réalisation des Prestations et/ou délivrance des Matériels.

Le Client ne peut admettre avec réfaction ou rejeter les Prestations (i) si la Société n'a pas eu la possibilité de constater les prétendus défauts de qualité ou non-conformité des Prestations dans un délai de 15 jours à compter de l'information du Client et sous réserve des vices ne pouvant être décelés avec les moyens dont la Société dispose, ou (ii) si le Client a néanmoins décidé d'utiliser les Prestations.

11.4. Quel que soit le résultat des opérations de vérifications quantitatives ou qualitatives effectuées par le Client, les frais qu'elles entraînent sont à la charge du Client dès lors qu'elles sont réalisées sur le Site.

11.5. La Société ne peut pas être tenue pour responsable des dommages consécutifs à :

- une inexécution ou une mauvaise exécution par le Client des obligations à sa charge au titre des présentes Conditions générales et des Conditions particulières ;
- une mauvaise utilisation de tout ou partie des Prestations et/ou des Matériels par le Client ;
- des troubles dans les locaux du Client, interruption d'accès à ceux-ci et tout événement empêchant la Société d'exécuter le Contrat dans des conditions paisibles et continues.

11.6. La responsabilité de la Société est limitée aux dommages matériels directs consécutifs à l'exécution du Contrat, à l'exclusion de tous dommages imprévisibles, dommages indirects et/ou immatériels, et dans la limite de la valeur contractuelle hors taxes des obligations litigieuses.

11.7. La Société déclare être assurée auprès d'une compagnie notoirement solvable pour sa responsabilité civile et plus particulièrement pour les risques résultant d'intoxication alimentaire.

11.8. Le Client déclare être assuré pour tous les biens mobiliers mis à disposition de la Société pour l'exécution du Contrat, ainsi que les Matériels livrés jusqu'à leur complet paiement, notamment pour les risques d'incendie, d'explosion, dégâts des eaux et dommages électriques susceptibles d'intervenir dans les lieux d'exécution du Contrat, outre cas fortuit ou fait de tiers.

11.9. Le Client est tenu d'informer la Société dans les plus brefs délais de tout événement de nature à mobiliser lesdites garanties d'assurance.

11.10. En dehors des heures de présence du personnel de la Société dans les locaux du Client, ce dernier est gardien et responsable des équipements et des marchandises appartenant à la Société.

11.11. Le remplacement des équipements, marchandises et Matériels appartenant à la Société, détériorés ou perdus alors que placés sous la responsabilité du Client, est facturé à ce dernier sur la base de sa valeur nette comptable.

#### **12 - FORCE MAJEURE**

12.1. Chacune des Parties est exonérée de toute responsabilité en cas de manquement total ou partiel même temporaire à l'une ou l'autre de ses obligations découlant du Contrat, qui serait causé par un cas de Force majeure.

12.2. La Force majeure est entendue comme un événement à caractère insurmontable et irrésistible, résultant d'un fait extérieur à la maîtrise des Parties, qui ne pouvait pas être raisonnablement prévu lors de la conclusion du Contrat et dont les effets ne peuvent être évités par des mesures appropriées.

12.3. A titre d'exemple, constituent notamment des événements de Force majeure, sans que cette liste soit exhaustive, des phénomènes naturels tels que les tornades, inondations, ouragans, tremblements de terre, éruptions volcaniques ; la propagation d'un virus qui serait qualifié par les autorités de stade 3 de l'épidémie ; l'utilisation par un Etat ou un groupe terroriste d'armes de toute nature perturbant la continuité des relations commerciales ; des mouvements sociaux d'ampleur nationale ; la déclaration de la loi martiale ou encore la décision d'un Gouvernement, avec la participation ou non de ses alliés, de mettre en place un blocus maritime, aérien et/ou terrestre ; Les événements ci-dessus pouvant avoir lieu sur tout territoire sur lequel l'exécution du Contrat aurait lieu.

12.4. En cas de survenance d'une situation qu'elle considère comme un cas de Force majeure, la Partie concernée notifie promptement l'autre partie de la situation par lettre recommandée avec avis de réception en précisant la nature du ou des événements visés, leur impact sur sa capacité à remplir ses obligations telles que prévues dans le Contrat ainsi que tout document justificatif attestant de la réalité du cas de Force majeure.

12.5. Dans l'hypothèse où la Partie invoquant une situation de Force majeure parviendrait à la caractériser, ses obligations sont suspendues pour un délai de 3 mois maximum. Toute suspension d'exécution par application du présent article est strictement limitée aux engagements dont les circonstances de Force majeure ont empêché l'exécution et à la période durant laquelle les circonstances de Force majeure ont agi.

12.6. Passé le délai de suspension des obligations, si la situation de Force majeure se poursuit, le Contrat peut être immédiatement résolu à la demande de l'une des Parties, à l'exclusion de tout dommages-intérêts.

