

CONTRAT DE PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE
--

ENTRE

L'entreprise....

Dont le siège social est situé

Représentée par *M ou Mme*..... *Fonction*.....

Ci-après dénommée le « CLIENT »

ET

La *Société ou Entreprise Individuelle*..... dont le siège social
est situé

Immatriculation au RCS de sous le n°

Représentée par *M ou Mme*..... *Fonction*

Ci-après dénommée le « RESTAURATEUR »

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIT :

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/...../..... pour prendre fin le/...../.....

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 salariés CLIENTS les

[indiquer les jours : lundi mardi mercredi jeudi vendredi]

deh.....à h..... (11h30 à 14h30 amplitude maximum)
et plus spécialement aux dates mentionnées au 1.1

3.3. Mode de délivrance des repas

En raison des actuelles contraintes sanitaires le service en salle est absent. Le service du déjeuner est donc organisé d'une autre façon par le RESTAURATEUR (self, plateau repas, ...)

3.4. Comptage du nombre des repas

Le RESTAURATEUR doit tenir mettre en place un registre quotidien des personnes accueillies, nom, prénom, coordonnées, nom de l'entreprise CLIENT, horaires d'arrivée et de départ.

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

Le RESTAURATEUR peut accueillir au maximumpersonnes en regard de la Distanciation obligatoire de 2 mètres entre client et de la limitation du nombre de personnes à table (4 maximum) placées en quinconce.

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 assurer le suivi de la qualité bactériologique des prestations culinaires par analyse mensuelle de deux échantillons d'aliments prélevés le jour de leur consommation.

4.3 Le RESTAURATEUR s'engage ainsi que ses collaborateurs à respecter le protocole sanitaire en vigueur voir article 7.

Article 5 – Obligations du Client

Le CLIENT informera au plus tôt le RESTAURATEUR :

- Du nombre de salariés
- Des dates de prestation (réservation et rédaction du contrat)
- Des périodes de vacances et des variations notables de l'effectif, en cas notamment d'activité partielle

Le CLIENT fournira à ses salariés un document permettant au RESTAURATEUR de les identifier comme salariés du CLIENT.

Le CLIENT s'engage à ce que ces salariés respectent le protocole sanitaire en vigueur voir article 7.

Article 6 – Les prix des prestations de restauration

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

- Repas du midi :€ TTC

Article 7 - Protocole sanitaire en vigueur

Le RESTAURATEUR s'engage à respecter le protocole suivant :

- Mise en place d'un registre quotidien des personnes accueillies
- Impossibilité d'avoir des aliments, ingrédients, carafes, bouteilles, condiments collectifs
- Distanciation obligatoire de 2 mètres entre client et limitation du nombre de personnes à tables (4 maximum) placées en quinconce
- Aération et désinfection entre chaque groupe
- Port du masque obligatoire
- Obligation de désinfection des tables après chaque repas
- L'activité de restauration prévue par le contrat doit être physiquement séparée de l'activité éventuelle de click&collect.
- Eviter tout brassage de personnes, en ne conventionnant pour une même période qu'avec un seul CLIENT ou plusieurs uniquement si ceux-ci interviennent en co-activité sur le même chantier.

Le CLIENT s'engage à respecter le protocole suivant :

- Collaborer à la mise en place d'un registre quotidien des personnes accueillies ;
- Respecter la distanciation obligatoire de 2 mètres entre client et limitation du nombre de personnes à tables (4 maximum) placées en quinconce
- Porter le masque obligatoirement en dehors de la prise du repas et lors de toute circulation ;

Article 8 - Election de domicile

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

Fait à , Le , En exemplaires.

POUR LE CLIENT

Signature et cachet

POUR LE RESTAURATEUR

Signature et cachet

Copie CCI et Préfecture : entreprise@allier.cci.fr