



Envoyé en préfecture le 20/10/2022

Reçu en préfecture le 20/10/2022

Publié le 21/10/2022

**SLOW**

ID : 013-211300637-20221012-180\_2022-DE

## **Ville de Miramas**

Mission de définition du mode  
d'exploitation et de portage d'une  
Unité de Préparation Culinaire

## **Convention d'études**

**Octobre 2022**

Sens Urbain,

Domaine de la Mériquette, RN 569

13270 Fos sur Mer

# CONVENTION DE MISSION DE DÉFINITION DU MODE D'EXPLOITATION ET DE PORTAGE D'UNE UNITÉ DE PRÉPARATION CULINAIRE

OBJET DU CONTRAT : MISSION DE DÉFINITION DU MODE D'EXPLOITATION ET DE PORTAGE  
D'UNE UNITÉ DE PRÉPARATION CULINAIRE

**Porteuse de l'étude** : Ville de Miramas

Adresse : Hôtel de Ville, Place Jean Jaurès, 13148 Miramas Cedex

Comptable assignataire : SPL SENS URBAIN

Les cessions de créance doivent être notifiées ou les nantissements signifiés au comptable assignataire désigné ci-dessus dans les conditions fixées, selon la nature de la cession, par le code civil ou par l'article R.313-15 du code monétaire et financier

Date de notification le : .....

Cette notification vaut ordre de commencer les prestations.

## SOMMAIRE

---

ARTICLE 1 - OBJET DU CONTRAT.....	5
1.1 Objet du contrat.....	5
1.2 Présentation du projet et de ses ambitions.....	6
1.3 Définition du contenu des études confiées.....	7
ARTICLE 2 - ENTRÉE EN VIGUEUR – DURÉE DU CONTRAT - DÉLAIS D'EXÉCUTION DES ÉTUDES.....	11
2.1 Assurances.....	11
2.2 Déroulement de la mission.....	11
2.3 Sous- traitance.....	11
ARTICLE 3– COÛT DE LA PRESTATION, MODALITÉS DE PAIEMENT, AVANCES.....	12
3.1 Coût de la prestation.....	12
3.2 Forme du prix.....	12
3.3 Avance.....	12
3.4 Règlement de la prestation.....	12
3.4.1 Modalités de règlement.....	12
3.4.2 Délais de règlement et intérêts moratoires.....	12
3.4.3 Mode de règlement.....	12
ARTICLE 4 – RÉSILIATION.....	13
4.1. Résiliation amiable.....	13
4.2. Rachat – résiliation pour motif d'intérêt général.....	13
4.3. Résiliation pour faute.....	13
ARTICLE 5 - LITIGES.....	13

Envoyé en préfecture le 20/10/2022

Reçu en préfecture le 20/10/2022

Publié le 21/10/2022



ID : 013-211300637-20221012-180\_2022-DE

## ENTRE

La ville de Miramas

représentée par Madame Anne-Marie GACHON premier Adjoint, en vertu d'une délibération du Conseil municipal du 12 octobre 2022 n°180-2022

et désignée dans ce qui suit par les mots, "la Ville", "la Collectivité" ou "le Maître de l'Ouvrage"

D'UNE PART

ET

La Société Publique Locale *Sens Urbain*

Forme de la société : SA

au capital de .700 000. €,

dont le siège social est à Fos sur Mer, domaine de la Mériquette , RN 569, 13270

- Immatriculée à l'INSEE :

Numéro SIRET : 817 665 888 000 27

Code la nomenclature d'activité française (NAF) : 4299Z

- Numéro d'identification au registre du commerce : 817 665 888 RCS Salon de Provence

représentée par M. René RAIMONDI , son Président Directeur Général

et désignée dans ce qui suit par les mots "la SPL "

Compagnie : Albinjia

N° Police : RC 180 58 50

D'AUTRE PART

IL EST CONVENU CE QUI SUIT :

## ARTICLE 1 - OBJET DU CONTRAT

### 1.1 Objet du contrat

Les Communes de Cornillon-Confoux, Grans, Miramas et Saint-Chamas ont engagé une réflexion commune sur un programme ambitieux de restauration collective axé sur « l'alimentation durable » et destiné aux écoles, aux crèches, aux centres aérés et aux foyers de personnes âgées, reflétant une approche résiliente et flexible, éducative et expérimentale pour répondre, à leur niveau, aux enjeux de santé publique et du changement climatique.

