Annexe n°11 : Conventions avec des tiers

CONVENTION DE RESTAURATION INTERENTREPRISES

ENTRE LES SOUSSIGNES :

La société CentraleSupélec
Etablissement public national à caractère scientifique, culturel et professionnel (EPSCP) dont le siège social est situé au Plateau du Moulon, 3 Rue Joliot Curie, 91192 Gif-sur-Yvette Cédex,

Représentée par M. Christophe Bidan, en sa qualité de Directeur, dûment habilité à cet effet,

Ci-après dénommée l'« **ACCUEILLANTE** »

et

La société EDF Direction Commerce Ouest, au capital de 1 551 810 543 Euros (Capital de EDF SA), dont le siège est situé au 9 rue Edmé Mariotte 44300 NANTES, immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Nantes, sous le n° 552 081 317 901 26,

Représentée par Monsieur Bertrand MATHIEU, en sa qualité de Directeur Marketing Pilotage Informatique et Immobilier, dûment habilité à cet effet,

Ci-après dénommée « **L'ACCUEILLIE**»

et

La société SODEXO ENTREPRISES, agissant sous sa dénomination commerciale SODEXO Entreprises-Administrations,
Société par Actions Simplifiée au capital de 17.029.584 Euros dont le siège social est 6, rue de la Redoute, GUYANCOURT (78280), immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Versailles sous le numéro 338 253 230, dont le numéro de TVA intracommunautaire est FR22338253230,

Représentée par M. Sébastien Modat, en sa qualité de Directeur régional, dûment habilité à cet effet,

Ci-après dénommée « **SODEXO** »

Ci-après dénommées individuellement la « **Partie** » et ensemble les « **Parties** »

SOMMAIRE

PREAMBULE 3
ARTICLE 1 - OBJET 3
ARTICLE 2 - DUREE DE LA CONVENTION 3
2.1. Entrée en vigueur 3
2.2. Durée 3
ARTICLE 3 - DISPOSITIONS FINANCIERES 3
3.1. Prix des prestations de restauration 3
3.2. Charges de structures du restaurant 5
ARTICLE 4 - LISTE DES ANNEXES 6

PREAMBULE

La présente convention est constituée d'une part, des présentes Conditions Particulières et d'autre part, des annexes 1 « Conditions Générales » et suivantes, le tout formant indivisiblement la convention de restauration interentreprises ci-après dénommée la « **Convention** ».

La signature des présentes Conditions Particulières emporte adhésion à l'ensemble des annexes que les Parties déclarent avoir lues et acceptées en les paraphant. En cas de contradiction ou de discordance entre les dispositions des présentes Conditions Particulières et celles des annexes, les Conditions Particulières prévaudront.

CONDITIONS PARTICULIERES

ARTICLE 1 - OBJET

L'**ACCUEILLANTE** confère à l'**ACCUEILLIE** un droit d'accès à son restaurant d'entreprise situé Avenue de la Boulaie à Cesson-Sévigné, aux personnels et invités de cette dernière de venir s'y restaurer dans les conditions définies ci-après.

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi inclus, à l'exception des jours fériés, et jours de fermetures durant la période estivale.
L'**ACCUEILLANTE** demande l' **ACCUEILLIE** de se présenter dans son restaurant entre 12h30 et 13h30, donnant la priorité aux étudiants avant cet horaire.

ARTICLE 2 - DUREE DE LA CONVENTION

2.1. Entrée en vigueur

La Convention prend effet le 1er décembre 2021.

2.2. Durée

La Convention est conclue pour une durée indéterminée.

Chaque Partie a la possibilité d'en faire cesser l'effet à tout moment, sans indemnités de part ni d'autre, pour une fin de mois calendaire à la condition expresse de prévenir l'autre Partie par lettre recommandée avec avis de réception au moins trois (3) mois avant la fin du mois retenu comme échéance.

ARTICLE 3 - DISPOSITIONS FINANCIERES

3.1. Prix des prestations de restauration

Chaque facture sera réglée par mandat administratif, au plus tard le 15 du mois suivant celui de la prestation, sur le compte bancaire de **SODEXO ENTREPRISES** dont les coordonnées sont :

LCL DGE I.D.F. - RIB : 30002 08997 0000060333S - 34
(IBAN : FR2730002089970000060333S34 - BICS : CRLYFRPP).

Lors de chaque paiement par mandat administratif, l'**ACCUEILLIE** s'engage à faire parvenir un avis de virement indiquant le numéro de la ou les factures qui ont été réglées aux services comptables de **SODEXO** dont l'adresse est :

SODEXO ENTREPRISES
CP 400 - ENCAISSEMENTS

6 RUE DE LA REDOUTE
78043 GUYANCOURT CEDEX

Une facture mensuelle sera établie par SODEXO ENTREPRISES sur la base d'un état mentionnant le nombre de salariés, leur identité ainsi que le nombre de repas pris et commandés.

Les factures seront libellées à l'adresse de facturation suivante :
EDF SA
TSA 50008
45123 CHALETTE SUR LOING CEDEX

Et elles seront déposées sur le portail de dématérialisation des factures SY by CEGEDIM, à l'aide d'un numéro de commande (créé pour chaque année civile).
La procédure d'inscription au portail SY sera envoyée à SODEXO ENTREPRISES.

3.2. Charges de structures du restaurant

3.2.1. A la date de prise d'effet des présentes, et ce conformément aux dispositions de l'article 6.2 des Conditions Générales, l'**ACCUEILLIE** s'engage à acquitter une participation aux charges de structures du restaurant à **SODEXO** au montant de 0,381 Euros H.T. par repas (en 2021) soit 0.42 TTC, révisée au 1er septembre de chaque année selon la convention entre **SODEXO** et l'**ACCUEILLANTE**.

3.2.2. Perçu pour compte par SODEXO auprès des convives de l'ACCUEILLIE

A la demande de l'**ACCUEILLIE**, **SODEXO** encaisse au nom et pour le compte de celle-ci, auprès de ses convives lors de leur passage en caisse, le montant hors taxes visé en article 3.2.1 majoré de la TVA applicable au prix du repas consommé par ceux-ci. L'**ACCUEILLIE** mandate **SODEXO** aux fins de reverser intégralement, chaque mois, ces sommes à l'**ACCUEILLANTE**.

SODEXO encaisse également auprès des agents, au nom et pour le compte de l'ACCUEILLIE, le prix des repas pris par ces agents, sauf en ce qui concerne les repas pris par les groupes et invités de l'ACCUEILLIE qui seront directement facturés à l'ACCUEILLIE.

SODEXO propose une formule repas fixée à 8,61€ TTC (y compris participation aux charges de structures).
La participation employeur ne sera donc déclenchée qu'à partir d'un montant de repas minimum de 8,61€ TTC, quel que soit le choix de repas du salarié.

La participation employeur par repas est fixe et est limitée comme suit :
- 50% pour les salariés statutaires, soit 4,30€ TTC
- 60% pour les salariés apprentis, soit 5,16€ TTC

Il ne sera accepté qu'un seul passage par personne et par jour.

SODEXO devra faire apparaître sur le ticket de caisse le montant de la part sociale employeur et celui de la participation aux frais fixes. Ces montants devront être déduits du repas facturé aux agents pour être facturés directement auprès de l'ACCUEILLIE.

Les repas pris par les groupes et invités seront, quant à eux, directement et entièrement facturés à cette dernière selon les modalités décrites à l'article suivant.

Les badges sont délivrés avec remise préalable d'une caution de 8 € cette somme sera restituée si besoin en échange du badge.

ARTICLE 4 - LISTE DES ANNEXES

- ANNEXE 1 : Conditions Générales.
- ANNEXE 2 : Coordonnées d'assurance

Fait à .....,

Le ...05/01/22

En autant d'exemplaires que de Parties.

POUR L'ACCUEILLANTE

Christophe Bidan
Directeur

Centr[illegible]pélec
CAMPU[illegible]NES
AVENUE [illegible]
CS 4700[illegible]
35576 CESSON-SÉ[illegible]TX

POUR SODEXO

Sébastien Modat
Directeur Régional

sodexo
Direction Régionale OUEST
10 rue Edouard Nignon
BP 21301
44313 NANTES Cedex 3
Tél. 02 40 18 71 01 - Fax 02 40 18 71 40

POUR EDF DIRECTION COMMERCE OUEST

Bertrand MATHIEU
Directeur MP2I

EDF Direction Commerce Ouest
11 rue Edme Mariotte
44300 NANTES

ANNEXE 1 - CONDITIONS GENERALES

ARTICLE 1 – CHAMP D'APPLICATION

ARTICLE 2 – RESTAURATION

ARTICLE 3 – FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT

3.1 - ORGANISATION DU RESTAURANT
3.2 - CONTROLE D'ACCES
3.3 - DONNEES PERSONNELLES
3.4 - DISCIPLINE DU RESTAURANT
3.5 - DELIVRANCE DES REPAS

ARTICLE 4 – COMMISSION DE CONTRÔLE

ARTICLE 5 – RESPONSABILITES - DOMMAGES

ARTICLE 6 – DISPOSITIONS FINANCIERES

6.1 - PRESTATIONS DE RESTAURATION
6.2 - CHARGES DE STRUCTURES
6.3 - DISPOSITIONS FISCALES
6.4 - AVANCE DE TRESORERIE PERMANENTE

ARTICLE 7 - DUREE - RESILIATION

7.1 - RESILIATION POUR INEXECUTION
7.2 - ACCESSOIRE

ARTICLE 8 – LOI APPLICABLE - JURIDICTION COMPETENTE

ARTICLE 1 – CHAMP D'APPLICATION

Les présentes Conditions Générales ont pour objet de définir les principes généraux qui régiront les relations entre les Parties telles que définies aux Conditions Particulières.

L'**Accueillie** souhaite assurer à son personnel la possibilité de prendre ses repas à proximité de son lieu de travail. L'**Accueillante**, qui dispose d'un restaurant d'entreprise d'une capacité suffisante, a accepté d'accueillir les salariés de l'**Accueillie** sur ce restaurant.

L'**Accueillante** et l'**Accueillie** ont décidé en conséquence de constituer un restaurant interentreprises dans les conditions faisant l'objet des présentes.

ARTICLE 2 – RESTAURATION

2.1 - L'**Accueillante** a confié la fourniture des prestations de restauration à **SODEXO**.

L'**Accueillie** déclare accepter sans réserve les stipulations du contrat de restauration passé entre l'**Accueillante** et **SODEXO**, dont elle a reçu copie. L'avis de l'**Accueillie** sera sollicité préalablement à toute modification substantielle dudit contrat.

2.2. Afin de permettre une gestion rationnelle du restaurant, l'**Accueillante** assure seule les rapports avec les tiers pour tout ce qui concerne le fonctionnement du restaurant et, en particulier, les rapports avec **SODEXO**.

ARTICLE3 – FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT

3.1 - Organisation du restaurant

L'Accueillie est associée au fonctionnement du restaurant dont elle agrée les modalités définies ci-après.

Toute modification substantielle dans la gestion du restaurant sera décidée par **l'Accueillante** après concertation avec **l'Accueillie**. Toutefois, les décisions relatives aux installations du restaurant resteront de la compétence exclusive de **l'Accueillante**.

L'Accueillante tiendra **l'Accueillie** informée de la marche du restaurant selon des modalités à définir d'un commun accord.

3.2 - Contrôle d'accès

L'accès du restaurant est exclusivement réservé aux salariés et, à titre marginal, aux invités des **Accueillante** et **Accueillie**. Les salariés de **l'Accueillie** sont tenus de justifier de leur appartenance à ladite société, conformément au dispositif de contrôle mis en place sur le restaurant. Les invités de **l'Accueillie** doivent de même être clairement identifiés.

L'**Accueillie** s'engage à respecter les modalités pratiques d'accès des convives au restaurant définies par le règlement d'accès aux locaux de l'**Accueillante** et par le contrat de restauration visé à l'article 2 des présentes Conditions Générales.

3.3 - Données personnelles

Pour les besoins du présent article, « Données Personnelles » désigne tout type de données confié à **SODEXO** par **l'Accueillie** pour la réalisation des prestations et permettant d'identifier de manière directe ou indirecte une personne physique (la « Personne Concernée »).

L'Accueillie garantit être propriétaire des Données Personnelles et, en tant que responsable du traitement de ces données, être en conformité avec l'ensemble de ses obligations résultant de la loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée « Informatique et Libertés » en matière de protection des données personnelles.

L'**Accueillie** s'engage, en tant que responsable de traitement, à répondre aux demandes des personnes concernées et à informer sans délai **SODEXO** de telles demandes dans l'éventualité où **l'Accueillie** aurait besoin de l'assistance de **SODEXO** pour y répondre.

L'**Accueillie** garantit **SODEXO** contre toute action pouvant être intentée contre **SODEXO** par une personne concernée pour non-respect de la loi « Informatique et Libertés » de l'**Accueillie** ou des dispositions du présent contrat par l'Accueillie lors de la communication de ses Données Personnelles à **SODEXO**. L'**Accueillie** s'engage à indemniser **SODEXO** et fera son affaire de tous frais supportés par **SODEXO** pour défendre ses droits ainsi que de tous dommages intérêts ou condamnations dont **SODEXO** pourrait faire l'objet suite à des plaintes d'une personne concernée.

3.4 - Discipline du restaurant

L'**Accueillie** s'engage expressément à respecter et à faire respecter en toutes circonstances par ses salariés et invités les conditions de fonctionnement du restaurant définies dans le contrat de restauration visé ci-dessus.

Elle s'engage à veiller au bon comportement de ses salariés et invités lors de leur présence au restaurant, de sorte que le service des repas ne souffre aucun trouble de leur fait.

3.5 - Délivrance des repas

Les repas sont délivrés aux convives sur présentation de badges individuels qui sont remis individuellement, sous la responsabilité de l'**Accueillie**, aux convives admis à prendre leur repas dans le restaurant.

L'**Accueillie** devra informer **SODEXO** par écrit de chaque ouverture ou clôture de compte-badge au minimum 8 jours avant. A défaut, elle supportera les conséquences financières qui pourraient en résulter pour **SODEXO**.

Chaque convive, à son passage à la caisse, remettra son badge pour identification, enregistrement de la valeur des repas laissée à sa charge par l'**Accueillie** et imputation sur son compte personnel de la part lui revenant.

Lesdits badges permettent d'effectuer un comptage exact du nombre de repas servis par **SODEXO** aux convives de l'**Accueillie**.

L'**Accueillie** s'engage à communiquer à **SODEXO** le prix des repas acquitté par ses salariés et invités.

L'**Accueillie** autorise **SODEXO** à ne pas délivrer de prestations à des convives titulaires d'un compte non approvisionné (Solde débiteur). Toutefois, en cas de départ de l'un quelconque de ses convives dont le solde badge se révélerait débiteur, l'**Accueillie** se porte garant du paiement à **SODEXO** des soldes débiteurs desdits badges. De la même manière, dans l'hypothèse où le solde du badge se révélerait créditeur, **SODEXO** en remboursera le crédit au convive.

