

CONTRAT DE PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE

Dans le contexte de la crise sanitaire actuelle, de fermeture administrative des établissements de restauration, auquel s'ajoute la période hivernale qui rend extrêmement difficile la prise des repas sur la pause méridienne des salariés itinérants du bâtiment, dans des conditions d'hygiène et de confort convenables. Avec le soutien de la Préfecture du Loiret un dispositif dérogatoire a été mis en place permettant aux restaurants d'ouvrir leur établissement, conformément à l'article 40 du décret N°2020-1310 du 29 octobre 2020, pour servir exclusivement des repas au bénéfice des salariés itinérants ou sur chantier et des chefs d'entreprise en déplacement ou travaillant sur un chantier.

Ainsi, l'accès à ces établissements de restauration permet aux professionnels d'assurer la continuité de l'activité économique loirétaine en poursuivant leur mission dans des conditions satisfaisantes d'hygiène et de restauration.

Le présent contrat est établi sur la base de ce dispositif dérogatoire.

ENTRE

Raison sociale :

Adresse :

SIRET :

Représentée par (nom et prénom du chef d'entreprise) :

Ci-après dénommée le « CLIENT »

ET

Raison sociale :

Adresse :

SIRET :

Représentée par (nom et prénom du chef d'entreprise) :

Ci-après dénommée le « RESTAURATEUR »

IL A ETE CONVENU ET ARRETE CE QUI SUIT :

Article 1 : Objet

1.1.1. 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 une durée indéterminée, sauf résiliation par le client qui interviendrait à l'issue du chantier lorsque les travaux dont il était chargé seront terminés.

Il prendra fin lorsque les établissements de restauration disposeront de l'autorisation administrative de réouverture fixée par l'Etat suivant l'évolution de la situation sanitaire.

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.

Il pourra également être résilié par le CLIENT à l'issue du chantier lorsque les travaux dont il était chargé seront terminés. Le CLIENT informera de sa volonté de résilier le restaurateur dans les meilleurs délais.

Article 3 : Prestations fournies par le restaurateur

3.1. Désignation des locaux

- Adresse :
- Capacité maximum de l'occupation des salles : _____ personnes

3.2. Composition des repas

3.3. Horaires et jours de service

Le restaurant est ouvert aux convives les _____ de _____ à _____

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

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

3.5. 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.

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

Article 5 – Les prix des prestations de restauration

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

Nombre de Repas du midi *	€ HT =	€ HT
---------------------------	--------	------

Article 6 - Election de domicile

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

Article 7 – Gestion de la convention

La présente convention est transmise à la CCI Loiret ou la CMA Centre Val de Loire par le RESTAURATEUR.

Le présent contrat sera ensuite adressé à la préfecture du Loiret par la chambre consulaire.

Article 8 – Règlement des litiges

En cas de litige, les parties conviennent de régler à l'amiable leurs difficultés

Fait à _____ ,
Le _____ ,
En _____ exemplaires.

POUR LE CLIENT

POUR LE RESTAURATEUR

.....
.....

.....
.....

(cachet de l'entreprise)

(cachet de la société)