Dans cette perspective, le groupement de communes a affiné les besoins respectifs et défini les objectifs de responsabilité alimentaire qu'elles souhaitent faire porter par cette plateforme. Il s'agit, autour d'une unité de préparation culinaire très intégrée, de favoriser l'émergence d'un territoire nourricier de haute qualité et respectueux de son environnement. A travers cet équipement, les communes se donnent les moyens de proposer à leurs convives des repas issus de l'agriculture locale, bio, économe en ressources, soutenant l'activité et l'emplois humains, saisonnière, sans gaspillage ni déchets. L'équipement aura la capacité de répondre à des besoins variés (repas préparés, légumes et viandes conditionnées, produits pâtisseries, appertisation, surgélation, stockage) pour des publics divers (scolaires, petite enfance, restaurants seniors, portages de repas).

L'Unité de préparation culinaire stricto sensu (espace de production et de logistique) se verra complétée d'un espace proposé à la formation aux métiers de la restauration collective et à la production coopérative et solidaire.

Au-delà de l'équipement qui a donné lieu à un programme technique détaillé et fait l'objet d'une faisabilité financière, les communes ont acquis la conviction que l'UPC aura un effet levier fort sur l'ensemble de la filière agro-alimentaire locale : au plan de l'activité économique mais également de celui des externalités environnementales, sanitaires, sociétales que la production de 452 000 repas annuels peut générer. La mise en œuvre de l'UPC s'accompagne d'une certaine ambition dans le déploiement d'un paysage agricole vertueux dans ses pratiques (limitation des intrants, abandon des intrants de synthèse, recours aux énergies décarbonées, exploitations à énergie positive ou neutre, préservation de la ressource en eau, protection de la ressource pédologique etc.). Il est entendu que les exigences environnementales doivent s'inscrire dans la durée, avec une montée en capacité des producteurs et fournisseurs à respecter ces exigences, sous condition d'un accompagnement et d'une forme de stabilisation des débouchés assurés par l'UPC.

Le volet amont (approvisionnement local) du fonctionnement de l'UPC n'est pas consolidé à ce jour et devra faire l'objet d'une phase de mise place combinant détection des sources d'approvisionnement avec les niveaux de prix attendus et techniques partenariales ou organisationnelles pour structurer l'offre à moyen terme.

Préalablement, les collectivités réunies s'interrogent sur la meilleure solution juridique et financière pour répondre à l'ensemble de leurs contraintes. Ces questionnements portent plus particulièrement sur deux axes majeurs : la structure d'investissement et les modalités d'exploitation. Compte tenu de l'ambition d'inscrire le projet de cuisine dans un dispositif systémique de territoire nourricier, il apparaît que le mode d'exploitation

Mission de définition du mode d'exploitation et de portage d'une Unité de Préparation Culinaire

sera assorti de critères forts destinés à garantir l'émergence de ce territoire. Ce sont ces critères, et les capacités des différentes solutions juridiques et économiques à y répondre qu'il est nécessaire d'établir au cours de la présente mission. Autrement dit, la perspective de développement d'un territoire engagé dans la transition agricole et alimentaire doit s'appuyer, entre autres, sur les modalités de fonctionnement de la cuisine dont l'articulation fine entre la fonction achat/approvisionnement et son impact sur les valeurs agroalimentaires attendues sur le territoire.