ARTICLE 4 – COMMISSION DE CONTRÔLE

Conformément aux dispositions du décret n° 2001-237 du 20 mars 2001, l'**Accueillante** a mis en place une commission habilitée à contrôler le fonctionnement du restaurant et comprenant des représentants du personnel et de l'entreprise.

Cette commission formule toutes observations qu'elle juge utiles sur le fonctionnement du restaurant.

L'**Accueillie** fait le nécessaire pour désigner ses représentants à ladite commission.

ARTICLE 5 – RESPONSABILITES - DOMMAGES

Les dommages causés aux installations du restaurant par les salariés ou invités de l'**Accueillie** seront remboursés par celle-ci.

L'**Accueillie** et ses assureurs renoncent à tout recours contre **SODEXO** et ses assureurs pour tous préjudices ou dommages immatériels ou indirects, tels que pertes de production, de revenus ou de profits, qui lui seraient occasionnés par **SODEXO** pour quelque cause que ce soit, et réciproquement.

ARTICLE 6 – DISPOSITIONS FINANCIERES

6.1 - Prestations de restauration

Les prestations d'un mois donné sont facturées par **SODEXO** à l'**Accueillie** dans les premiers jours du mois suivant.

Chaque facture sera réglée le 15 du mois suivant celui de la Prestation conformément aux dispositions prévues en article 3.1 des Conditions Particulières.

Il est expressément précisé qu'aucun escompte ne sera accordé en cas de paiement anticipé.

Conformément à l'article L441-6 du Code de commerce, tout retard de paiement entraînera de plein droit la facturation de pénalités de retard équivalentes à l'application d'un taux égal au taux d'intérêt appliqué par la B.C.E. à son opération de refinancement la plus récente majoré de dix (10) points de pourcentage auxquelles il sera ajouté, par application de l'article D4415 du Code de commerce, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de quarante (40) euros.

Les pénalités de retard sont exigibles sans qu'un rappel du créancier soit nécessaire et seront appliquées de la date d'exigibilité du principal à celle de son paiement effectif et total.

Toute contestation partielle de la facturation, ne pourra en aucun cas justifier un défaut de règlement total des Prestations. Le seul défaut de paiement qui sera admis ne devra porter que sur le montant de la contestation, sous réserve que celle-ci soit objectivement fondée et dûment notifiée à **SODEXO** par lettre recommandée avec avis de réception, dans un délai de sept (7) jours calendaires à compter de la réception de la facture.

Le non-paiement à l'échéance d'une ou plusieurs factures entrainera de plein droit la faculté pour **SODEXO** de suspendre ses Prestations ou de résilier la Convention, l'un ou l'autre prenant effet quinze (15) jours après l'envoi d'une lettre recommandée avec avis de réception, restée en tout ou en partie sans effet pendant ce délai, et ceci sans préjudice de la mise en recouvrement de toutes les sommes dues par l'**Accueillie** qui deviendraient alors exigibles de plein droit, et sous réserve de tous dommages et intérêts.

En cas de suspension de la Convention du fait de l'**Accueillie**, cette dernière s'engage à indemniser **SODEXO**, sur présentation de justificatifs, des frais de toute nature supportés par **SODEXO** pendant la période de suspension.

6.2 - Charges de structures

En conséquence du droit d'utiliser les installations du restaurant inter-entreprises, l'**Accueillie** s'engage à acquitter une participation aux charges de structures du restaurant supportées par l'**Accueillante** : loyer, amortissement, entretien, chauffage, fluides, etc.

La participation due par l'**Accueillie** est proportionnelle au nombre de ses convives dans le total des convives fréquentant le restaurant. La participation due par l'**Accueillie** lui sera facturée par l'**Accueillante** à la fin de chaque mois, sur la base du nombre de repas servis à ses salariés ou invités au cours dudit mois.

Pour chaque année civile, son montant est évalué sur la base des coûts prévisionnels de structures. Il pourra être ajusté par l'**Accueillante** en janvier de l'année suivante en fonction des coûts réels supportés.

Dans le cas où **SODEXO** encaisse au nom et pour le compte de l'**Accueillie** le montant de la participation visée à l'article 3.2.2 des Conditions Particulières, **SODEXO** sera informée par courrier recommandé avec accusé de réception de toute modification du montant à collecter, tout différentiel entre la facture émise par l'**Accueillante** et la reddition de perçus pour compte remise par **SODEXO** à l'**Accueillante** étant directement versé par l'**Accueillie** à l'**Accueillante**.

6.3 - Dispositions fiscales

6.3.1 - TVA

Les Parties entendent soumettre la Convention notamment aux dispositions des articles 279 a) bis et 85 bis annexe III du Code Général des Impôts.

L'**Accueillie** et l'**Accueillante** déclarent déclare bien connaître les conditions posées à l'application du taux réduit de TVA et s'engage à les respecter. A cet égard, elles déclarent notamment avoir pris toutes dispositions concernant le contrôle du fonctionnement du service de restauration par leurs représentants et ceux de leurs personnels. Elles s'engagent, en outre, à ce que l'accès des tiers reste marginal conformément aux dispositions du paragraphe 210 du BOFIP, section BOI-TVA-LIQ-30-20-10-20-20120912. La surveillance du pourcentage de tiers est confiée à la commission de contrôle qui devra en tenir régulièrement informées les membres.

En application des dispositions visées ci-dessus, il est convenu que l'**Accueillante** et l'**Accueillie** se déclarent co-gestionnaires du restaurant objet des présentes. Elles déposeront chacune, sous leur seule responsabilité, la déclaration de TVA (CA3) afférente aux opérations du restaurant les concernant.

Les Prestations seront facturées au taux de T.V.A. en vigueur au jour de leur réalisation. Toute évolution du taux de TVA sera répercutée sur le prix hors taxes des Prestations.

Il est expressément convenu entre les Parties que **SODEXO** ne peut être tenue responsable des conséquences que pourrait avoir le non respect par l'**Accueillante** ou par l'**Accueillie** de l'une quelconque des conditions des textes précités. En cas de non respect par l'**Accueillie** des règles fiscales rappelées au paragraphe 6.3.1, celle-ci supportera intégralement les conséquences susceptibles d'en découler. De même, en cas de non-respect de ces mêmes règles par l'**Accueillante**, celle-ci supportera seule les conséquences susceptibles d'en résulter.

6.3.2 - Mandat d'encaissement

Dans l'hypothèse où **SODEXO** encaisserait les tarifs des repas directement auprès des convives, les dispositions ci-après trouveront à s'appliquer.

Conformément aux dispositions du paragraphe 180 du BOFIP, section BOI-TVA-LIQ-30-20-10-20-20120912, l'**Accueillie** donne mandat à **SODEXO**, qui l'accepte, d'encaisser en son nom et pour son compte, et sous sa responsabilité, le prix des repas payé par les convives lors de leur passage à la caisse, selon les modalités indiquées aux Conditions Particulières.

Il sera ouvert, dans les comptes de **SODEXO**, un compte de tiers au nom de l'**Accueillie** récapitulant l'ensemble des sommes perçues par elle pour son compte. **SODEXO** indiquera les sommes ainsi perçues chaque mois dans le cadre de la Convention.

Le reversement de ces sommes s'effectuera par compensation avec les sommes dûes à **SODEXO**, au titre de l'application de la Convention. En effet, les sommes collectées par **SODEXO** au titre du présent paragraphe feront l'objet d'une imputation sur la facture en étant détaillées par montant H.T. et T.T.C.

6.4 - Avance de trésorerie permanente

Afin d'assurer la trésorerie nécessaire aux règlements des dépenses de gestion courantes engagées par **SODEXO**, l'**Accueillie** s'engage à consentir une avance de trésorerie permanente dont le montant est fixé aux Conditions Particulières.

Cette somme versée à la date de prise d'effet stipulée aux Conditions Particulières, ne constituera en aucun cas une avance sur recette consentie à **SODEXO** qui la portera dans sa comptabilité au crédit d'un compte spécifique ouvert au nom de l'**Accueillie**.

Cette avance de trésorerie qui ne produira pas d'intérêts, sera restituée à l'**Accueillie** à l'expiration de la Convention, mais en tout état de cause après apurement complet des comptes. En cas de jugement d'ouverture d'une procédure de sauvegarde, redressement ou liquidation judiciaire à l'égard de l'**Accueillie**, le montant de l'avance de trésorerie se compensera de plein droit et sans formalité avec toutes sommes dues par l'**Accueillie** à **SODEXO** antérieurement à la date d'ouverture de ladite procédure.

ARTICLE 7 - DUREE - RESILIATION

7.1 - Résiliation pour inexécution

Chacune des Parties pourra résilier de plein droit la Convention en cas d'inexécution par l'autre Partie de ses obligations contractuelles, par lettre recommandée avec avis de réception, après mise en demeure restée infructueuse dans le délai d'un (1) mois, sans préjudice de tous dommages et intérêts susceptibles de lui être alloués du fait de l'inexécution de ses obligations par l'autre Partie.

En effet, en cas de rupture de la Convention aux torts d'une Partie, celle-ci sera tenue d'indemniser l'autre Partie de l'ensemble des conséquences dommageables résultant directement de cette rupture.

En cas de résiliation de la Convention par l'**Accueillie** avant son terme, pour quelque cause que ce soit, excepté le cas d'inexécution par **SODEXO** de ses obligations, cette dernière aura droit au paiement de l'intégralité du chiffre d'affaires que **SODEXO** pouvait normalement escompter, en vertu de la Convention, pour la durée restant à courir jusqu'à son terme.

7.2 - Accessoire

Par ailleurs, la Convention prendra fin de plein droit au moment où, pour quelque cause que ce soit, le contrat de prestations de restauration conclu entre **SODEXO** et l'**Accueillante** susvisé prendra lui-même fin.

En revanche, l'expiration de la Convention, pour quelque cause que ce soit, n'aura aucun effet sur l'existence du contrat de prestations précité.

ARTICLE 8 – LOI APPLICABLE - JURIDICTION COMPETENTE

SI LES PARTIES ONT LA QUALITE DE COMMERCANT, TOUTES LES CONTESTATIONS RELATIVES A L'EXECUTION OU A L'INTERPRETATION DES PRESENTES, DE LEURS SUITES ET CONSEQUENCES SERONT RESOLUES PAR VOIE JUDICIAIRE, LE TRIBUNAL DE COMMERCE DE **VERSAILLES** ETANT SEUL COMPETENT, MEME EN CAS DE REFERE, DE DEMANDE INCIDENTE, D'APPEL EN GARANTIE OU DE PLURALITE DE DEFENDEURS, ET QUELS QUE SOIENT LE MODE ET LES MODALITES DE PAIEMENT, SANS QUE LES CLAUSES ATTRIBUTIVES DE JURIDICTION POUVANT EXISTER SUR LES DOCUMENTS DU **CLIENT** PUISSENT METTRE OBSTACLE A L'APPLICATION DE LA PRESENTE CLAUSE.

SI LES PARTIES N'ONT PAS LA QUALITE DE COMMERCANT, TOUTES LES CONTESTATIONS RELATIVES A L'EXECUTION OU A L'INTERPRETATION DES PRESENTES, DE LEURS SUITES ET CONSEQUENCES SERONT RESOLUES PAR VOIE JUDICIAIRE CONFORMEMENT AUX DISPOSITIONS LEGALES EN LA MATIERE.

LA CONVENTION EST SOUMISE AUX DISPOSITIONS DU DROIT FRANÇAIS.

ANNEXE 2 - COORDONNEES D'ASSURANCE

A la date de la Convention, les risques professionnels découlant de son exécution sont couverts par :

Pour Sodexo

Nom de la compagnie :	ZURICH INSURANCE PLC
Adresse :	ZURICH INSURANCE PLC, 112 Avenue de Wagram, 75808 Paris Cedex 17

N° de contrat :

CONVENTION DE RESTAURATION

ENTRE :

INSTITUT NATIONAL DE RECHERCHE EN INFORMATIQUE ET EN AUTOMATIQUE (Inria)

Etablissement Public à caractère Scientifique et Technologique
Siège
Domaine de Voluceau – Rocquencourt - BP 105
78153 LE CHESNAY CEDEX

Service chargé de l'opération
Centre de recherche Inria Rennes-Bretagne Atlantique
263 Avenue Général Leclerc
Campus de Beaulieu - CS 74205
35042 RENNES CEDEX

Représenté par son Président, Monsieur Bruno SPORTISSE

ci-après dénommé « **Inria**»

ET

La société SODEXO ENTREPRISES, agissant sous sa dénomination commerciale SODEXO Entreprises-Administrations,
Société par Actions Simplifiée au capital de 51.697.456 Euros dont le siège social est 6, rue de la Redoute, GUYANCOURT (78280), immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Versailles sous le numéro 338 253 230, dont le numéro de TVA intracommunautaire est FR22338253230,

Représentée par Sébastien MODAT en sa qualité de Directeur Régional dûment habilité à cet effet,
Ci-après, dénommé « **SODEXO** »

ET

CENTRALESUPELEC
Campus de Rennes
Avenue de la Boulaie
CS 47601

35 576 CESSON SEVIGNE Cedex

Représenté par son Directeur Monsieur Christophe Bidan

ci-après dénommé « **CENTRALESUPELEC** » **l'organisme hébergeur**

CB

PREAMBULE

Inria ne dispose pas de restaurant lui permettant d'accueillir ses personnels.

Inria souhaite assurer à son personnel et ses ayants droits la possibilité de prendre ses repas à proximité de son lieu de travail.

CENTRALESUPELEC, qui dispose d'un restaurant d'entreprise d'une capacité suffisante, a accepté d'accueillir les ayants-droits d'Inria dans les conditions définies ci-après.

ARTICLE 1 - DROIT D'ACCES AU RESTAURANT

CENTRALESUPELEC confère à Inria un droit d'accès à son restaurant d'entreprise situé sur le Campus de Rennes - Avenue de la Boulaie CS 47601 35576 à Cesson Sévigné cedex, permettant aux ayants-droits de venir s'y restaurer dans les conditions définies ci-après. Le restaurant a pour objet exclusif la fourniture de repas à consommer sur place pour les personnels des organismes autorisés par CENTRALESUPELEC par le biais de la présente convention.

ARTICLE 2 - FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT

2.1 Organisation du restaurant

Inria est associé au fonctionnement du restaurant dont il agrée les modalités définies ci-après.

Toute modification substantielle dans la gestion du restaurant sera décidée par CENTRALESUPELEC après information d'Inria. Les décisions relatives aux installations du restaurant resteront de la compétence exclusive de CENTRALESUPELEC.

CENTRALESUPELEC tiendra Inria informé de la marche du restaurant notamment par le biais de réunions, etc.

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi, à l'exception des jours fériés, de 12h à 14h.

Le restaurant est fermé entre Noël et le jour de l'An, 1 semaine à Pâques, dernière semaine du mois de juillet et 3 premières semaines du mois d'août.

2.2 Contrôle d'accès

Inria s'engage à respecter les modalités pratiques d'accès des convives au restaurant définies par le règlement d'accès aux locaux de CENTRALESUPELEC et par le contrat de restauration visé à l'article 2 de la présente convention.

