

CONVENTION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE

ENTRE

Raison sociale :
Adresse :
SIRET :
Représentée par (nom du chef d'entreprise) :

Ci-après dénommée le « CLIENT »

ET

Raison sociale :
Adresse :
SIRET :
Représentée par (nom du chef d'entreprise) :

Ci-après dénommée le « RESTAURATEUR »

Préambule

Les prestations de restauration collective s'exécutent dans le cadre des dispositions réglementaires en vigueur qui, sous réserve d'une évolution, correspondent à la date du partage du présent modèle, 5 février 2021, à l'article 40 § II et III du décret n° 2020-1310 du 29 octobre 2020 qui précise :

« II. – Pour la restauration collective sous contrat, les gérants des établissements organisent l'accueil du public dans les conditions suivantes:

- 1 Les personnes accueillies ont une place assise;
 - 2 Une même table ne peut regrouper que des personnes venant ensemble ou ayant réservé ensemble, dans la limite de six personnes;
 - 3 Une distance minimale d'un mètre est garantie entre les chaises occupées par chaque personne, sauf si une paroi fixe ou amovible assure une séparation physique. Cette règle de distance ne s'applique pas aux groupes, dans la limite de six personnes, venant ensemble ou ayant réservé ensemble;
- La capacité maximale d'accueil de l'établissement est affichée et visible depuis la voie publique lorsqu'il est accessible depuis celle-ci.

III. – Portent un masque de protection:

- 1 Le personnel des établissements ;
- 2 Les personnes accueillies de onze ans et plus lors de leurs déplacements au sein de l'établissement.»

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIIT :

Article 1 : Objet

- 1.1. Le CLIENT confie au RESTAURATEUR, qui accepte, la mission de fournir les prestations ci-après définies en vue de la restauration de son personnel.

Article 2 : Durée du Contrat - Résiliation

2.1. Durée

Le présent contrat prend effet le xx/xx/xxxx pour une durée indéterminée.

2.2. Résiliation

En cas d'inexécution par le RESTAURATEUR ou le CLIENT de l'une quelconque de leurs obligations contractuelles, le présent contrat sera résilié de plein droit et sans formalité.

2.3. Suspension

Il est expressément convenu entre les parties que les obligations du RESTAURATEUR seront, de plein droit et sans formalité, suspendues, sans constituer une inexécution imputable à ce dernier, lors de tout événement, quelle qu'en soit la nature ou la cause, empêchant en tout ou partie le RESTAURATEUR d'effectuer ses prestations dans des conditions normales.

Article 3 : Prestations fournies par le restaurateur

3.1. Composition des repas

3.2. Horaires et jours de service

Le restaurant est ouvert aux convives les [indiquer les jours] de xx heures à xx heures.

Le CLIENT informera le RESTAURATEUR des périodes de vacances et des variations notables de l'effectif, en cas notamment d'activité partielle.

3.3. Mode de délivrance des repas (self, service à table...)

3.4. Comptage du nombre des repas

Le RESTAURATEUR tient à la disposition du CLIENT le décompte mensuel des repas servis.

Article 4 - Exécution des Prestations par le restaurateur

Le RESTAURATEUR mettra en œuvre son savoir-faire et ses compétences dans la préparation et l'exécution des prestations de restauration, objet du contrat.

Pour la bonne exécution de ce contrat, les parties désigneront chacune, dans le mois de signature des présentes, un responsable comme leur représentant dûment habilité pour tout ce qui concerne l'exécution du présent contrat.

- 4.1. Le RESTAURATEUR recrute et rémunère le personnel nécessaire à la bonne marche du restaurant et l'emploie sous sa seule responsabilité.

Ce personnel devra se conformer aux règlements relatifs à la sécurité, à la police et à l'hygiène en vigueur dans l'établissement.

Le RESTAURATEUR s'engage à appliquer les textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale et de législation du travail.

L'organisation du travail incombe au RESTAURATEUR qui en dirige et contrôle l'exécution par ses salariés afin que la prestation soit assurée conformément aux dispositions du présent contrat et aux différentes législations et réglementations en vigueur.

A ce titre, le RESTAURATEUR reste entièrement responsable du choix, de la qualification de son personnel ainsi que de l'effectif et du nombre d'heures effectuées par celui-ci.

Le RESTAURATEUR étant le seul habilité à signifier des directives à son propre personnel, sa responsabilité ne pourra être engagée pour des manquements, omissions ou fausses interprétations de consignes que le CLIENT aurait directement transmises, verbalement ou par écrit, aux préposés du RESTAURATEUR.

- 4.2. Le RESTAURATEUR s'engage à
- déclarer cette activité nouvelle de restauration collective à la DDPP à l'aide du cerfa n° 13984-04 avant le début de la prestation
 - conserver les plats témoins cad au minimum 80g d'échantillon de chaque plat servi pendant 5 jours en froid positif (avec identification de la date du repas sur chaque échantillon) afin de pouvoir disposer de restes de denrées si des clients sont malades avec suspicion d'une toxi-infection alimentaire collective
 - rédiger et appliquer un plan de nettoyage désinfection pour les locaux et le matériel qui précise le produit utilisé, la concentration, le temps de pause et la température de l'eau
 - conserver la traçabilité des matières premières mises en œuvre pour la fabrication des repas (conservation ou photos des étiquettes des denrées) et information du consommateur des allergènes présents dans les plats servis
 - assurer le suivi de la qualité bactériologique des prestations culinaires par analyse tous les 2 mois de deux échantillons d'aliments prélevés le jour de leur consommation
 - vérifier l'efficacité de son plan de nettoyage désinfection avec la réalisation de lames de surface après désinfection une fois par trimestre

Article 5 – Les prix des prestations de restauration

Les prix hors taxes des repas fournis par le RESTAURATEUR sont indiqués ci-après :

- Repas du midi : xxxxxxxxxxxx € TTC

Article 6 - Election de domicile

Pour l'exécution des présentes, les parties élisent domicile en leur siège social.

Fait à.....,
Le.....,
En.....exemplaires.

POUR LE CLIENT

.....
.....

(cachet de l'entreprise)

POUR LE RESTAURATEUR

.....
.....

(cachet de la société)