Dès lors, les collectivités, s'apprêtant à donner une orientation majeure aux restaurations collectives qu'elles proposent, doivent s'assurer de la plus-value générée localement (quantification et qualification des retombées ou améliorations attendues) et d'identifier les paramètres invariants à respecter pour bénéficier de cette plus-value, celle-ci ne résultant pas du seul critère financier.

#### Mission en 5 points

- Etablir la chaîne de valeur, en déduire les conditions sine qua none d'exploitation de l'UPC
- Proposer les solutions d'exploitation adaptées
- Proposer les solutions d'association des collectivités, le cas échéant d'investissement
- Tranche optionnelle 1 : Cahier des charges d'une exploitation en régie
- Tranche optionnelle 2: Cahier des charges d'une DSP
- Tranche optionnelle 3 : Préparer les statuts de la structure d'association, le cas échéant d'investissement

## 1.2 Présentation du projet et de ses ambitions

Le programme comprend notamment la mise en place d'une Unité de Préparation Culinaire (UPC) à Miramas, un projet de compostage de biodéchets sur le territoire communal et l'élaboration d'un schéma de mise en réseau pour un approvisionnement local, de qualité et durable, privilégiant le respect de l'environnement et les circuits courts en lien avec le projet « Métropolitain – Pays d'Arles » du Projet alimentaire de territoire (PAT). La Commune de Miramas porte en outre un projet de remise en exploitation d'un domaine agricole (maraîchage, grandes cultures, élevage) sur son territoire.

La ville de Miramas a acquis un terrain de 5000 m<sup>2</sup> dans la ZAC des Molières permettant d'établir les hypothèses constructives.

Le service de l'Enfance et de la Jeunesse de Miramas a réalisé un diagnostic précis sur les enjeux de l'alimentation durable et a établi un plan d'actions répondant aux engagements du pacte de la transition signé par l'équipe municipale.

En 2021 et 2022 la Commune de Miramas a lancé et conduit l'étude de programme de son UPC, construisant à cette occasion le tissu intercommunal de quatre collectivités engagées dans la transition alimentaire à travers l'unité de préparation culinaire (UPC). Le Programme Technique Détaillé validé est donné en annexe de ce document. L'UPC a vocation à décliner les fonctions suivantes :

- Confection de repas pour trois des quatre communes
- Production de denrées préparées pour la Commune de Grans qui conserve sa cuisine
- Livraison des repas (Restaurants et domiciles)
- Logistique 0 déchets 0 plastiques

- Logistique approvisionnement
- Unité de formation
- Cuisine d'application ouverte (formation, producteurs, animation)

La cuisine en elle-même est imaginée pour s'inscrire dans une stratégie d'alimentation durable et responsable et pour travailler des produits, frais, bruts, de saison favorisant une cuisine « maison » et se donner les moyens d'une politique de réduction du gaspillage

- Légumerie
- Atelier boucherie
- Atelier pâtisserie
- Cuisine
- Cellule appertisation
- Cellule surgélation

L'ensemble devra fonctionner dans une logique de développement des productions locales et responsables. A ce titre, l'UPC est imaginée comme le futur opérateur économique en capacité d'inciter les acteurs du secteur agro-alimentaire à s'assurer un débouché local et à s'engager dans des pratiques vertueuses (intrants, énergie, lutte contre le gaspillage notamment). En contrepartie, l'exploitant de l'UPC devra développer la capacité à travailler sous un format partenarial (logistique adaptée, visibilité, accompagnement sur la montée en qualité, sécurisation des investissements) tout en maintenant autonomie et libre-entreprise des fournisseurs.