2.3 Organisation et discipline du restaurant

Inria s'engage expressément à respecter et à faire respecter par ses ayants droits et invités les conditions de fonctionnement du restaurant telles qu'elles sont définies dans le marché de restauration visé ci-dessus. Il s'engage à veiller au bon comportement de ses ayants droits et

CB

invités lors de leur présence au restaurant, de sorte que le service des repas ne soit en aucun cas perturbé.

2.4 Cartes d'accès

Inria s'engage à transmettre au restaurant un fichier informatisé des ayants droits susceptibles de déjeuner au restaurant d'entreprise. Ce fichier sera actualisé en fonction des évolutions d'indice ou de situation professionnelle, à l'arrivée des nouveaux arrivants souhaitant déjeuner et au départ des agents. Inria enverra une mise à jour hebdomadaire par messagerie électronique.

Les repas sont délivrés aux agents sur présentation d'une carte monétique remise aux intéressés sous réserve du paiement d'une caution de 8€ remboursée lors de la restitution de la carte.
Le chargement de la carte se fera par l'agent sur place par chèque, espèces ou carte bancaire.

Pour le lancement, Inria enverra mi-novembre le fichier des agents ayant demandé à bénéficier d'une carte d'accès. Les agents pourront retirer leur carte au restaurant Sodexo situé sur le site de CENTRALESUPELEC à Rennes. Les cartes prendront effet au 1er décembre 2020.

A compter de cette date, les tickets ne pourront plus être utilisés pour le paiement des repas.

2.5 Composition du repas

- ***Une entrée***
- ***Un plat garni***
- ***Laitage ou fruit***
- ***Un dessert***

Ou

- ***Un plat garni***
- ***Laitage ou fruit***
- ***+2 (entrée et/ou dessert)***

Le pain et l'eau ordinaire étant à disposition à volonté.

2.6 Facturation

Le mode de règlement du repas par l'agent se fera avec la carte magnétique.

Le prix de vente unitaire du repas est fixé à **8,027 HT €** à la date de la prise d'effet de la convention et réparti comme suit. :

TARIFS	PRIX UNITAIRE	PARTICIPATION EMPLOYEUR	RESTE A CHARGE DE L'AYANT-DROIT
1 (Vert)	**8,027 € HT**	**5,797 € HT**	**2.23 € HT (2.45 € TTC)**
2 (Saumon)	**8,027 € HT**	**5,417 € HT**	**2.61 € HT (2.87 € TTC)**
3 (Jaune)	**8,027 € HT**	**4,187 € HT**	**3.84 € HT (4.22 € TTC)**
4 (Gris)	**8,027 € HT**	**3,467 € HT**	**4.56 € HT (5.02 € TTC)**

CB

Les agents règleront le reste à charge en fonction de leur catégorie ainsi que le dépassement au-delà du prix unitaire.

Les modifications concernant le prix de vente unitaire du repas ou le reste à charge des ayants droits se fera par voie d'avenant.

2.7 Repas Invités

Inria disposera de cartes « invités ». Les repas réglés sur présentation de ces cartes seront intégralement facturés à Inria.

ARTICLE 3 – COMMISION DE CONTROLE

Conformément aux dispositions du décret n° 2001-237 du 20 mars 2001, CENTRALESUPELEC a mis en place une commission habilitée à contrôler le fonctionnement du restaurant et comprenant des représentants du personnel et de l'entreprise.

Cette commission formule toutes observations qu'elle juge utiles sur le fonctionnement du restaurant.

Inria fait le nécessaire pour désigner ses représentants à ladite commission.

ARTICLE 4 – MODALITES DE PAIEMENT

Le paiement se fera mensuellement, terme échu.

SODEXO procèdera à une facturation mensuelle par nombre de passages par tarif. Seule la participation employeur sera facturée à Inria.

Avec chaque facture, il sera transmis sur le portail Chorus Pro, un récapitulatif des passages par agent/par jour avec la participation employeur ainsi qu'un récapitulatif par tarif.

Par ailleurs, SODEXO transmettra mensuellement au centre Inria Rennes – Bretagne Atlantique, sous forme électronique (Excel ou CSV), un état détaillé de la fréquentation comprenant pour chaque usager : l'identifiant de l'agent, son prénom et son nom, son tarif de subvention, le nombre et la date des repas pris dans le mois.

L'envoi de la facture et des récapitulatifs se fait sous format électronique, conformément à la Loi du 3 janvier 2014 relative à la simplification de la vie des entreprises et à l'Ordonnance n° 2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique.

Le dépôt de la facture se fait **exclusivement** sur le portail mutualisé **Chorus Pro à l'adresse : https://chorus-pro.gouv.fr**

Pour connaître les conditions techniques (guide utilisateurs du portail, kit de raccordement technique et spécifications du format normalisé d'échange) et réglementaires dans lesquelles s'opère la dématérialisation des factures, le portail internet et la documentation sont accessibles à l'adresse : https://communaute.chorus-pro.gouv.fr

Mentions obligatoires de la facture :

CB

La facture dématérialisée doit comporter impérativement (sous peine de rejet) les informations suivantes :

- les noms, raison sociale et adresse du créancier,
- le numéro SIRET, forme juridique et capital du créancier,
- le numéro de SIRET, qui identifiera Inria en tant que destinataire de la facture : 18008904700013,
- le numéro de son compte bancaire ou postal,
- le numéro de marché et le numéro de bon de commande,
- le numéro de TVA intracommunautaire d'Inria : FR45180089047,
- le prix de la prestation,
- le montant hors TVA de la prestation,
- le taux et le montant de la TVA,
- la date de la facture.

Toutes les informations utiles sur l'envoi des factures sont disponibles à l'adresse suivante :

https://www.inria.fr/informations-pratiques/depot-de-factures-en-ligne

L'ordonnateur chargé d'émettre les titres des versements est :
Monsieur le Président d'Inria
Domaine de VOLUCEAU – ROCQUENCOURT - B.P. 105
78153 Le CHESNAY Cedex

Le comptable assignataire des versements est :
Madame l'Agent Comptable d'Inria
Domaine de VOLUCEAU – ROCQUENCOURT - B.P. 105
78153 Le CHESNAY Cedex

La personne habilitée à fournir les renseignements prévus à l'article 130 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 est : Monsieur le Président d'Inria

ARTICLE 5 - RESPONSABILITES – DOMMAGES

Les dommages causés aux installations du restaurant par les salariés ou invités de « Inria » seront remboursés par celui-ci.

ARTICLE 6 – DUREE

La présente convention entre en vigueur à compter du 1er décembre 2020 pour une durée de 3 ans, renouvelable deux fois un an par tacite reconduction, soit une durée totale ne pouvant excéder 5 ans, sauf dénonciation par l'une des parties sous préavis de 2 mois, notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception sans préjudice des dommages et intérêts auxquels elle pourrait prétendre.

Toute modification à cette convention ne pourra intervenir que par avenant.

CB

ARTICLE 7 – RESILIATION POUR INEXECUTION

En cas de manquement caractérisé par l'une des parties à l'une de ses obligations essentielles au sens de la présente convention, l'autre partie pourra résilier la convention un mois après l'envoi d'une lettre recommandée avec avis de réception restée en tout ou partie sans effet pendant ce délai, sans préjudice des dommages et intérêts auxquels elle pourrait prétendre.

Par ailleurs, la présente convention prendra fin de plein droit au moment où, pour quelque cause que ce soit, le contrat de prestations de restauration conclu entre SODEXO et SUP CENTRALESUPELEC prendra lui-même fin.

En revanche, l'expiration de la présente convention pour quelque cause que ce soit, n'aura aucun effet sur l'existence du contrat de prestations précité.

ARTICLE 8 – CHARGES DE STRUCTURES

Inria s'engage à acquitter une participation aux charges de structures du restaurant à SODEXO au montant de 0,3818 € HT par repas (en 2020), calculée à la fin de chaque mois et révisée au 1er septembre de chaque année selon la convention entre SODEXO et CENTRALESUPELEC.

Sur la facture, cette participation fera l'objet d'une ligne spécifique.

ARTICLE 9 - DROIT, LANGUE

En cas de conflit, les parties s'efforceront de trouver un accord amiable.

Sinon, en cas de litige, le droit français est seul applicable. Les tribunaux français sont seuls compétents.

ARTICLE 10 – DISPOSITIONS FISCALES

Inria déclare relever du Centre des impôts suivant :

CENTRE DES IMPOTS VERSAILLES NORD
12, rue de l'école des postes
HOTEL DES IMPOTS
78015 VERSAILLES CEDEX
TEL 01 30 97 43 00

Inria et SUPELEC s'engagent à ce que l'accès du restaurant à des tiers reste marginal.

Il est formellement convenu qu'en cas de non-respect par Inria des règles fiscales, celui-ci supportera intégralement les conséquences susceptibles d'en découler. De même, en cas de non-respect de ces mêmes règles par CENTRALESUPELEC, celle-ci supportera seule les conséquences susceptibles d'en résulter.

CB

Fait à Rennes en trois exemplaires, le 26 octobre 2020

Inria	SOCIETE SODEXO	CENTRALESUPELEC
	Sébastien MODAT Directeur Régional	Christophe BIDAN Directeur Campus CentraleSupélec de Rennes

CONVENTION DE RESTAURATION INTERENTREPRISES

SUPELEC
CAMPUS DE RENNES
- 7 DEC. 2015
TRANSMIS A :

ENTRE LES SOUSSIGNES :

La société CentraleSupélec
Etablissement public national à caractère scientifique, culturel et professionnel (EPSCP) dont le siège social est situé au Plateau du Moulon, 3 Rue Joliot Curie, 91192 Gif-sur-Yvette Cédex,

Représentée par M. Philippe MARTIN, en sa qualité de Directeur, dûment habilité à cet effet,

Ci-après dénommée l'« **ACCUEILLANTE** »

et

La Région Bretagne,
dont le siège est situé au 283 avenue du Général Patton CS 2101 - 35711 RENNES Cedex 7,

Représentée par Madame Catherine Bigot, agissant en sa qualité de Directrice de l'immobilier et de la logistique, ayant tous pouvoirs en vertu d'une délégation de signature qui lui a été consentie par Monsieur Pierrick Massiot, suivant arrêté en date du 12 juin 2015, transmis en Préfecture le 23 juin 2015 en vue du contrôle de légalité ; Monsieur Pierrick Massiot agissant lui-même en qualité de Président de la Région BRETAGNE, spécialement habilité à l'effet des présentes en vertu d'une délibération de la Commission permanente du Conseil Régional n°15_9000_08 en date du 19 novembre 2015 ;

Ci-après dénommée « **L'ACCUEILLIE**»

et

La société SODEXO ENTREPRISES, agissant sous sa dénomination commerciale SODEXO Entreprises-Administrations,
Société par Actions Simplifiée au capital de 17.029.584 Euros dont le siège social est 6, rue de la Redoute, GUYANCOURT (78280), immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Versailles sous le numéro 338 253 230, dont le numéro de TVA intracommunautaire est FR22338253230,

Représentée par M. Jean-Michel POUPEAU, en sa qualité de Directeur régional, dûment habilité à cet effet,

Ci-après dénommée « **SODEXO** »

Ci-après dénommées individuellement la « **Partie** » et ensemble les « **Parties** »

SOMMAIRE

PREAMBULE 3
ARTICLE 1 - OBJET 3
ARTICLE 2 - DUREE DE LA CONVENTION 3
2.1. Entrée en vigueur 3
2.2. Durée 3
ARTICLE 3 - DISPOSITIONS FINANCIERES 3
3.1. Prix des prestations de restauration 3
3.2. Charges de structures du restaurant 4
ARTICLE 4 - LISTE DES ANNEXES 5

PREAMBULE

La présente convention est constituée d'une part, des présentes Conditions Particulières et d'autre part, des annexes 1 « Conditions Générales » et suivantes, le tout formant indivisiblement la convention de restauration interentreprises ci-après dénommée la « **Convention** ».

La signature des présentes Conditions Particulières emporte adhésion à l'ensemble des annexes que les Parties déclarent avoir lues et acceptées en les paraphant. En cas de contradiction ou de discordance entre les dispositions des présentes Conditions Particulières et celles des annexes, les Conditions Particulières prévaudront.

CONDITIONS PARTICULIERES

ARTICLE 1 - OBJET

L'**ACCUEILLANTE** confère à l'**ACCUEILLIE** un droit d'accès à son restaurant d'entreprise situé Avenue de la Boulaie à Cesson-Sévigné, aux stagiaires et invités de cette dernière de venir s'y restaurer dans les conditions définies ci-après.

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi inclus, à l'exception des jours fériés, de12H00 à 13H45.

ARTICLE 2 - DUREE DE LA CONVENTION

2.1. Entrée en vigueur

La Convention prend effet le 1er février 2016

2.2. Durée

La Convention est conclue pour une durée indéterminée.

Chaque Partie a la possibilité d'en faire cesser l'effet à tout moment, sans indemnités de part ni d'autre, pour une fin de mois calendaire à la condition expresse de prévenir l'autre Partie par lettre recommandée avec avis de réception au moins trois (3) mois avant la fin du mois retenu comme échéance.

ARTICLE 3 - DISPOSITIONS FINANCIERES

3.1. Prix des prestations de restauration

Chaque facture sera réglée par mandat administratif, au plus tard le 15 du mois suivant celui de la prestation, sur le compte bancaire de **SODEXO ENTREPRISES** dont les coordonnées sont :

LCL DGE I.D.F. - RIB : 30002 08997 0000060333S - 34
(IBAN : FR2730002089970000060333S34 - BICS : CRLYFRPP).

Lors de chaque paiement par mandat administratif, l'**ACCUEILLIE** s'engage à faire parvenir un avis de virement indiquant le numéro de la ou les factures qui ont été réglées aux services comptables de **SODEXO** dont l'adresse est :

SODEXO ENTREPRISES
CP 400 - ENCAISSEMENTS
6 RUE DE LA REDOUTE
78043 GUYANCOURT CEDEX

3.2. Charges de structures du restaurant

3.2.1. A la date de prise d'effet des présentes, et ce conformément aux dispositions de l'article 6.2 des Conditions Générales, l'**ACCUEILLIE** s'engage à acquitter une participation aux charges de structures du restaurant à **SODEXO** au montant de 0,355 Euros H.T. par repas (en 2015) soit 0.39 TTC, révisée au 1er septembre de chaque année selon la convention entre **SODEXO** et l'**ACCUEILLANTE.**

3.2.2. Perçu pour compte par SODEXO auprès des convives de l'ACCUEILLIE

A la demande de l'**ACCUEILLIE, SODEXO** encaisse au nom et pour le compte de celle-ci, auprès de ses convives lors de leur passage en caisse, le montant hors taxes visé en article 3.2.1 majoré de la TVA applicable au prix du repas consommé par ceux-ci. L'**ACCUEILLIE** mandate **SODEXO** aux fins de reverser intégralement, chaque mois, ces sommes par chèque à l'**ACCUEILLANTE.**

SODEXO encaisse également auprès des agents, au nom et pour le compte de l'ACCUEILLIE, le prix des repas pris par ces agents, sauf en ce qui concerne les repas pris par les groupes et invités de l'ACCUEILLIE qui seront directement facturés à l'ACCUEILLIE.