#### **13- IMPREVISION ET REEXAMEN**

13.1. Si, par suite de circonstances imprévisibles, exceptionnelles ou particulièrement graves et extérieures à la volonté des parties, l'économie des rapports contractuels venait à être bouleversée au point de rendre préjudiciable pour l'une des Parties l'exécution du Contrat, les Parties recherchent de bonne foi les solutions les plus appropriées à la poursuite du Contrat, notamment quant à la répartition des surcoûts induits par ces circonstances et des coûts irréductibles attachées au Contrat, ainsi qu'aux modalités de poursuite de l'exécution du Contrat et éventuelles modifications à apporter aux Conditions Particulières, et ce dans le délai maximal d'1 mois suite à l'information des difficultés rencontrées par une Partie.

13.2. Par dérogation à l'article 1195 du Code civil, l'exécution du Contrat est suspendue pendant les négociations précitées.

13.3. A défaut d'accord, le litige est soumis au règlement amiable du différent par le Centre de Médiation de Rennes saisi à la demande de la partie la plus diligente.

13.4. A défaut d'accord amiable au terme de la médiation prévue à l'article 13.3 des présentes Conditions Générales, toute Partie peut procéder à la résiliation immédiate du Contrat, à l'exclusion de tout dommages-intérêts.

#### **14 - PROBITE**

14.1. Chaque Partie déclare être en situation régulière au regard des dispositions légales et réglementaires applicables en matière de répression du travail dissimulé telles qu'elles résultent notamment des dispositions des articles L. 8211-1 et suivants du code du travail ou dispositions qui s'y substituent.

14.2. La Société s'engage à remettre à chaque demande du Client, les documents énumérés à l'article D.8222-5 du code du travail ou dispositions qui s'y substituent.

14.3. Chaque Partie s'engage à ne pas donner de commissions, d'honoraires, de rabais, de cadeaux ou de divertissements d'une valeur significative à un administrateur, un employé ou un représentant d'une autre Partie dans le cadre du Contrat, et à ne pas conclure d'autres accords commerciaux avec un administrateur, un employé ou un représentant d'une autre Partie, sans en informer au préalable cette dernière par écrit. Les Parties doivent s'informer mutuellement, dans les meilleurs délais, de toute violation du présent article 14.3 et toute contrepartie ainsi reçue doit être remboursée.

14.4. Chaque Partie s'engage à se conformer à la réglementation applicable à la protection des Données Personnelles, incluant (i) le Règlement Général européen de Protection des Données personnelles n°2016-679 dit « RGPD » et (ii) la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 dite « Informatique & Libertés » telle qu'applicable à la date du Contrat.

14.5. Les Parties apportent respectivement leur coopération à une autre Partie, notamment : (i) en se fournissant assistance en cas d'enquête de l'autorité de contrôle ; (ii) en tenant à disposition de chacune la documentation des mesures de sécurité déployées sur leurs infrastructures à première demande.

14.6. La gestion du Contrat fait l'objet d'un traitement automatisé de données à caractère personnel des personnes physiques recensées dans le registre tenu par le délégué à la protection des données de la Société à savoir : Civilité/ Nom/ Prénom/ Fonction professionnelle/ Adresse électronique/ Téléphone professionnel.

14.7. Ce traitement a pour finalités l'archivage administratif du Contrat, le suivi d'exécution, la facturation, la comptabilité, le recouvrement des créances et la gestion des éventuels contentieux attachés au Contrat, outre des considérations relationnelles. Le traitement de ces données est ainsi indispensable à l'exécution du Contrat au sens des articles 6b) et 6f) du Règlement Général sur le traitement des Données Personnelles n°2016/679 du 27/04/2016.

14.8. Les données ainsi recueillies sont accessibles aux Directions régionales, Direction Générale, Direction Administrative et Financière, ainsi qu'au sous-traitant Microsoft de la Société.

14.9. Les données sont conservées en base active pendant toute la durée du Contrat et 6 ans en archive intermédiaire à compter de la clôture de l'exercice comptable du terme du Contrat, avant archivage définitif.

14.10. Conformément aux dispositions de la loi du 6 janvier 1978 modifiée et au règlement européen (UE) précité, chaque Partie peut faire exercice de ses droits d'accès, d'effacement, de rectification et de limitation des informations le concernant auprès du Délégué à la Protection des Données de la Société à l'adresse suivante :

CONVIVIO

Délégué à la Protection des Données  
12 rue du Domaine – ZA de la Retaudais  
35137 Bédée

ou via messagerie électronique : [vosdonneespersonnelles@convivio.fr](mailto:vosdonneespersonnelles@convivio.fr)

14.11. Si le Client estime, après avoir contacté la Société, que ses droits ne sont pas respectés, il peut adresser une réclamation à la CNIL.