### 1.3 Définition du contenu des études confiées

#### **A. Etablir la chaîne de valeurs de l'UPC en relation avec son exploitation**

L'équipement « UPC » est porteur de différentes fonctions directes et indirectes dont plusieurs dépassent le champ traditionnel de la restauration collective. A ce titre, sont identifiées :

- La production de repas
- L'offre de denrées préparées pour une cuisine tierce
- Une offre de formation
- Une plateforme d'achat

De la même façon, les fonctions de l'UPC doivent être mises en œuvre en vue d'amorcer la structuration d'un territoire nourricier et de filières agro-alimentaires, dans une logique d'économie circulaire. La mise en œuvre de l'UPC doit contribuer à :

- Favoriser l'approvisionnement local
- Développer le gisement local et l'étendre sur des segments peu ou pas pourvus (Elevage, produits laitiers par exemple mais aussi grandes cultures, légumineuses) par la diversification de l'activité en place ou l'implantation de nouvelles productions.
- Inciter à des pratiques productives vertueuses
- Mettre en place des relations partenariales avec les fournisseurs leur permettant d'investir en confiance et de se structurer sur des bases connues par une pratique de la commande fortement anticipée et allotie
- Développer une stratégie d'éducation alimentaire
- Organiser une politique concertée de réduction du gaspillage alimentaire
- Soutenir une offre alimentaire solidaire

La conviction des collectivités est que l'équipement UPC doit rayonner par son activité et surtout par ses méthodes d'exploitation (règles d'approvisionnement, méthodes de travail, savoir-faire culinaire).

Le premier volet de la mission consiste à :

- Relever ces caractéristiques formant l'identité
- Décliner factuellement les liens fonctionnels entre le fonctionnement de l'équipement et le développement territorial
- Détecter des incidences (ou l'absence d'incidence) sur les grandes typologies de modalités d'exploitation (régie/quasi-régie/DSP/autre) notamment au regard des exigences contractuelles et des mécanismes permettant un contrôle efficient des collectivités (autrement dit, le degré de maîtrise des collectivités par rapport à leurs objectifs), sur la base de critères objectifs et simples. Un avis d'expert sur la faisabilité des différents régimes d'exploitation est demandé. La qualité attendue des repas sera un critère majeur.
- *Traduire, dans un projet de charte d'exploitation appliquée les items qui exprimeront la capacité de l'UPC à agir en opérateur structurant du territoire, et répondre aux ambitions de collectivités (CF tranches optionnelles)*

## **B. Audit du contexte financier**

La réunion de quatre communes, aux profils démographiques, sociaux et financiers contrastés nécessite d'établir un audit préalable auprès des collectivités pour assimiler leurs objectifs et leurs stratégies, notamment financières, à moyen terme.

- Collecter et rassembler les pré-requis des collectivités (capacités d'investissement, stratégie en matière de ressources humaines, ambitions patrimoniales, volontés partenariales réciproques)
- Mettre à jour les engagements contractuels (fournisseurs/prestataires) des quatre entités concernées

Une note de synthèse et de compréhension des points 1 et 2 est attendue.

## **C. Définition du mode d'exploitation le mieux adapté**

En fonction des analyses conduites préalablement, le titulaire aura la mission de déterminer le mode d'exploitation le mieux adapté au projet d'UPC. Les caractéristiques de l'UPC, au-delà de la fonction de confection de repas, nécessitent d'examiner de façon objective les possibilités d'exploitation par grands types de régimes (délégation, délégation à un opérateur maîtrisé, régie ou assimilé).

Cette phase nécessite d'adopter une méthodologie qui favorise la comparaison des différentes solutions d'exploitation. Dans tous les cas, l'analyse et ses conclusions devront permettre aux collectivités de se projeter et de se positionner sur un choix éclairé. Les éléments de comparaison feront ressortir une appréciation quant à l'ensemble des missions affectées à l'UPC, les impacts financiers globaux (coûts de gestion, stratégie en ressources humaines, incidences tarifaires, utilisation de l'outil de production pour d'autres clients, recettes extérieures éventuelles etc), incluant le traitement fiscal (impact de la TVA notamment sur le prix des prestations pour les collectivités et le régime du FCTVA). Ces données pourront être appropriées par chaque collectivité pour en apprécier la portée sur leurs budgets respectifs.