L'ACCUEILLIE offre aux agents la possibilité de bénéficier, pour les repas pris au sein d'un restaurant collectif lors de la pause méridienne :

- d'une participation de la collectivité sur les repas pris (« part sociale employeur » s'élevant à 3,66 € pour les agents relevant de la tranche 1, 3.36 € pour les agents relevant de la tranche 2 et 3,05 € pour les agents relevant des tranches 3 et 4),
- et d'une participation aux frais fixes du restaurant à hauteur de 2,07 € par repas.

Par conséquent, SODEXO devra faire apparaître sur le ticket de caisse le montant de la part sociale employeur et celui de la participation aux frais fixes. Ces montants devront être déduits du repas facturé aux agents pour être facturés directement auprès de l'ACCUEILLIE.

Les repas pris par les groupes et invités de la REGION seront, quant à eux, directement et entièrement facturés à cette dernière selon les modalités décrites à l'article suivant.

Par ailleurs, les agents bénéficient d'une dotation de titres restaurants lorsqu'ils ne déjeunent pas au restaurant collectif. Cette dotation de titres restaurant est effectuée le mois M pour les jours de travail du mois M-1 en tenant compte du nombre de repas effectivement consommés au sein du restaurant collectif.

Par conséquent, l'ACCUEILLANTE ou l'entreprise SODEXO devra fournir, le 1er jour ouvré de chaque mois, un état statistique permettant de détailler le nombre de repas consommés par chaque agent au restaurant de l'ACCUEILLANTE. Cet état sera communiqué, par messagerie électronique sous un format de type « Excel », « TXT » ou libre office, à la Direction des Ressources Humaines de la Région Bretagne à l'adresse suivante :

marie-annick.douillard@bretagne.bzh

Une copie devra également être adressée au Service de la Maintenance et de la Logistique, sur la boîte mail suivante : restauration@bretagne.bzh

Les badges sont délivrés avec remise préalable d'une caution de 8 €. Cette somme sera restituée si besoin en échange du badge.

ARTICLE 4 - LISTE DES ANNEXES

- ANNEXE 1 : Conditions Générales.
- ANNEXE 2 : Coordonnées d'assurance

Fait à Rennes,

Le 25 novembre 2015

En autant d'exemplaires que de Parties.

POUR L'ACCUEILLANTE

Philippe MARTIN
Directeur

POUR SODEXO

Jean-Michel POUPEAU
Directeur Régional

POUR LA REGION BRETAGNE

Catherine Bigot
Directrice de l'immobilier et de la logistique

La Directrice
de l'Immobilier et de la Logistique

Catherine Bigot

ANNEXE 1 - CONDITIONS GENERALES

ARTICLE 1 – CHAMP D'APPLICATION

ARTICLE 2 – RESTAURATION

ARTICLE 3 – FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT

3.1 - ORGANISATION DU RESTAURANT
3.2 - CONTROLE D'ACCES
3.3 - DONNEES PERSONNELLES
3.4 - DISCIPLINE DU RESTAURANT
3.5 - DELIVRANCE DES REPAS

ARTICLE 4 – COMMISSION DE CONTRÔLE

ARTICLE 5 – RESPONSABILITES - DOMMAGES

ARTICLE 6 – DISPOSITIONS FINANCIERES

6.1 - PRESTATIONS DE RESTAURATION
6.2 - CHARGES DE STRUCTURES
6.3 - DISPOSITIONS FISCALES
6.4 - AVANCE DE TRESORERIE PERMANENTE

ARTICLE 7 - DUREE - RESILIATION

7.1 - RESILIATION POUR INEXECUTION
7.2 - ACCESSOIRE

ARTICLE 8 – LOI APPLICABLE - JURIDICTION COMPETENTE

ARTICLE 1 – CHAMP D'APPLICATION

Les présentes Conditions Générales ont pour objet de définir les principes généraux qui régiront les relations entre les Parties telles que définies aux Conditions Particulières.

L'Accueillie souhaite assurer à son personnel la possibilité de prendre ses repas à proximité de son lieu de travail. **L'Accueillante**, qui dispose d'un restaurant d'entreprise d'une capacité suffisante, a accepté d'accueillir les salariés de **l'Accueillie** sur ce restaurant.

L'Accueillante et **l'Accueillie** ont décidé en conséquence de constituer un restaurant interentreprises dans les conditions faisant l'objet des présentes.

ARTICLE 2 – RESTAURATION

2.1 - L'Accueillante a confié la fourniture des prestations de restauration à **SODEXO**.

L'Accueillie déclare accepter sans réserve les stipulations du contrat de restauration passé entre **l'Accueillante** et **SODEXO**, dont elle a reçu copie. L'avis de **l'Accueillie** sera sollicité préalablement à toute modification substantielle dudit contrat.

2.2. Afin de permettre une gestion rationnelle du restaurant, **l'Accueillante** assure seule les rapports avec les tiers pour tout ce qui concerne le fonctionnement du restaurant et, en particulier, les rapports avec **SODEXO**.

ARTICLE3 – FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT

3.1 - Organisation du restaurant

L'Accueillie est associée au fonctionnement du restaurant dont elle agrée les modalités définies ci-après.

Toute modification substantielle dans la gestion du restaurant sera décidée par **l'Accueillante** après concertation avec **l'Accueillie**. Toutefois, les décisions relatives aux installations du restaurant resteront de la compétence exclusive de **l'Accueillante**.

L'Accueillante tiendra **l'Accueillie** informée de la marche du restaurant selon des modalités à définir d'un commun accord.

3.2 - Contrôle d'accès

L'accès du restaurant est exclusivement réservé aux salariés et, à titre marginal, aux invités des **Accueillante** et **Accueillie**. Les salariés de **l'Accueillie** sont tenus de justifier de leur appartenance à ladite société, conformément au dispositif de contrôle mis en place sur le restaurant. Les invités de **l'Accueillie** doivent de même être clairement identifiés.

L'**Accueillie** s'engage à respecter les modalités pratiques d'accès des convives au restaurant définies par le règlement d'accès aux locaux de **l'Accueillante** et par le contrat de restauration visé à l'article 2 des présentes Conditions Générales.

3.3 - Données personnelles

Pour les besoins du présent article, « Données Personnelles » désigne tout type de données confié à **SODEXO** par **l'Accueillie** pour la réalisation des prestations et permettant d'identifier de manière directe ou indirecte une personne physique (la « Personne Concernée »).

L'Accueillie garantit être propriétaire des Données Personnelles et, en tant que responsable du traitement de ces données, être en conformité avec l'ensemble de ses obligations résultant de la loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée « Informatique et Libertés » en matière de protection des données personnelles.

L'Accueillie s'engage, en tant que responsable de traitement, à répondre aux demandes des personnes concernées et à informer sans délai **SODEXO** de telles demandes dans l'éventualité où **l'Accueillie** aurait besoin de l'assistance de **SODEXO** pour y répondre.

L'Accueillie garantit **SODEXO** contre toute action pouvant être intentée contre **SODEXO** par une personne concernée pour non-respect de la loi « Informatique et Libertés » de **l'Accueillie** ou des dispositions du présent contrat par l'Accueillie lors de la communication de ses Données Personnelles à **SODEXO**. **L'Accueillie** s'engage à indemniser **SODEXO** et fera son affaire de tous frais supportés par **SODEXO** pour défendre ses droits ainsi que de tous dommages intérêts ou condamnations dont **SODEXO** pourrait faire l'objet suite à des plaintes d'une personne concernée.

3.4 - Discipline du restaurant

L'Accueillie s'engage expressément à respecter et à faire respecter en toutes circonstances par ses salariés et invités les conditions de fonctionnement du restaurant définies dans le contrat de restauration visé ci-dessus.

Elle s'engage à veiller au bon comportement de ses salariés et invités lors de leur présence au restaurant, de sorte que le service des repas ne souffre aucun trouble de leur fait.

3.5 - Délivrance des repas

Les repas sont délivrés aux convives sur présentation de badges individuels qui sont remis individuellement, sous la responsabilité de **l'Accueillie**, aux convives admis à prendre leur repas dans le restaurant.

L'Accueillie devra informer **SODEXO** par écrit de chaque ouverture ou clôture de compte-badge au minimum 8 jours avant. A défaut, elle supportera les conséquences financières qui pourraient en résulter pour **SODEXO**.

Chaque convive, à son passage à la caisse, remettra son badge pour identification, enregistrement de la valeur des repas laissée à sa charge par **l'Accueillie** et imputation sur son compte personnel de la part lui revenant.

Lesdits badges permettent d'effectuer un comptage exact du nombre de repas servis par **SODEXO** aux convives de **l'Accueillie**.

L'**Accueillie** s'engage à communiquer à **SODEXO** le prix des repas acquitté par ses salariés et invités.

L'**Accueillie** autorise **SODEXO** à ne pas délivrer de prestations à des convives titulaires d'un compte non approvisionné (Solde débiteur). Toutefois, en cas de départ de l'un quelconque de ses convives dont le solde badge se révélerait débiteur, **l'Accueillie** se porte garant du paiement à **SODEXO** des soldes débiteurs desdits badges. De la même manière, dans l'hypothèse où le solde du badge se révélerait créditeur, **SODEXO** en remboursera le crédit au convive.

ARTICLE 4 – COMMISSION DE CONTRÔLE

Conformément aux dispositions du décret n° 2001-237 du 20 mars 2001, **l'Accueillante** a mis en place une commission habilitée à contrôler le fonctionnement du restaurant et comprenant des représentants du personnel et de l'entreprise.

Cette commission formule toutes observations qu'elle juge utiles sur le fonctionnement du restaurant.

L'**Accueillie** fait le nécessaire pour désigner ses représentants à ladite commission.

ARTICLE 5 – RESPONSABILITES - DOMMAGES

Les dommages causés aux installations du restaurant par les salariés ou invités de **l'Accueillie** seront remboursés par celle-ci.

L'Accueillie et ses assureurs renoncent à tout recours contre **SODEXO** et ses assureurs pour tous préjudices ou dommages immatériels ou indirects, tels que pertes de production, de revenus ou de profits, qui lui seraient occasionnés par **SODEXO** pour quelque cause que ce soit, et réciproquement.

ARTICLE 6 – DISPOSITIONS FINANCIERES

6.1 - Prestations de restauration

Les prestations d'un mois donné sont facturées par **SODEXO** à **l'Accueillie** dans les premiers jours du mois suivant.

Chaque facture sera réglée le 15 du mois suivant celui de la Prestation conformément aux dispositions prévues en article 3.1 des Conditions Particulières.

Il est expressément précisé qu'aucun escompte ne sera accordé en cas de paiement anticipé.

Conformément à l'article L441-6 du Code de commerce, tout retard de paiement entrainera de plein droit la facturation de pénalités de retard équivalentes à l'application d'un taux égal au taux d'intérêt appliqué par la B.C.E. à son opération de refinancement la plus récente majoré de dix (10) points de pourcentage auxquelles il sera ajouté, par application de l'article D4415 du Code de commerce, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de quarante (40) euros.

Les pénalités de retard sont exigibles sans qu'un rappel du créancier soit nécessaire et seront appliquées de la date d'exigibilité du principal à celle de son paiement effectif et total.

Toute contestation partielle de la facturation, ne pourra en aucun cas justifier un défaut de règlement total des Prestations. Le seul défaut de paiement qui sera admis ne devra porter que sur le montant de la contestation, sous réserve que celle-ci soit objectivement fondée et dûment notifiée à **SODEXO** par lettre recommandée avec avis de réception, dans un délai de sept (7) jours calendaires à compter de la réception de la facture.

Le non-paiement à l'échéance d'une ou plusieurs factures entrainera de plein droit la faculté pour **SODEXO** de suspendre ses Prestations ou de résilier la Convention, l'un ou l'autre prenant effet quinze (15) jours après l'envoi d'une lettre recommandée avec avis de réception, restée en tout ou en partie sans effet pendant ce délai, et ceci sans préjudice de la mise en recouvrement de toutes les sommes dues par **l'Accueillie** qui deviendraient alors exigibles de plein droit, et sous réserve de tous dommages et intérêts.

En cas de suspension de la Convention du fait de **l'Accueillie**, cette dernière s'engage à indemniser **SODEXO**, sur présentation de justificatifs, des frais de toute nature supportés par **SODEXO** pendant la période de suspension.

6.2 - Charges de structures

En conséquence du droit d'utiliser les installations du restaurant inter-entreprises, **l'Accueillie** s'engage à acquitter une participation aux charges de structures du restaurant supportées par **l'Accueillante** : loyer, amortissement, entretien, chauffage, fluides, etc.

La participation due par **l'Accueillie** est proportionnelle au nombre de ses convives dans le total des convives fréquentant le restaurant. La participation due par **l'Accueillie** lui sera facturée par **l'Accueillante** à la fin de chaque mois, sur la base du nombre de repas servis à ses salariés ou invités au cours dudit mois.

Pour chaque année civile, son montant est évalué sur la base des coûts prévisionnels de structures. Il pourra être ajusté par **l'Accueillante** en janvier de l'année suivante en fonction des coûts réels supportés.

Dans le cas où **SODEXO** encaisse au nom et pour le compte de **l'Accueillie** le montant de la participation visée à l'article 3.2.2 des Conditions Particulières, **SODEXO** sera informée par courrier recommandé avec accusé de réception de toute modification du montant à collecter, tout différentiel entre la facture émise par **l'Accueillante** et la reddition de perçus pour compte remise par **SODEXO** à **l'Accueillante** étant directement versé par **l'Accueillie** à **l'Accueillante**.

6.3 - Dispositions fiscales

6.3.1 - TVA

Les Parties entendent soumettre la Convention notamment aux dispositions des articles 279 a) bis et 85 bis annexe III du Code Général des Impôts.

L'**Accueillie** et **l'Accueillante** déclarent déclare bien connaître les conditions posées à l'application du taux réduit de TVA et s'engage à les respecter. A cet égard, elles déclarent notamment avoir pris toutes dispositions concernant le contrôle du fonctionnement du service de restauration par leurs représentants et ceux de leurs personnels. Elles s'engagent, en outre, à ce que l'accès des tiers reste marginal conformément aux dispositions du paragraphe 210 du BOFIP, section BOI-TVA-LIQ-30-20-10-20-20120912. La surveillance du pourcentage de tiers est confiée à la commission de contrôle qui devra en tenir régulièrement informées les membres.

En application des dispositions visées ci-dessus, il est convenu que **l'Accueillante** et **l'Accueillie** se déclarent co-gestionnaires du restaurant objet des présentes. Elles déposeront chacune, sous leur seule responsabilité, la déclaration de TVA (CA3) afférente aux opérations du restaurant les concernant.

Les Prestations seront facturées au taux de T.V.A. en vigueur au jour de leur réalisation. Toute évolution du taux de TVA sera répercutée sur le prix hors taxes des Prestations.

Il est expressément convenu entre les Parties que **SODEXO** ne peut être tenue responsable des conséquences que pourrait avoir le non respect par l'**Accueillante** ou par l'**Accueillie** de l'une quelconque des conditions des textes précités. En cas de non respect par l'**Accueillie** des règles fiscales rappelées au paragraphe 6.3.1, celle-ci supportera intégralement les conséquences susceptibles d'en découler. De même, en cas de non-respect de ces mêmes règles par l'**Accueillante**, celle-ci supportera seule les conséquences susceptibles d'en résulter.

6.3.2 - Mandat d'encaissement

Dans l'hypothèse où **SODEXO** encaisserait les tarifs des repas directement auprès des convives, les dispositions ci-après trouveront à s'appliquer.

Conformément aux dispositions du paragraphe 180 du BOFIP, section BOI-TVA-LIQ-30-20-10-20-20120912, l'**Accueillie** donne mandat à **SODEXO**, qui l'accepte, d'encaisser en son nom et pour son compte, et sous sa responsabilité, le prix des repas payé par les convives lors de leur passage à la caisse, selon les modalités indiquées aux Conditions Particulières.

Il sera ouvert, dans les comptes de **SODEXO**, un compte de tiers au nom de l'**Accueillie** récapitulant l'ensemble des sommes perçues par elle pour son compte. **SODEXO** indiquera les sommes ainsi perçues chaque mois dans le cadre de la Convention.

Le reversement de ces sommes s'effectuera par compensation avec les sommes dues à **SODEXO**, au titre de l'application de la Convention. En effet, les sommes collectées par **SODEXO** au titre du présent paragraphe feront l'objet d'une imputation sur la facture en étant détaillées par montant H.T. et T.T.C.

6.4 - Avance de trésorerie permanente

Afin d'assurer la trésorerie nécessaire aux règlements des dépenses de gestion courantes engagées par **SODEXO**, l'**Accueillie** s'engage à consentir une avance de trésorerie permanente dont le montant est fixé aux Conditions Particulières.

Cette somme versée à la date de prise d'effet stipulée aux Conditions Particulières, ne constituera en aucun cas une avance sur recette consentie à **SODEXO** qui la portera dans sa comptabilité au crédit d'un compte spécifique ouvert au nom de l'**Accueillie**.

Cette avance de trésorerie qui ne produira pas d'intérêts, sera restituée à l'**Accueillie** à l'expiration de la Convention, mais en tout état de cause après apurement complet des comptes. En cas de jugement d'ouverture d'une procédure de sauvegarde, redressement ou liquidation judiciaire à l'égard de l'**Accueillie**, le montant de l'avance de trésorerie se compensera de plein droit et sans formalité avec toutes sommes dues par l'**Accueillie** à **SODEXO** antérieurement à la date d'ouverture de ladite procédure.

ARTICLE 7 - DUREE - RESILIATION

7.1 - Résiliation pour inexécution

Chacune des Parties pourra résilier de plein droit la Convention en cas d'inexécution par l'autre Partie de ses obligations contractuelles, par lettre recommandée avec avis de réception, après mise en demeure restée infructueuse dans le délai d'un (1) mois, sans préjudice de tous dommages et intérêts susceptibles de lui être alloués du fait de l'inexécution de ses obligations par l'autre Partie.

En effet, en cas de rupture de la Convention aux torts d'une Partie, celle-ci sera tenue d'indemniser l'autre Partie de l'ensemble des conséquences dommageables résultant directement de cette rupture.

En cas de résiliation de la Convention par l'**Accueillie** avant son terme, pour quelque cause que ce soit, excepté le cas d'inexécution par **SODEXO** de ses obligations, cette dernière aura droit au paiement de l'intégralité du chiffre d'affaires que **SODEXO** pouvait normalement escompter, en vertu de la Convention, pour la durée restant à courir jusqu'à son terme.

7.2 - Accessoire

Par ailleurs, la Convention prendra fin de plein droit au moment où, pour quelque cause que ce soit, le contrat de prestations de restauration conclu entre **SODEXO** et l'**Accueillante** susvisé prendra lui-même fin.

En revanche, l'expiration de la Convention, pour quelque cause que ce soit, n'aura aucun effet sur l'existence du contrat de prestations précité.

ARTICLE 8 – LOI APPLICABLE - JURIDICTION COMPETENTE

SI LES PARTIES ONT LA QUALITE DE COMMERCANT, TOUTES LES CONTESTATIONS RELATIVES A L'EXECUTION OU A L'INTERPRETATION DES PRESENTES, DE LEURS SUITES ET CONSEQUENCES SERONT RESOLUES PAR VOIE JUDICIAIRE, LE TRIBUNAL DE COMMERCE DE VERSAILLES ETANT SEUL COMPETENT, MEME EN CAS DE REFERE, DE DEMANDE INCIDENTE, D'APPEL EN GARANTIE OU DE PLURALITE DE DEFENDEURS, ET QUELS QUE SOIENT LE MODE ET LES MODALITES DE PAIEMENT, SANS QUE LES CLAUSES ATTRIBUTIVES DE JURIDICTION POUVANT EXISTER SUR LES DOCUMENTS DU CLIENT PUISSENT METTRE OBSTACLE A L'APPLICATION DE LA PRESENTE CLAUSE.

SI LES PARTIES N'ONT PAS LA QUALITE DE COMMERCANT, TOUTES LES CONTESTATIONS RELATIVES A L'EXECUTION OU A L'INTERPRETATION DES PRESENTES, DE LEURS SUITES ET CONSEQUENCES SERONT RESOLUES PAR VOIE JUDICIAIRE CONFORMEMENT AUX DISPOSITIONS LEGALES EN LA MATIERE.

LA CONVENTION EST SOUMISE AUX DISPOSITIONS DU DROIT FRANÇAIS.

ANNEXE 2 - COORDONNEES D'ASSURANCE

A la date de la Convention, les risques professionnels découlant de son exécution sont couverts par :

Pour Sodexo

Nom de la compagnie :	ZURICH INSURANCE PLC
Adresse :	ZURICH INSURANCE PLC, 112 Avenue de Wagram, 75808 Paris Cedex 17

CONVENTION DE RESTAURATION INTERENTREPRISES

ENTRE LES SOUSSIGNES :

CentraleSupélec
Etablissement public national à caractère scientifique, culturel et professionnel (EPSCP) dont le siège social est situé au Plateau du Moulon, 3 Rue Joliot Curie, 91192 Gif-sur-Yvette Cédex,

Représentée par M. Christophe Bidan, en sa qualité de Directeur, dûment habilité à cet effet,

Ci-après dénommée «l'**ACCUEILLANTE** »

et

Le C.N.E.D. site de Rennes (Centre national d'enseignement à distance, établissement public à caractère administratif dont la direction générale est située 2 Boulevard Nicéphore Niepce-Téléport 2 - BP 80300 86963 Futuroscope Chasseneuil, représentée par Monsieur Michel REVERCHON-BILLOT, en sa qualité de directeur général du C.N.E.D. dûment habilité à cet effet,

Ci-après dénommée « **L'ACCUEILLIE**»

et

La société SODEXO ENTREPRISES, agissant sous sa dénomination commerciale SODEXO Entreprises-Administrations,
Société par Actions Simplifiée au capital de 52 138 960 Euros dont le siège social est 6, rue de la Redoute, GUYANCOURT (78280), immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Versailles sous le numéro 338 253 230, dont le numéro de TVA intracommunautaire est FR22338253230,

Représentée par Jacques PRYET, en sa qualité de Directeur Régional, dûment habilité à cet effet,

Ci-après dénommée « **SODEXO** »

Ci-après dénommées ensemble les « Parties »

PREAMBULE

La présente convention est constituée d'une part, des présentes Conditions Particulières et d'autre part, des annexes 1 « Conditions Générales » et suivantes, le tout formant indivisiblement la convention de restauration interentreprises ci-après dénommée la « **Convention** ».

La signature des présentes Conditions Particulières emporte adhésion à l'ensemble des annexes que les Parties déclarent avoir lues et acceptées en les paraphant. En cas de contradiction ou de discordance entre les dispositions des présentes Conditions Particulières et celles des annexes, les Conditions Particulières prévaudront.

CONDITIONS PARTICULIERES

ARTICLE 1 - OBJET

L'**ACCUEILLANTE** confère à l'**ACCUEILLIE** un droit d'accès à son restaurant d'entreprise situé Avenue de la Boulaie à Cesson-Sévigné, aux stagiaires et invités de cette dernière de venir s'y restaurer dans les conditions définies ci-après.

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi inclus, à l'exception des jours fériés, et jours de fermetures durant la période estivale de11H45 à 13H40.

ARTICLE 2 - DUREE DE LA CONVENTION

2.1. Entrée en vigueur

La Convention prend effet le 01 septembre 2018.

2.2. Durée

La Convention est conclue pour une durée indéterminée.

Chaque Partie a la possibilité d'en faire cesser l'effet à tout moment, sans indemnités de part ni d'autre, pour une fin de mois calendaire à la condition expresse de prévenir l'autre Partie par lettre recommandée avec avis de réception au moins trois (3) mois avant la fin du mois retenu comme échéance.

ARTICLE 3 - DISPOSITIONS FINANCIERES

3.1. Prix des prestations de restauration

Chaque facture sera réglée par mandat administratif, au plus tard le 15 du mois suivant celui de la prestation, sur le compte bancaire de **SODEXO ENTREPRISES** dont les coordonnées sont :

BNP PARIBAS IDF OUEST ENTREP. – RIB : 30004 02089 00010007158 – 76
IBAN : FR7630004020890010007158 76 - BIC : BNPAFRPPXXX

Lors de chaque paiement par mandat administratif, l'**ACCUEILLIE** s'engage à faire parvenir un avis de virement indiquant le numéro de la ou les factures qui ont été réglées aux services comptables de **SODEXO** dont l'adresse est :

SODEXO ENTREPRISES
CP 400 - ENCAISSEMENTS
6 RUE DE LA REDOUTE
78043 GUYANCOURT CEDEX

3.2. Charges de structures du restaurant

3.2.1. A la date de prise d'effet des présentes, et ce conformément aux dispositions de l'article 6.2 des Conditions Générales, l'**ACCUEILLIE** s'engage à acquitter une participation aux charges de structures du restaurant à **SODEXO** au montant de 0,364 Euros H.T. par repas (en 2018) soit 0.40 TTC, révisée au 1er septembre de chaque année selon la convention entre **SODEXO** et l'**ACCUEILLANTE**.
Sodexo communique chaque mois à l'accueillante le nombre de repas pris par les convives de l'accueillie. Sur cette base, l'accueillante adresse à l'accueillie une facture correspondant aux frais de structure. Cette facture sera réglée par virement administratif, à 30 jours date de réception de facture, et, ce, par dérogation aux conditions visées à l'article 6.1 des conditions Générales.

SODEXO encaisse également auprès des agents, au nom et pour le compte de l'ACCUEILLIE, le prix des repas pris par ces agents, sauf en ce qui concerne les repas pris par les groupes et invités de l'ACCUEILLIE qui seront directement facturés à l'ACCUEILLIE.

L'ACCUEILLIE offre aux agents la possibilité de bénéficier, pour les repas pris au sein d'un restaurant collectif lors de la pause méridienne :

D'une subvention d'un repas par jour pour chaque personnel.

Le montant de la subvention accordée varie en fonction de l'indice du personnel concerné.
Le montant de la subvention de l'accueillie au prix du repas consommé par ses convives fera l'objet d'une information par courrier de la part de l'accueillie à Sodexo au plus tard le 20 du mois précédant la mise en application de cette subvention.
Etant entendu que le montant minimal restant à la charge du personnel est fixé à 2.30 euros TTC
Le personnel de l'accueillie s'acquitte ainsi du montant de leur repas, déduction faite du montant de leur subvention.

Par conséquent, SODEXO devra faire apparaître sur le ticket de caisse le montant de la part sociale employeur et celui de la participation aux frais fixes. Ces montants devront être déduits du repas facturé aux agents pour être facturés directement auprès de l'ACCUEILLIE.

Les repas pris par les groupes et invités seront, quant à eux, directement et entièrement facturés à cette dernière selon les modalités décrites à l'article suivant.

ARTICLE 4 - LISTE DES ANNEXES

- ANNEXE 1 : Conditions Générales.
- ANNEXE 2 : Coordonnées d'assurance

Fait à Chasseneuil....,le 31/07/18

En autant d'exemplaires que de Parties.

POUR L'ACCUEILLANTE	POUR SODEXO	POUR LE C.N.E.D
Christophe Bidan *Directeur*	**Jacques Pryet** *Directeur Régional*	**Michel REVERCHON-BILLOT** *Directeur* Le directeur général du Cned et par délégation Fabrice Kwiecien Directeur des affaires juridiques

MINISTÈRES ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET INDUSTRIE
CentraleSupélec

sodexo
BP 21301
Europarc de la Chantrerie
10 rue Edouard Nignon
44313 NANTES CEDEX 3

ANNEXE 1 - CONDITIONS GENERALES

ARTICLE 1 – CHAMP D'APPLICATION

ARTICLE 2 – RESTAURATION

ARTICLE 3 – FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT

3.1 - ORGANISATION DU RESTAURANT
3.2 - CONTROLE D'ACCES
3.3 - DONNEES PERSONNELLES
3.4 - DISCIPLINE DU RESTAURANT
3.5 - DELIVRANCE DES REPAS

ARTICLE 4 – COMMISSION DE CONTRÔLE

ARTICLE 5 – RESPONSABILITES - DOMMAGES

ARTICLE 6 – DISPOSITIONS FINANCIERES

6.1 - PRESTATIONS DE RESTAURATION
6.2 - CHARGES DE STRUCTURES
6.3 - DISPOSITIONS FISCALES

ARTICLE 7 - DUREE - RESILIATION

7.1 - RESILIATION POUR INEXECUTION
7.2 - ACCESSOIRE

ARTICLE 8 – LOI APPLICABLE – REGLEMENT DES DIFFERENDS

ARTICLE 1 – CHAMP D'APPLICATION

Les présentes Conditions Générales ont pour objet de définir les principes généraux qui régiront les relations entre les Parties *telles que définies aux Conditions Particulières.*

L'**ACCUEILLIE** souhaite assurer à son personnel la possibilité de prendre ses repas à proximité de son lieu de travail. L'**ACCUEILLANTE**, qui dispose d'un restaurant d'entreprise d'une capacité suffisante, a accepté d'accueillir les salariés de l'**ACCUEILLIE** sur ce restaurant.

L'**ACCUEILLANTE** et l'**ACCUEILLIE** ont décidé en conséquence de constituer un restaurant interentreprises dans les conditions faisant l'objet des présentes.

ARTICLE 2 – RESTAURATION

2.1 - L'**ACCUEILLANTE** a confié la fourniture des prestations de restauration au **PRESTATAIRE**.

L'**ACCUEILLIE** déclare accepter sans réserve les stipulations du contrat de restauration passé entre l'**ACCUEILLANTE** et le **PRESTATAIRE**, dont elle a reçu copie. L'avis de l'**ACCUEILLIE** sera sollicité préalablement à toute modification substantielle dudit contrat.

2.2. Afin de permettre une gestion rationnelle du restaurant, l'**ACCUEILLANTE** assure seule les rapports avec les tiers pour tout ce qui concerne le fonctionnement du restaurant et, en particulier, les rapports avec le **PRESTATAIRE**.