Toutes les propositions d'exploitation pourront être étudiées, y compris celles intégrant une solution « construction + exploitation », sous réserve d'un débat préalable avec la maîtrise d'ouvrage pour s'assurer de la pertinence des options à étudier de façon détaillée et écarter les autres.

## **D. Définition de la structure d'association des collectivités**

Les collectivités ne sont aujourd'hui pas réunies dans une organisation compétente en matière de restauration collective. Il est donc nécessaire de les associer dans une structure qui les représente. La structure sera fonction du mode d'exploitation retenu mais également du scénario d'investissement appelé. L'association pourra représenter :

- Les collectivités délégataires d'une construction/exploitation



- Les collectivités investisseuses et délégataires
- Les collectivités investisseuses et exploitantes

D'autres déclinaisons pourront intervenir pour combiner les objectifs de maîtrise de la qualité de service (production), des responsabilités sociales et environnementales et de développement territorial. Il sera naturellement tenu compte du régime des collectivités.

La solution technique retenue fera l'objet d'une maquette financière intégrant l'ensemble des paramètres :

- Investissement
- Financement,
- Fonctionnement
- Recettes
- Fiscalité
- Période

Dans un second temps, une proposition de rédaction des statuts est attendue, assortie :

- D'une proposition de gouvernance
- De proposition de capitalisation, le cas échéant, avec clef de répartition
- D'un budget prévisionnel (maquette financière)
- D'un calendrier de mise en œuvre

#### **E. Tranche Optionnelle 1 : Cahier des charges d'exploitation (régie ou assimilé)**

Si l'option d'exploitation retenue s'apparente à une régie, un cahier des charges d'exploitation et de gestion sera établi pour constituer la feuille de route de l'équipement. Ce cahier des charges reprendra les objectifs de l'UPC :

- Etablissement annuel d'un programme de production des repas différenciés
- Etablissement d'un plan de gestion (annuel et pluriannuel) par commune et par types de menus (publics) assorti de son budget et de son financement
- Adoption du budget en fonctionnement et investissement avec validation par les communes en application de la norme comptable en vigueur
- Préparation de repas
- Préparation de denrées pour une cuisine partenaire
- Livraison des repas et logistique
- Livraison des repas à domicile
- Logistique d'approvisionnement
- Inscription dans une démarche de construction territoriale
- Politique d'achat vertueuse
- Gestion et animation de la cuisine d'application
- Gestion de l'espace de formation (hormis les programmes de formation eux-mêmes)
- Mise en place d'une stratégie 0 déchets, 0 plastiques
- Mise en place d'une stratégie de réduction du gaspillage auprès des producteurs et des distributeurs, assortie d'une politique solidaire

Les prestations ne comprennent pas le service des repas ni les opérations connexes (réception des repas, réchauffage).

Envoyé en préfecture le 20/10/2022

Reçu en préfecture le 20/10/2022

Publié le 21/10/2022



ID : 013-211300637-20221012-180\_2022-DE

## **F. Tranche Optionnelle 2 : Cahier des charges du délégataire.**

Si l'option d'exploitation retenue s'apparente à un format de délégation, un cahier des charges d'exploitation et de gestion sera établi pour fixer les objectifs de l'exploitant. Ce cahier des charges reprendra les objectifs de l'UPC :

- Elaboration des menus
- Préparation de repas
- Préparation de denrées pour une cuisine partenaire
- Livraison des repas et logistique
- Livraison des repas à domicile
- Logistique d'approvisionnement
- Inscription dans une démarche de construction territoriale
- Politique d'achat vertueuse
- Gestion et animation de la cuisine d'application
- Gestion de l'espace de formation (hormis les programmes de formation eux-mêmes)
- Mise en place d'une stratégie 0 déchets, 0 plastiques
- Mise en place d'une stratégie de réduction du gaspillage auprès des producteurs et des distributeurs, assortie d'une politique solidaire
- Le cas échéant, le cahier des charges de la construction du bâtiment et les conditions de retour à la structure associant les collectivités

Les prestations ne comprennent pas le service des repas ni les opérations connexes (réception des repas, réchauffage).