ARTICLE 3 – FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT

3.1 - Organisation du restaurant

L'ACCUEILLIE est associée au fonctionnement du restaurant dont elle agrée les modalités définies ci-après.

Toute modification substantielle dans la gestion du restaurant sera décidée par **l'ACCUEILLANTE** après concertation avec **l'ACCUEILLIE**. Toutefois, les décisions relatives aux installations du restaurant resteront de la compétence exclusive de **l'ACCUEILLANTE**.

L'ACCUEILLANTE tiendra **l'ACCUEILLIE** informée de la marche du restaurant selon des modalités à définir d'un commun accord.

3.2 - Contrôle d'accès

L'accès du restaurant est exclusivement réservé aux salariés et, à titre marginal, aux invités des **ACCUEILLANTE** et **ACCUEILLIE**. Les salariés de **l'ACCUEILLIE** sont tenus de justifier de leur appartenance à ladite société, conformément au dispositif de contrôle mis en place sur le restaurant. Les invités de l'**ACCUEILLIE** doivent de même être clairement identifiés.

L'**ACCUEILLIE** s'engage à respecter les modalités pratiques d'accès des convives au restaurant définies par le règlement d'accès aux locaux de **l'ACCUEILLANTE** et par le contrat de restauration visé à l'article 2 des présentes Conditions Générales.

3.3 - Données personnelles

Pour les besoins du présent article, le terme « Données Personnelles » désigne toute information relative à une personne physique identifiée ou qui peut être identifiée, directement ou indirectement, par référence à un numéro d'identification ou à un ou plusieurs éléments qui lui sont propres (la « Personne Concernée »).

Dans le cadre de la réalisation des Prestations, le **PRESTATAIRE** sera amené à traiter des Données Personnelles en qualité de sous-traitant de **l'ACCUEILLIE** au sens de la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 en vigueur et/ou tout autre Règlement communautaire applicable (la « Législation sur les Données Personnelles »).

Les Parties se conformeront à leurs obligations, respectivement en leur qualité de responsable de traitement et de sous-traitant telles que définies par la Législation sur les Données personnelles. A ce titre, le **PRESTATAIRE** s'engage à utiliser les Données Personnelles selon les termes de la Convention et conformément aux instructions écrites de **l'ACCUEILLIE**. Cette dernière s'engage, en tant que responsable de traitement, à informer les Personnes Concernées et répondre à leurs demandes conformément à la Législation sur les Données Personnelles.

Pour les traitements mis en œuvre par **l'ACCUEILLIE** et dans lesquels le **PRESTATAIRE** intervient dans le cadre de la réalisation des Prestations, le **PRESTATAIRE** se conformera aux mesures organisationnelles et techniques communiquées par **l'ACCUEILLIE** et annexées à la Convention. Pour les traitements mis en œuvre par le **PRESTATAIRE** en tant que sous-traitant dans le cadre de la réalisation des Prestations, le **PRESTATAIRE** mettra en place des mesures organisationnelles et techniques afin d'assurer la sécurité et la confidentialité des Données Personnelles traitées. Si de telles mesures organisationnelles et techniques n'ont pas été décrites en annexe de la Convention, le **PRESTATAIRE** mettra en place, pour ce qui concerne les activités de traitement opérées par lui ou ses sous-traitants, des mesures à tout le moins équivalentes à celles mises en place pour ses propres traitements de Données Personnelles de même type, ce dont **l'ACCUEILLIE** confirme qu'elles sont appropriées. Dans la mesure où le respect des présents principes et/ou la prise en compte d'une évolution de la Législation sur les Données Personnelles (y compris toute modification de l'interprétation de celle-ci) requerrait une modification de tout ou partie des Prestations ou des méthodes de réalisation des Prestations en vigueur, et/ou augmenterait les coûts et frais du **PRESTATAIRE**, les Parties modifieront la Convention et les Prestations pour refléter ces éléments.

Le **PRESTATAIRE** peut également être amené à traiter, en qualité de responsable de traitement, les Données Personnelles collectées dans le cadre de la réalisation des Prestations. Ces Données Personnelles sont nécessaires pour gérer les relations contractuelles avec **l'ACCUEILLIE**, mettre à disposition de cette dernière et des Personnes concernées, sauf opposition de leur part, des informations et des services susceptibles de les intéresser, des enquêtes de satisfaction et pour réaliser les analyses, notamment statistiques, destinées à assurer la qualité et l'excellence opérationnelle des Prestations. Les Données Personnelles seront traitées conformément à la Législation sur les Données Personnelles. Les Personnes concernées pourront exercer leur droit d'interrogation, d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes relativement à l'ensemble des Données Personnelles les concernant selon les modalités qui seront le cas échéant portées à la connaissance par le **PRESTATAIRE** auprès des Personnes concernées.

L'**ACUEILLIE** garantit le **PRESTATAIRE** contre toute action pouvant être intentée contre lui par une Personne Concernée pour non-respect de la Législation sur les Données Personnelles ou des dispositions de la Convention par **l'ACUEILLIE**. Cette dernière s'engage à indemniser le **PRESTATAIRE** et fera son affaire de tous frais supportés par le **PRESTATAIRE** pour défendre ses droits ainsi que de tous dommages intérêts ou condamnations dont le **PRESTATAIRE** pourrait faire l'objet suite à des plaintes d'une Personne Concernée.

3.4 - Discipline du restaurant

L'**ACCUEILLIE** s'engage expressément à respecter et à faire respecter en toutes circonstances par ses salariés et invités les conditions de fonctionnement du restaurant définies dans le contrat de restauration visé ci-dessus.

Elle s'engage à veiller au bon comportement de ses salariés et invités lors de leur présence au restaurant, de sorte que le service des repas ne souffre aucun trouble de leur fait.

3.5 - Délivrance des repas

Les repas sont délivrés aux convives sur présentation de badges individuels qui sont remis individuellement, sous la responsabilité de l'**ACCUEILLIE**, aux convives admis à prendre leur repas dans le restaurant.

L'**ACCUEILLIE** devra informer le **PRESTATAIRE** par écrit de chaque ouverture ou clôture de compte-badge au minimum 8 jours avant. A défaut, elle supportera les conséquences financières qui pourraient en résulter pour le **PRESTATAIRE**.

Chaque convive, à son passage à la caisse, remettra son badge pour identification, enregistrement de la valeur des repas laissée à sa charge par l'**ACCUEILLIE** et imputation sur son compte personnel de la part lui revenant.

Lesdits badges permettent d'effectuer un comptage exact du nombre de repas servis par le **PRESTATAIRE** aux convives de l'**ACCUEILLIE**.

L'**ACCUEILLIE** s'engage à communiquer au **PRESTATAIRE** le prix des repas acquitté par ses salariés et invités.

L'**ACCUEILLIE** autorise le **PRESTATAIRE** à ne pas délivrer de prestations à des convives titulaires d'un compte non approvisionné (Solde débiteur). Toutefois, en cas de départ de l'un quelconque de ses convives dont le solde badge se révèlerait débiteur, l'**ACCUEILLIE** se porte garant du paiement au **PRESTATAIRE** des soldes débiteurs desdits badges. De la même manière, dans l'hypothèse où le solde du badge se révèlerait créditeur, **LE PRESTATAIRE** en remboursera le crédit au convive.

ARTICLE 4 – COMMISSION DE CONTRÔLE

Conformément aux dispositions du décret n° 2001-237 du 20 mars 2001, l'**ACCUEILLANTE** a mis en place une commission habilitée à contrôler le fonctionnement du restaurant et comprenant des représentants du personnel et de l'entreprise.

Cette commission formule toutes observations qu'elle juge utiles sur le fonctionnement du restaurant.

L'**ACCUEILLIE** fait le nécessaire pour désigner ses représentants à ladite commission.

ARTICLE 5 – RESPONSABILITES - DOMMAGES

Les dommages causés aux installations du restaurant par les salariés ou invités de l'**ACCUEILLIE** seront remboursés par celle-ci.

L'**ACCUEILLIE** et ses assureurs renoncent à tout recours contre le **PRESTATAIRE** et ses assureurs pour tous préjudices immatériels ou indirects, y inclus pertes de production, de revenus ou de profits, qui lui seraient occasionnés par **LE PRESTATAIRE** pour quelque cause que ce soit, et réciproquement.

ARTICLE 6 – DISPOSITIONS FINANCIERES

6.1 - Prestations de restauration

Les prestations d'un mois donné sont facturées par le **PRESTATAIRE** à l'**ACCUEILLIE** dans les premiers jours du mois suivant.

Chaque facture sera réglée le 15 du mois suivant celui de la Prestation conformément aux dispositions prévues en article 3.1 des Conditions Particulières.

Il est expressément précisé qu'aucun escompte ne sera accordé en cas de paiement anticipé.

Conformément à l'article L441-6 du Code de commerce, tout retard de paiement entraînera de plein droit la facturation de pénalités de retard équivalentes à l'application d'un taux égal au taux d'intérêt appliqué par la B.C.E. à son opération de refinancement la plus récente majoré de dix (10) points de pourcentage auxquelles il sera ajouté, par application de l'article D441-5 du Code de commerce, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de quarante (40) euros.

Les pénalités de retard sont exigibles sans qu'un rappel du créancier soit nécessaire et seront appliquées de la date d'exigibilité du principal à celle de son paiement effectif et total.

Toute contestation partielle de la facturation, ne pourra en aucun cas justifier un défaut de règlement total des Prestations. Le seul défaut de paiement qui sera admis ne devra porter que sur le montant de la contestation, sous réserve que celle-ci soit objectivement fondée et dûment notifiée au **PRESTATAIRE** par lettre recommandée avec avis de réception, dans un délai de sept (7) jours calendaires à compter de la réception de la facture.

Le non-paiement à l'échéance d'une ou plusieurs factures entraînera de plein droit la faculté pour le **PRESTATAIRE** de suspendre ses Prestations ou de résilier la Convention, l'un ou l'autre prenant effet quinze (15) jours après l'envoi d'une lettre recommandée avec avis de réception, restée en tout ou en partie sans effet pendant ce délai, et ceci sans préjudice de la mise en recouvrement de toutes les sommes dues par l'**ACCUEILLIE** qui deviendraient alors exigibles de plein droit, et sous réserve de tous dommages et intérêts.

En cas de suspension de la Convention du fait de l'**ACCUEILLIE**, cette dernière s'engage à indemniser le **PRESTATAIRE**, sur présentation de justificatifs, des frais de toute nature supportés par le **PRESTATAIRE** pendant la période de suspension.

6.2 - Charges de structures

En conséquence du droit d'utiliser les installations du restaurant inter-entreprises, l'**ACCUEILLIE** s'engage à acquitter une participation aux charges de structures du restaurant supportées par l'**ACCUEILLANTE** : loyer, amortissement, entretien, chauffage, fluides, etc.

La participation due par l'**ACCUEILLIE** est proportionnelle au nombre de ses convives dans le total des convives fréquentant le restaurant. La participation due par l'**ACCUEILLIE** lui sera facturée par l'**ACCUEILLANTE** à la fin de chaque mois, sur la base du nombre de repas servis à ses salariés ou invités au cours dudit mois.

Pour chaque année civile, son montant est évalué sur la base des coûts prévisionnels de structures. Il pourra être ajusté par l'**ACCUEILLANTE** en janvier de l'année suivante en fonction des coûts réels supportés.

Dans le cas où le **PRESTATAIRE** encaisse au nom et pour le compte de **l'ACCUEILLIE** le montant de la participation visée à l'article 3.2.2 des Conditions Particulières, **LE PRESTATAIRE** sera informé par courrier recommandé avec accusé de réception de toute modification du montant à collecter, tout différentiel entre la facture émise par l'**ACCUEILLANTE** et la reddition de perçus pour compte remise par **LE PRESTATAIRE** à l'**ACCUEILLANTE** étant directement versé par l'**ACCUEILLIE** à l'**ACCUEILLANTE**.

6.3 - Dispositions fiscales

6.3.1 - **TVA**

Les Parties entendent soumettre la Convention notamment aux dispositions des articles 279 a) bis et 85 bis annexe III du Code Général des Impôts.

L'**ACCUEILLIE** et **l'ACCUEILLANTE** déclarent déclare bien connaître les conditions posées à l'application du taux réduit de TVA et s'engage à les respecter. A cet égard, elles déclarent notamment avoir pris toutes dispositions concernant le contrôle du fonctionnement du service de restauration par leurs représentants et ceux de leurs personnels. Elles s'engagent, en outre, à ce que l'accès des tiers reste marginal conformément aux dispositions du paragraphe 210 du BOFIP, section BOI-TVA-LIQ-30-20-10-20. La surveillance du pourcentage de tiers est confiée à la commission de contrôle qui devra en tenir régulièrement informées les membres.

En application des dispositions visées ci-dessus, il est convenu que l'**ACCUEILLANTE** et **l'ACCUEILLIE** se déclarent co-gestionnaires du restaurant objet des présentes. Elles déposeront chacune, sous leur seule responsabilité, la déclaration de TVA (CA3) afférente aux opérations du restaurant les concernant.

Les Prestations seront facturées au taux de T.V.A. en vigueur au jour de leur réalisation. Toute évolution du taux de TVA sera répercutée sur le prix hors taxes des Prestations.

Il est expressément convenu entre les Parties que le **PRESTATAIRE** ne peut être tenue responsable des conséquences que pourrait avoir le non-respect par l'**ACCUEILLANTE** ou par **l'ACCUEILLIE** de l'une quelconque des conditions des textes précités. En cas de non-respect par l'**ACCUEILLIE** des règles fiscales rappelées au paragraphe 6.3.1, celle-ci supportera intégralement les conséquences susceptibles d'en découler. De même, en cas de non-respect de ces mêmes règles par **l'ACCUEILLANTE**, celle-ci supportera seule les conséquences susceptibles d'en résulter.

6.3.2 - Mandat d'encaissement

Dans l'hypothèse où **LE PRESTATAIRE** encaisserait les tarifs des repas directement auprès des convives, les dispositions ci-après trouveront à s'appliquer.

Conformément aux dispositions du paragraphe 180 du BOFIP, section BOI-TVA-LIQ-30-20-10-20, l'**ACCUEILLIE** donne mandat au **PRESTATAIRE**, qui l'accepte, d'encaisser en son nom et pour son compte, et sous sa responsabilité, le prix des repas payé par les convives lors de leur passage à la caisse, selon les modalités indiquées aux Conditions Particulières.

Il sera ouvert, dans les comptes du **PRESTATAIRE**, un compte de tiers au nom de l'**ACCUEILLIE** récapitulant l'ensemble des sommes perçues par elle pour son compte. Le **PRESTATAIRE** indiquera les sommes ainsi perçues chaque mois dans le cadre de la Convention.
Le reversement de ces sommes s'effectuera par compensation avec les sommes dues au **PRESTATAIRE**, au titre de l'application de la Convention. En effet, les sommes collectées par le **PRESTATAIRE** au titre du présent paragraphe feront l'objet d'une imputation sur la facture en étant détaillées par montant H.T. et T.T.C.