Le cahier des charges sera assorti des dispositions contractuelles d'usage qui forment contrat :

- Missions
- Objectifs qualité
- Prescriptions sanitaires
- Maintenance de l'équipement
- Durée
- Conditions d'exécution et de cession
- Personnel
- Responsabilité – assurances
- Garanties

## **G. Tranche Optionnelle 3 : Rédaction de statuts de la structure publique**

En fonction des conclusions de l'étude d'opportunité d'une structure commune et de son objet, le prestataire sera chargé :

- De la rédaction des statuts et de règles de fonctionnement.
- De la préparation des actes administratifs
- D'un planning de mise en œuvre
- De la rédaction éventuelle d'un pacte d'actionnaires

Envoyé en préfecture le 20/10/2022

Reçu en préfecture le 20/10/2022

Publié le 21/10/2022

ID : 013-211300637-20221012-180\_2022-DE

**SLOW**

## ARTICLE 2 - ENTRÉE EN VIGUEUR – DURÉE DU CONTRAT - DÉLAIS D'EXÉCUTION DES ÉTUDES

La collectivité notifiera à la SPL le contrat d'études signé. Le contrat d'études prendra effet à compter de la réception de cette notification.

La SPL s'engage à conduire les études pour les présenter à la collectivité dans un délai de dix mois à compter de l'entrée en vigueur du présent contrat.

Le planning prévisionnel de réalisation des différentes phases d'études est le suivant :

Le planning prévisionnel des études est le suivant :

	sept-22	oct-22	nov-22	déc-22	janv-23	févr-23
Désignation Prestataire		◆				
Démarrage des prestations		◆				
Contexte, Chaîne de valeurs						
Modalités d'exploitation						
Arrêt d'un mode d'exploitation (MOA)						
Propositions structure publique						
Arrêt d'une structure publique					◆	
Tranches Optionnelles 1/2 (cahier des charges)						
Tranche Optionnelle 3 (statuts)						
Réception des documents						◆

Ces délais sont entendus hors délais de validation de la maîtrise d'ouvrage.

### 2.1 Assurances

La SPL déclare être titulaire d'une police d'assurance couvrant sa responsabilité civile professionnelle.

### 2.2 Déroulement de la mission

La mission est une mission d'aide argumentée à la décision. Elle est organisée autour de temps de travail et d'échanges qui emportent décision à leur issue. Pour les phases de définition (exploitation et portage) la SPL fournit les supports techniques et les comptes-rendus de ces réunions de travail mais ne produit pas de rapports formalisés. De leur côté, les collectivités, la Commune de Miramas et les collectivités partenaires, s'engagent à mobiliser les personnes en mesure d'effectuer les choix parmi les options soumises.

### 2.3 Sous- traitance

Pour réaliser cette prestation, La SPL déclare avoir recours à deux sous-traitants :

- **DEM Partenariat**, 2689 D20 – 6 Lot Anaïs – 13340 Rognac SIRET : 911 916 161 00019
- **SEMAPHORES**, Les Baronnies - 3, rue Marc Donadille - Technopole de Château Gombert n 13013 Marseille

Les déclarations de sous-traitance sont jointes au présent contrat.

## **ARTICLE 3– COÛT DE LA PRESTATION, MODALITÉS DE PAIEMENT, AVANCES**

### **3.1 Coût de la prestation**

Le montant de la prestation est établi à 65 000 € HT soit 78 000€ TTC

### **3.2 Forme du prix**

Le présent contrat est passé à prix ferme.

### **3.3 Avance**

Le contrat ne fait pas l'objet d'une avance.

### **3.4 Règlement de la prestation**

#### **3.4.1 Modalités de règlement**

- 33 825 € HT à la notification du marché :	soit	40 590 € TTC
- 17 175 € HT à la présentation du mode d'association (D):	soit	20 610 € TTC
- 8 250 € HT à la remise de la TO1 ou TO2 :	soit	9 900 € TTC
- 5 750 € HT à la remise de la TO3 :	soit	6 900 € TTC

Les différentes étapes ou tranches optionnelles s'achèvent par la remise du compte-rendu et relevé de décision établis à l'issue de la réunion de travail concernée et par la remise des documents visés par les tranches optionnelles.

Les factures du sous-traitant seront directement payées par la comptabilité de la SPL SENS URBAIN.

La rémunération du sous-traitant par le titulaire du marché libère la dette du pouvoir adjudicateur à due concurrence. SPL SENS URBAIN fournira au maître d'ouvrage les justificatifs nécessaires permettant d'attester le paiement, total ou partiel, des prestations réalisées par le sous-traitant.

#### **3.4.2 Délais de règlement et intérêts moratoires**

**Le délai maximum de paiement du règlement** est de : 30 jours, à compter de la réception de la facture (demande d'acompte).

La SPL transmet ses demandes de paiement par tout moyen permettant de donner date certaine.

Le défaut de paiement de la rémunération dans le délai fixé par le contrat donne droit à des intérêts moratoires, calculés depuis l'expiration dudit délai jusqu'au jour du paiement inclus.

#### **3.4.3 Mode de règlement**

Le Maître d'ouvrage se libérera des sommes dues au titre du présent contrat par virement établi à l'ordre du titulaire selon les coordonnées bancaires suivantes :

Crédit Mutuel						
RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE						
Identifiant national de compte bancaire - RIB						
Banque	Guichet	N° compte	Clé	Devise	Domiciliation	
10278	08975	00020479801	85	EUR	CCM FOS SUR MER	
Identifiant international de compte bancaire						
IBAN (International Bank Account Number)						
FR76	1027	8089	7500	0204	7980	185
BIC (Bank Identifier Code)						
CMCIFR2A						
Domiciliation				Titulaire du compte (Account Owner)		
CCM FOS SUR MER				SENS URBAIN		
8 AVENUE JEAN JAURES				10 D		
13270 FOS SUR MER				RN 589		
☎ 04 42 87 75 31				13270 FOS SUR MER		
Remettez ce relevé à tout organisme ayant besoin de connaître vos références bancaires pour la domiciliation de vos virements ou de prélèvements à votre compte. Vous éviterez ainsi des erreurs ou des retards d'exécution.				PARTIE RESERVEE AU DESTINATAIRE DU RELEVÉ		

## ARTICLE 4 – RÉSILIATION

### 4.1. Résiliation amiable

La convention peut être résiliée d'un commun accord, notamment dans le cas où les parties n'auraient pu parvenir à une solution permettant de maintenir le présent contrat. Un avenant précisera éventuellement les conditions et conséquences de cette résiliation amiable.

### 4.2. Rachat – résiliation pour motif d'intérêt général

Moyennant le respect d'un préavis de deux mois, la collectivité pourra notifier au prestataire, par lettre recommandée avec accusé de réception, sa décision de résilier la convention pour motif d'intérêt général.

### 4.3. Résiliation pour faute

En cas de carence ou de faute caractérisée de la SPL, après mise en demeure restée infructueuse pendant un délai de 30 jours, la convention pourra être résiliée de plein droit.

En cas de carence ou de faute caractérisée de la SPL, la collectivité pourra saisir le juge d'une demande en réparation du préjudice subi.

## ARTICLE 5 - LITIGES

Tout litige portant sur l'exécution du présent mandat d'études sera de la compétence du Tribunal Administratif de Marseille.

Fait à ....., le.....

en triple exemplaire

Mention manuscrite « *lu et approuvé* »

Pour la ville de Miramas : Anne-Marie GACHON, premier Adjoint

Pour la SPL « Sens Urbain » : Monsieur René RAIMONDI, Président de la SPL