ARTICLE 7 - DUREE - RESILIATION

7.1 - Résiliation pour inexécution

Chacune des Parties pourra résilier de plein droit la Convention en cas d'inexécution par l'autre Partie de ses obligations contractuelles, par lettre recommandée avec avis de réception, après mise en demeure restée infructueuse dans le délai d'un (1) mois, sans préjudice de tous dommages et intérêts susceptibles de lui être alloués du fait de l'inexécution de ses obligations par l'autre Partie.

En effet, en cas de rupture de la Convention aux torts d'une Partie, celle-ci sera tenue d'indemniser l'autre Partie de l'ensemble des conséquences dommageables résultant directement de cette rupture.

En cas de résiliation de la Convention par l'**ACCUEILLIE** avant son terme, pour quelque cause que ce soit, excepté le cas d'inexécution par le **PRESTATAIRE** de ses obligations, cette dernière aura droit au paiement de l'intégralité du chiffre d'affaires que le **PRESTATAIRE** pouvait normalement escompter, en vertu de la Convention, pour la durée restant à courir jusqu'à son terme.

7.2 - Accessoire

Par ailleurs, la Convention prendra fin de plein droit au moment où, pour quelque cause que ce soit, le contrat de prestations de restauration conclu entre le **PRESTATAIRE** et l'**ACCUEILLANTE** susvisé prendra lui-même fin.

En revanche, l'expiration de la Convention, pour quelque cause que ce soit, n'aura aucun effet sur l'existence du contrat de prestations précité.

ARTICLE 8 – LOI APPLICABLE – REGLEMENT DES DIFFERENDS

En cas de difficulté rencontrée dans l'exécution des Prestations, les Parties se rapprocheront pour déterminer ensemble la solution appropriée. En cas d'impossibilité de trouver un accord, chacune des Parties pourra revendiquer le bénéfice de l'article 1222 du Code civil sous réserve que la faute de l'autre Partie ait été reconnue par décision de justice exécutoire.

DANS TOUS LES CAS OU LES PARTIES ONT LE LIBRE CHOIX DE LA JURIDICTION, TOUTES LES CONTESTATIONS RELATIVES A L'EXECUTION OU A L'INTERPRETATION DES PRESENTES, DE LEURS SUITES ET CONSEQUENCES SERONT RESOLUES PAR VOIE JUDICIAIRE, LE TRIBUNAL DE COMMERCE DE VERSAILLES ETANT SEUL COMPETENT, MEME EN CAS D'APPEL EN GARANTIE OU DE PLURALITE DE DEFENDEURS, DE PROCEDURES D'URGENCE, CONSERVATOIRE, EN REFERE OU PAR REQUETE, SANS QUE LES CLAUSES ATTRIBUTIVES DE JURIDICTION POUVANT EXISTER SUR LES DOCUMENTS DU CLIENT PUISSENT METTRE OBSTACLE A L'APPLICATION DE LA PRESENTE CLAUSE.

LE CONTRAT EST SOUMIS AUX DISPOSITIONS DU DROIT FRANÇAIS.

ANNEXE 2 - COORDONNEES D'ASSURANCE

A la date de la Convention, les risques professionnels découlant de son exécution sont couverts par :

Nom de la compagnie :	**XL Insurance Company SE,**
Adresse :	50 rue Taitbout – 75320 Paris cedex 09

CONVENTION DE RESTAURATION INTERENTREPRISES

ENTRE LES SOUSSIGNES :

CentraleSupélec
Etablissement public national à caractère scientifique, culturel et professionnel (EPSCP) dont le siège social est situé au Plateau du Moulon, 3 Rue Joliot Curie, 91192 Gif-sur-Yvette Cédex,

Représentée par M. Christophe BIDAN, en sa qualité de Directeur, dûment habilité à cet effet,

Ci-après dénommée «l'**ACCUEILLANTE** »

et

L'Ecole nationale supérieure Mines-Télécom Atlantique Bretagne Pays de la Loire,
Etablissement public national à caractère scientifique, culturel et professionnel (EPSCP) dont le siège social est situé Campus de Nantes, 4 rue Alfred Kastler, BP 20722, 44307 Nantes Cedex 3, immatriculée sous le numéro 180 092 025 00121,

Représentée par M. Paul FRIEDEL, en sa qualité Directeur, dûment habilité à cet effet,

Ci-après dénommée « **L'ACCUEILLIE**»

et

La société SODEXO ENTREPRISES, agissant sous sa dénomination commerciale SODEXO Entreprises-Administrations,
Société par Actions Simplifiée au capital de 52 138 960 Euros dont le siège social est 6, rue de la Redoute, GUYANCOURT (78280), immatriculée au Registre du Commerce et des Sociétés de Versailles sous le numéro 338 253 230, dont le numéro de TVA intracommunautaire est FR22338253230,

Représentée par Jacques PRYET, en sa qualité de Directeur Régional, dûment habilité à cet effet,

Ci-après dénommée « **SODEXO** »

Ci-après dénommées ensemble les « Parties »

PREAMBULE

La présente convention est constituée d'une part, des présentes Conditions Particulières et d'autre part, des annexes 1 « Conditions Générales » et suivantes, le tout formant indivisiblement la convention de restauration interentreprises ci-après dénommée la « **Convention** ».

La signature des présentes Conditions Particulières emporte adhésion à l'ensemble des annexes que les Parties déclarent avoir lues et acceptées en les paraphant. En cas de contradiction ou de discordance entre les dispositions des présentes Conditions Particulières et celles des annexes, les Conditions Particulières prévaudront.

CONDITIONS PARTICULIERES

ARTICLE 1 - OBJET

L'**ACCUEILLANTE** confère à l'**ACCUEILLIE** un droit d'accès à son restaurant d'entreprise situé Avenue de la Boulaie à Cesson-Sévigné, aux stagiaires et invités de cette dernière de venir s'y restaurer dans les conditions définies ci-après.

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi inclus, à l'exception des jours fériés, et jours de fermetures durant la période estivale de11H45 à 13H40.

ARTICLE 2 - DUREE DE LA CONVENTION

2.1. Entrée en vigueur

La Convention prend effet le 01 septembre 2018.

2.2. Durée

La Convention est conclue pour une durée indéterminée.

Chaque Partie a la possibilité d'en faire cesser l'effet à tout moment, sans indemnités de part ni d'autre, pour une fin de mois calendaire à la condition expresse de prévenir l'autre Partie par lettre recommandée avec avis de réception au moins trois (3) mois avant la fin du mois retenu comme échéance.

ARTICLE 3 - DISPOSITIONS FINANCIERES

3.1. Prix des prestations de restauration

Chaque facture sera réglée par mandat administratif, au plus tard le 15 du mois suivant celui de la prestation, sur le compte bancaire de **SODEXO ENTREPRISES** dont les coordonnées sont :

BNP PARIBAS IDF OUEST ENTREP. – RIB : 30004 02089 00010007158 – 76
IBAN : FR7630004020890010007158 76 - BIC : BNPAFRPPXXX

Lors de chaque paiement par mandat administratif, l'**ACCUEILLIE** s'engage à faire parvenir un avis de virement indiquant le numéro de la ou les factures qui ont été réglées aux services comptables de **SODEXO** dont l'adresse est :

SODEXO ENTREPRISES
CP 400 - ENCAISSEMENTS
6 RUE DE LA REDOUTE
78043 GUYANCOURT CEDEX

3.2. Charges de structures du restaurant

3.2.1. A la date de prise d'effet des présentes, et ce conformément aux dispositions de l'article 6.2 des Conditions Générales, l'**ACCUEILLIE** s'engage à acquitter une participation aux charges de structures du restaurant à **SODEXO** au montant de 0,364 Euros H.T. par repas (en 2018) soit 0.40 TTC, révisée au 1er septembre de chaque année selon la convention entre **SODEXO** et l'**ACCUEILLANTE**.

SODEXO encaisse également auprès des agents, au nom et pour le compte de l'ACCUEILLIE, le prix des repas pris par ces agents, sauf en ce qui concerne les repas pris par les groupes et invités de l'ACCUEILLIE qui seront directement facturés à l'ACCUEILLIE.

L'ACCUEILLIE offre aux agents la possibilité de bénéficier, pour les repas pris au sein d'un restaurant collectif lors de la pause méridienne :

- D'une subvention d'un repas par jour pour chaque personnel.

Le montant de la subvention de l'accueillie au prix du repas consommé par ses convives fera l'objet d'une information par courrier de la part de l'accueillie à Sodexo au plus tard le 20 du mois précédant la mise en application de cette subvention

- D'un repas au forfait étudiant extérieur pour les étudiants.

Par conséquent, SODEXO devra faire apparaître sur le ticket de caisse le montant de la part sociale employeur et celui de la participation aux frais fixes. Ces montants devront être déduits du repas facturé aux agents pour être facturés directement auprès de l'ACCUEILLIE.

ARTICLE 4 - LISTE DES ANNEXES

- ANNEXE 1 : Conditions Générales.
- ANNEXE 2 : Coordonnées d'assurance

Fait à .Nantes....,le ..10/08/2018

En autant d'exemplaires que de Parties.

POUR L'ACCUEILLANTE

Christophe Bidan
Directeur

POUR SODEXO

Jacques Pryet
Directeur Régional

sodexo
BP 21301
Europarc de la Chantrerie
10 rue Edouard Nignon
NANTES CEDEX 3

POUR IMT ATLANTIQUE

Paul FRIEDEL
Directeur

Le Secrétaire général adjoint

Olivier VAN DE VOORDE

IMT Atlantique
Bretagne-Pays de la Loire
CAMPUS DE NANTES
CS 20722
44307 NANTES Cedex 3 - FRANCE
Tél. 02 51 85 81 00

ANNEXE 1 - CONDITIONS GENERALES

ARTICLE 1 – CHAMP D'APPLICATION

ARTICLE 2 – RESTAURATION

ARTICLE 3 – FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT

3.1 - ORGANISATION DU RESTAURANT
3.2 - CONTROLE D'ACCES
3.3 - DONNEES PERSONNELLES
3.4 - DISCIPLINE DU RESTAURANT
3.5 - DELIVRANCE DES REPAS

ARTICLE 4 – COMMISSION DE CONTRÔLE

ARTICLE 5 – RESPONSABILITES - DOMMAGES

ARTICLE 6 – DISPOSITIONS FINANCIERES

6.1 - PRESTATIONS DE RESTAURATION
6.2 - CHARGES DE STRUCTURES
6.3 - DISPOSITIONS FISCALES

ARTICLE 7 - DUREE - RESILIATION

7.1 - RESILIATION POUR INEXECUTION
7.2 - ACCESSOIRE

ARTICLE 8 – LOI APPLICABLE – REGLEMENT DES DIFFERENDS

CB

AV

ARTICLE 1 – CHAMP D'APPLICATION

Les présentes Conditions Générales ont pour objet de définir les principes généraux qui régiront les relations entre les Parties *telles que définies aux Conditions Particulières.*

L'**ACCUEILLIE** souhaite assurer à son personnel la possibilité de prendre ses repas à proximité de son lieu de travail. L'**ACCUEILLANTE**, qui dispose d'un restaurant d'entreprise d'une capacité suffisante, a accepté d'accueillir les salariés de l'**ACCUEILLIE** sur ce restaurant.

L'**ACCUEILLANTE** et l'**ACCUEILLIE** ont décidé en conséquence de constituer un restaurant interentreprises dans les conditions faisant l'objet des présentes.

ARTICLE 2 – RESTAURATION

2.1 - L'**ACCUEILLANTE** a confié la fourniture des prestations de restauration au **PRESTATAIRE**.

L'**ACCUEILLIE** déclare accepter sans réserve les stipulations du contrat de restauration passé entre l'**ACCUEILLANTE** et le **PRESTATAIRE**, dont elle a reçu copie. L'avis de l'**ACCUEILLIE** sera sollicité préalablement à toute modification substantielle dudit contrat.

2.2. Afin de permettre une gestion rationnelle du restaurant, l'**ACCUEILLANTE** assure seule les rapports avec les tiers pour tout ce qui concerne le fonctionnement du restaurant et, en particulier, les rapports avec le **PRESTATAIRE**.

ARTICLE 3 – FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT

3.1 - Organisation du restaurant

L'ACCUEILLIE est associée au fonctionnement du restaurant dont elle agrée les modalités définies ci-après.

Toute modification substantielle dans la gestion du restaurant sera décidée par **l'ACCUEILLANTE** après concertation avec **l'ACCUEILLIE**. Toutefois, les décisions relatives aux installations du restaurant resteront de la compétence exclusive de **l'ACCUEILLANTE**.

L'ACCUEILLANTE tiendra **l'ACCUEILLIE** informée de la marche du restaurant selon des modalités à définir d'un commun accord.

3.2 - Contrôle d'accès

L'accès du restaurant est exclusivement réservé aux salariés et, à titre marginal, aux invités des **ACCUEILLANTE** et **ACCUEILLIE**. Les salariés de l'**ACCUEILLIE** sont tenus de justifier de leur appartenance à ladite société, conformément au dispositif de contrôle mis en place sur le restaurant. Les invités de l'**ACCUEILLIE** doivent de même être clairement identifiés.

L'**ACCUEILLIE** s'engage à respecter les modalités pratiques d'accès des convives au restaurant définies par le règlement d'accès aux locaux de l'**ACCUEILLANTE** et par le contrat de restauration visé à l'article 2 des présentes Conditions Générales.

3.3 - Données personnelles

Pour les besoins du présent article, le terme « Données Personnelles » désigne toute information relative à une personne physique identifiée ou qui peut être identifiée, directement ou indirectement, par référence à un numéro d'identification ou à un ou plusieurs éléments qui lui sont propres (la « Personne Concernée »).

Dans le cadre de la réalisation des Prestations, le **PRESTATAIRE** sera amené à traiter des Données Personnelles en qualité de sous-traitant de **l'ACCUEILLIE** au sens de la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 en vigueur et/ou tout autre Règlement communautaire applicable (la « Législation sur les Données Personnelles »).

Les Parties se conformeront à leurs obligations, respectivement en leur qualité de responsable de traitement et de sous-traitant telles que définies par la Législation sur les Données personnelles. A ce titre, le **PRESTATAIRE** s'engage à utiliser les Données Personnelles selon les termes de la Convention et conformément aux instructions écrites de **l'ACCUEILLIE**. Cette dernière s'engage, en tant que responsable de traitement, à informer les Personnes Concernées et répondre à leurs demandes conformément à la Législation sur les Données Personnelles.

Pour les traitements mis en œuvre par **l'ACCUEILLIE** et dans lesquels le **PRESTATAIRE** intervient dans le cadre de la réalisation des Prestations, le **PRESTATAIRE** se conformera aux mesures organisationnelles et techniques communiquées par **l'ACCUEILLIE** et annexées à la Convention. Pour les traitements mis en œuvre par le **PRESTATAIRE** en tant que sous-traitant dans le cadre de la réalisation des Prestations, le **PRESTATAIRE** mettra en place des mesures organisationnelles et techniques afin d'assurer la sécurité et la confidentialité des Données Personnelles traitées. Si de telles mesures organisationnelles et techniques n'ont pas été décrites en annexe de la Convention, le **PRESTATAIRE** mettra en place, pour ce qui concerne les activités de traitement opérées par lui ou ses sous-traitants, des mesures à tout le moins équivalentes à celles mises en place pour ses propres traitements de Données Personnelles de même type, ce dont **l'ACCUEILLIE** confirme qu'elles sont appropriées. Dans la mesure où le respect des présents principes et/ou la prise en compte d'une évolution de la Législation sur les Données Personnelles (y compris toute modification de l'interprétation de celle-ci) requerrait une modification de tout ou partie des Prestations ou des méthodes de réalisation des Prestations en vigueur, et/ou augmenterait les coûts et frais du **PRESTATAIRE**, les Parties modifieront la Convention et les Prestations pour refléter ces éléments.

Le **PRESTATAIRE** peut également être amené à traiter, en qualité de responsable de traitement, les Données Personnelles collectées dans le cadre de la réalisation des Prestations. Ces Données Personnelles sont nécessaires pour gérer les relations contractuelles avec **l'ACCUEILLIE**, mettre à disposition de cette dernière et des Personnes concernées, sauf opposition de leur part, des informations et des services susceptibles de les intéresser, des enquêtes de satisfaction et pour réaliser les analyses, notamment statistiques, destinées à assurer la qualité et l'excellence opérationnelle des Prestations. Les Données Personnelles seront traitées conformément à la Législation sur les Données Personnelles. Les Personnes concernées pourront exercer leur droit d'interrogation, d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes relativement à l'ensemble des Données Personnelles les concernant selon les modalités qui seront le cas échéant portées à la connaissance par le **PRESTATAIRE** auprès des Personnes concernées.

L'**ACUEILLIE** garantit le **PRESTATAIRE** contre toute action pouvant être intentée contre lui par une Personne Concernée pour non-respect de la Législation sur les Données Personnelles ou des dispositions de la Convention par **l'ACUEILLIE**. Cette dernière s'engage à indemniser le **PRESTATAIRE** et fera son affaire de tous frais supportés par le **PRESTATAIRE** pour défendre ses droits ainsi que de tous dommages intérêts ou condamnations dont le **PRESTATAIRE** pourrait faire l'objet suite à des plaintes d'une Personne Concernée.

3.4 - Discipline du restaurant

L'**ACCUEILLIE** s'engage expressément à respecter et à faire respecter en toutes circonstances par ses salariés et invités les conditions de fonctionnement du restaurant définies dans le contrat de restauration visé ci-dessus.

Elle s'engage à veiller au bon comportement de ses salariés et invités lors de leur présence au restaurant, de sorte que le service des repas ne souffre aucun trouble de leur fait.

3.5 - Délivrance des repas

Les repas sont délivrés aux convives sur présentation de badges individuels qui sont remis individuellement, sous la responsabilité de l'**ACCUEILLIE**, aux convives admis à prendre leur repas dans le restaurant.

L'**ACCUEILLIE** devra informer le **PRESTATAIRE** par écrit de chaque ouverture ou clôture de compte-badge au minimum 8 jours avant. A défaut, elle supportera les conséquences financières qui pourraient en résulter pour le **PRESTATAIRE**.

Chaque convive, à son passage à la caisse, remettra son badge pour identification, enregistrement de la valeur des repas laissée à sa charge par l'**ACCUEILLIE** et imputation sur son compte personnel de la part lui revenant.

Lesdits badges permettent d'effectuer un comptage exact du nombre de repas servis par le **PRESTATAIRE** aux convives de l'**ACCUEILLIE**.

L'**ACCUEILLIE** s'engage à communiquer au **PRESTATAIRE** le prix des repas acquitté par ses salariés et invités.

L'**ACCUEILLIE** autorise le **PRESTATAIRE** à ne pas délivrer de prestations à des convives titulaires d'un compte non approvisionné (Solde débiteur). Toutefois, en cas de départ de l'un quelconque de ses convives dont le solde badge se révèlerait débiteur, l'**ACCUEILLIE** se porte garant du paiement au **PRESTATAIRE** des soldes débiteurs desdits badges. De la même manière, dans l'hypothèse où le solde du badge se révèlerait créditeur, **LE PRESTATAIRE** en remboursera le crédit au convive.

ARTICLE 4 – COMMISSION DE CONTRÔLE

Conformément aux dispositions du décret n° 2001-237 du 20 mars 2001, l'**ACCUEILLANTE** a mis en place une commission habilitée à contrôler le fonctionnement du restaurant et comprenant des représentants du personnel et de l'entreprise.

Cette commission formule toutes observations qu'elle juge utiles sur le fonctionnement du restaurant.

L'**ACCUEILLIE** fait le nécessaire pour désigner ses représentants à ladite commission.

ARTICLE 5 – RESPONSABILITES - DOMMAGES

Les dommages causés aux installations du restaurant par les salariés ou invités de l'**ACCUEILLIE** seront remboursés par celle-ci.

L'**ACCUEILLIE** et ses assureurs renoncent à tout recours contre le **PRESTATAIRE** et ses assureurs pour tous préjudices immatériels ou indirects, y inclus pertes de production, de revenus ou de profits, qui lui seraient occasionnés par **LE PRESTATAIRE** pour quelque cause que ce soit, et réciproquement.

ARTICLE 6 – DISPOSITIONS FINANCIERES

6.1 - Prestations de restauration

Les prestations d'un mois donné sont facturées par le **PRESTATAIRE** à l'**ACCUEILLIE** dans les premiers jours du mois suivant.

Chaque facture sera réglée le 15 du mois suivant celui de la Prestation conformément aux dispositions prévues en article 3.1 des Conditions Particulières.

Il est expressément précisé qu'aucun escompte ne sera accordé en cas de paiement anticipé.

Conformément à l'article L441-6 du Code de commerce, tout retard de paiement entraînera de plein droit la facturation de pénalités de retard équivalentes à l'application d'un taux égal au taux d'intérêt appliqué par la B.C.E. à son opération de refinancement la plus récente majoré de dix (10) points de pourcentage auxquelles il sera ajouté, par application de l'article D441-5 du Code de commerce, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de quarante (40) euros.

Les pénalités de retard sont exigibles sans qu'un rappel du créancier soit nécessaire et seront appliquées de la date d'exigibilité du principal à celle de son paiement effectif et total.

Toute contestation partielle de la facturation, ne pourra en aucun cas justifier un défaut de règlement total des Prestations. Le seul défaut de paiement qui sera admis ne devra porter que sur le montant de la contestation, sous réserve que celle-ci soit objectivement fondée et dûment notifiée au **PRESTATAIRE** par lettre recommandée avec avis de réception, dans un délai de sept (7) jours calendaires à compter de la réception de la facture.

Le non-paiement à l'échéance d'une ou plusieurs factures entraînera de plein droit la faculté pour le **PRESTATAIRE** de suspendre ses Prestations ou de résilier la Convention, l'un ou l'autre prenant effet quinze (15) jours après l'envoi d'une lettre recommandée avec avis de réception, restée en tout ou en partie sans effet pendant ce délai, et ceci sans préjudice de la mise en recouvrement de toutes les sommes dues par l'**ACCUEILLIE** qui deviendraient alors exigibles de plein droit, et sous réserve de tous dommages et intérêts.

En cas de suspension de la Convention du fait de l'**ACCUEILLIE**, cette dernière s'engage à indemniser le **PRESTATAIRE**, sur présentation de justificatifs, des frais de toute nature supportés par le **PRESTATAIRE** pendant la période de suspension.

6.2 - Charges de structures

En conséquence du droit d'utiliser les installations du restaurant inter-entreprises, l'**ACCUEILLIE** s'engage à acquitter une participation aux charges de structures du restaurant supportées par l'**ACCUEILLANTE** : loyer, amortissement, entretien, chauffage, fluides, etc.

La participation due par l'**ACCUEILLIE** est proportionnelle au nombre de ses convives dans le total des convives fréquentant le restaurant. La participation due par l'**ACCUEILLIE** lui sera facturée par l'**ACCUEILLANTE** à la fin de chaque mois, sur la base du nombre de repas servis à ses salariés ou invités au cours dudit mois.

Pour chaque année civile, son montant est évalué sur la base des coûts prévisionnels de structures. Il pourra être ajusté par l'**ACCUEILLANTE** en janvier de l'année suivante en fonction des coûts réels supportés.

Dans le cas où le **PRESTATAIRE** encaisse au nom et pour le compte de l'**ACCUEILLIE** le montant de la participation visée à l'article 3.2.2 des Conditions Particulières, **LE PRESTATAIRE** sera informé par courrier recommandé avec accusé de réception de toute modification du montant à collecter, tout différentiel entre la facture émise par l'**ACCUEILLANTE** et la reddition de perçus pour compte remise par **LE PRESTATAIRE** à l'**ACCUEILLANTE** étant directement versé par l'**ACCUEILLIE** à l'**ACCUEILLANTE**.

6.3 - Dispositions fiscales

6.3.1 - TVA

Les Parties entendent soumettre la Convention notamment aux dispositions des articles 279 a) bis et 85 bis annexe III du Code Général des Impôts.

L'**ACCUEILLIE** et l'**ACCUEILLANTE** déclarent déclare bien connaître les conditions posées à l'application du taux réduit de TVA et s'engage à les respecter. A cet égard, elles déclarent notamment avoir pris toutes dispositions concernant le contrôle du fonctionnement du service de restauration par leurs représentants et ceux de leurs personnels. Elles s'engagent, en outre, à ce que l'accès des tiers reste marginal conformément aux dispositions du paragraphe 210 du BOFIP, section BOI-TVA-LIQ-30-20-10-20. La surveillance du pourcentage de tiers est confiée à la commission de contrôle qui devra en tenir régulièrement informées les membres.

En application des dispositions visées ci-dessus, il est convenu que l'**ACCUEILLANTE** et l'**ACCUEILLIE** se déclarent co-gestionnaires du restaurant objet des présentes. Elles déposeront chacune, sous leur seule responsabilité, la déclaration de TVA (CA3) afférente aux opérations du restaurant les concernant.

Les Prestations seront facturées au taux de T.V.A. en vigueur au jour de leur réalisation. Toute évolution du taux de TVA sera répercutée sur le prix hors taxes des Prestations.

Il est expressément convenu entre les Parties que le **PRESTATAIRE** ne peut être tenue responsable des conséquences que pourrait avoir le non-respect par l'**ACCUEILLANTE** ou par l'**ACCUEILLIE** de l'une quelconque des conditions des textes précités. En cas de non-respect par l'**ACCUEILLIE** des règles fiscales rappelées au paragraphe 6.3.1, celle-ci supportera intégralement les conséquences susceptibles d'en découler. De même, en cas de non-respect de ces mêmes règles par l'**ACCUEILLANTE**, celle-ci supportera seule les conséquences susceptibles d'en résulter.

6.3.2 - Mandat d'encaissement

Dans l'hypothèse où **LE PRESTATAIRE** encaisserait les tarifs des repas directement auprès des convives, les dispositions ci-après trouveront à s'appliquer.

Conformément aux dispositions du paragraphe 180 du BOFIP, section BOI-TVA-LIQ-30-20-10-20, l'**ACCUEILLIE** donne mandat au **PRESTATAIRE**, qui l'accepte, d'encaisser en son nom et pour son compte, et sous sa responsabilité, le prix des repas payé par les convives lors de leur passage à la caisse, selon les modalités indiquées aux Conditions Particulières.

Il sera ouvert, dans les comptes du **PRESTATAIRE**, un compte de tiers au nom de l'**ACCUEILLIE** récapitulant l'ensemble des sommes perçues par elle pour son compte. Le **PRESTATAIRE** indiquera les sommes ainsi perçues chaque mois dans le cadre de la Convention.
Le reversement de ces sommes s'effectuera par compensation avec les sommes dues au **PRESTATAIRE**, au titre de l'application de la Convention. En effet, les sommes collectées par le **PRESTATAIRE** au titre du présent paragraphe feront l'objet d'une imputation sur la facture en étant détaillées par montant H.T. et T.T.C.

ARTICLE 7 - DUREE - RESILIATION

7.1 - Résiliation pour inexécution

Chacune des Parties pourra résilier de plein droit la Convention en cas d'inexécution par l'autre Partie de ses obligations contractuelles, par lettre recommandée avec avis de réception, après mise en demeure restée infructueuse dans le délai d'un (1) mois, sans préjudice de tous dommages et intérêts susceptibles de lui être alloués du fait de l'inexécution de ses obligations par l'autre Partie.

En effet, en cas de rupture de la Convention aux torts d'une Partie, celle-ci sera tenue d'indemniser l'autre Partie de l'ensemble des conséquences dommageables résultant directement de cette rupture.

En cas de résiliation de la Convention par l'**ACCUEILLIE** avant son terme, pour quelque cause que ce soit, excepté le cas d'inexécution par le **PRESTATAIRE** de ses obligations, cette dernière aura droit au paiement de l'intégralité du chiffre d'affaires que le **PRESTATAIRE** pouvait normalement escompter, en vertu de la Convention, pour la durée restant à courir jusqu'à son terme.

7.2 - Accessoire

Par ailleurs, la Convention prendra fin de plein droit au moment où, pour quelque cause que ce soit, le contrat de prestations de restauration conclu entre le **PRESTATAIRE** et l'**ACCUEILLANTE** susvisé prendra lui-même fin.

En revanche, l'expiration de la Convention, pour quelque cause que ce soit, n'aura aucun effet sur l'existence du contrat de prestations précité.

ARTICLE 8 – LOI APPLICABLE – REGLEMENT DES DIFFERENDS

En cas de difficulté rencontrée dans l'exécution des Prestations, les Parties se rapprocheront pour déterminer ensemble la solution appropriée. En cas d'impossibilité de trouver un accord, chacune des Parties pourra revendiquer le bénéfice de l'article 1222 du Code civil sous réserve que la faute de l'autre Partie ait été reconnue par décision de justice exécutoire.

DANS TOUS LES CAS OU LES PARTIES ONT LE LIBRE CHOIX DE LA JURIDICTION, TOUTES LES CONTESTATIONS RELATIVES A L'EXECUTION OU A L'INTERPRETATION DES PRESENTES, DE LEURS SUITES ET CONSEQUENCES SERONT RESOLUES PAR VOIE JUDICIAIRE, LE TRIBUNAL DE COMMERCE DE VERSAILLES ETANT SEUL COMPETENT, MEME EN CAS D'APPEL EN GARANTIE OU DE PLURALITE DE DEFENDEURS, DE PROCEDURES D'URGENCE, CONSERVATOIRE, EN REFERE OU PAR REQUETE, SANS QUE LES CLAUSES ATTRIBUTIVES DE JURIDICTION POUVANT EXISTER SUR LES DOCUMENTS DU CLIENT PUISSENT METTRE OBSTACLE A L'APPLICATION DE LA PRESENTE CLAUSE.

LE CONTRAT EST SOUMIS AUX DISPOSITIONS DU DROIT FRANÇAIS.

ANNEXE 2 - COORDONNEES D'ASSURANCE

A la date de la Convention, les risques professionnels découlant de son exécution sont couverts par :

Nom de la compagnie :	**XL Insurance Company SE,**
Adresse :	50 rue Taitbout – 75320 Paris cedex 09